

## Weingut des Monats Juni in der Vinothek Viniterra in Twann

### Johannes Louis Weinbau Schafis

Johannes Louis, Schafisweg 37, 2514 Schafis, johannes.louis@schafiser.com

www.schafiser.com

Rebfläche: 3,2 Hektar

Sortenspiegel: Pinot Noir, Chasselas, Sauvignon Blanc, Sylvaner, Cabertin, Divico, Gamarello



#### Der Betrieb

Johannes Louis lebt mit seiner Frau Liliane und seinen beiden Töchtern Elena und Scarlet in Schafis, das politisch zu La Neuveville gehört, geographisch jedoch näher an Ligerz liegt.

1997 hat Hannes den Weinbaubetrieb vom Vater übernommen.

Ich erlebe ihn im Gespräch über seine Arbeit, als einen Winzer der seine Arbeit gerne macht. Er wirkt gleichermassen besonnen wie geschäftig.

Als wir über Tradition sprechen und ich ihn frage, was sie für ihn bedeutet und ob er eine Philosophie verfolgt, sagt er sinngemäss: „Es gibt da einen bekannten Spruch, der es für mich auf den Punkt bringt. Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche“.

Und weiter erzählt er mir, dass er von seiner Frau einmal gefragt wurde, wohin er auswandern würde, wenn er könnte, bzw. müsste. „Nach Ligerz“, hat er daraufhin geantwortet und muss selbst darüber lachen.

Man könnte nun den Eindruck gewinnen, Hannes sei ein Traditionalist, der nie aus Schafis herausgekommen ist und wenn überhaupt, dann nur bis Ligerz. Aber das ist er mitnichten.

Seine Lehre hat er im Waadtland und im Neuenburgischen gemacht. In Changins kam eine fachspezifische Zusatzausbildung als Önologe und in Wädenswil der Meistertitel dazu.

Seine Arbeit ist nach vorne gewandt, ohne das Alte zu verdrängen. Er verzichtet auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden, düngt mit Kompost und wäscht fünfzig Prozent seiner Weinflaschen, um sie wiederverwenden zu können. Im Rebberg macht er Versuche mit neuen und pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Das spricht für einen nachhaltigen und ökologischen Gedanken.

Um die Weine von Johannes Louis vor Ort probieren zu können, bietet das Weingut ein breites Angebot. Vom Apéro bis zur ausführlichen Entdeckungstour durch Ligerz und die Reben, ist für jeden etwas dabei.

Besuchen Sie ihn, Sie werden Freude haben.

**Chasselas-Schafiser AOC-2018 &** **11,6% vol.**

**Chasselas-Ligerzer AOC-2018** **11,6% vol.**

Probieren Sie die beiden Weine parallel und spüren Sie, wie zwei unterschiedliche Lagen, Einfluss auf den Charakter des Weines nehmen. Schafis und Ligerz, Moräne und Kalkboden.

Der Schafiser, ein dezenter und zarter Wein. Ein feiner Duft nach Aprikose und Zitrusfrucht.

Der Ligerzer, schwerer und dichter. Banane und Ananas kann man in der Nase finden, auch etwas Salzigkeit am Gaumen.

Die Unterschiede sind fein aber spürbar.

Spannend so viel Terroir, auf so kleiner Fläche entdecken zu können.

**Sylvaner-Bielersee AOC-2017** **13,8% vol.**

Selten ist er am See, der Sylvaner. Wenn man einen findet, ist es umso schöner, dass er so viel Spass macht wie dieser. Aromen, mit denen man eine grosse Intensität verbindet, kommen hier ganz zart und filigran zum Vorschein. Honig und Caramel, Rosenwasser und Aprikose. Alkohol und Säure spielen miteinander und bringen Balance in den Wein. Jetzt im Frühling ist er grandios zu Spargel.

**Pinot noir-Schafiser AOC-2018** **13,3 % vol.**

Der Wein ist in einem 2700l fassenden Holzfass gereift. Er ist intensiv und duftet nach Himbeeren und Cassis. Wie manch ein Rotwein aus dem 2018er Jahrgang, ist er bereits weich und zugänglich. Wie fast alle Pinot noir am See, darf und soll er dennoch lagern. Laut Hannes, bis zu fünf Jahren.

**Pinot noir Réserve-Schafiser AOC-2017** **14% vol.**

Cecilia Bartoli! Ja, richtig gelesen. Wer soll uns daran hindern, sich von einem Wein, an eine italienische Opernsängerin, erinnert zu fühlen? Der Wein ist Sinnlichkeit pur. Rote Farbreflexe im Auge sehen und Tannine am Gaumen spüren. Röstaromen, entstanden durch sechzehn Monate Barriquelagerung, in der Nase riechen. Süsse und Säure auf der Zunge schmecken. Dazu die dunkle und satte Klangfarbe von Cecilia Bartoli hören und wahrnehmen. Vielleicht geht das manchen zu weit, aber den Wein sehe ich dabei schmunzeln.

**Pinot noir & Cabertin-Schafiser AOC-2017** **14 % vol.**

Kehren wir der italienischen Oper den Rücken zu und begeben uns zurück in die Wirklichkeit der Rotweine. Zu einer Assemblage aus Pinot noir und Cabertin. Zwei Sorten, die sich gut ergänzen. Die Fruchtigkeit des Pinots, wird erweitert durch würzige und herbe Komponenten, die an grüne Peperoni erinnern und dem Cabertin zu verdanken sind. Fünfzehn Monate Lagerzeit im Barrique, gefertigt aus Schweizer Eiche, spendieren dem Wein noch etwas Lakritz und dunkle Schokolade im Abgang. Gekonnt gemacht, muss der Wein gekonnt degustiert werden. Den Gaumen, mit einem ersten Schluck, an den Wein gewöhnen. Mit dem zweiten Schluck die Komplexität erspüren und beurteilen. Hier kann man vieles entdecken, nehmen Sie sich Zeit für diesen Wein.

## Wissenswert

**Mörane** und **Kalk**, zwei unterschiedliche Böden. Der Moräne Boden stammt aus der Zeit des Rhone Gletschers, wurde von diesem geformt und enthält verschiedene Gesteinsarten. Der Kalkboden, in unserer Gegend, ist Teil des westlichen Juraausläufers und besteht im Wesentlichen aus Sediment biogenen Ursprungs.

Warum passt **Sylvaner zu Spargel** und nicht zu Wild mit Preiselbeeren und Spätzle? Sylvaner ist fruchtig und hat eine schmeckbare Säure. Sauce Hollandaise, die den Spargel oft begleitet, ist fettig und nicht selten mit Zitrone abgeschmeckt. Die Säure des Sylvaners, macht das Fett weniger schwer im Mund. Das Fett wiederum puffert die Säure. Ein schöner Ausgleich für beide. Die Zitrone harmoniert mit dem Typus Säure und Frucht im Wein. Ein schöner Gleichklang.

**Réserve** ist eine geschützte Bezeichnung in der Schweiz. Als Réserve bezeichnete Rotweine, dürfen erst nach 18 Monaten Lagerung, gerechnet ab dem 1. Oktober des Erntejahres, auf den Markt gebracht werden. Weissweine nach 12 Monaten, ebenfalls gerechnet, ab dem 1. Oktober des Erntejahres.

Die Rotweinsorte **Cabertin** wurde 1991 gezüchtet. Sie gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Sorten. Ein Kreuzungspartner war der Cabernet Sauvignon, dem Sie ähnelt. Typisch für Cabertin ist eine Aromatik nach Mokka, Paprika oder Pfeffer.