Programm Stockschneiden vom Samstag, 21. März 2026

11.15–11.30 Uhr:	Ankunft der Gäste Wer möchte, kann sich durch den Schnüffelparcours riechen und automatisch an der Rebstockverlosung teilnehmen Infos gibt's am Infostand
11.30 Uhr:	«Es geht los»! Die Präsidentin der Chaîne Viniterra Bielersee Cordula Morgenegg-Posch hat das Wort
11.45–16.30 Uhr:	Rebstockschneiden unter Anleitung der Rebleute, Weine probieren an den Winzerständen, Fondueplausch, Kaffee & Kuchen im Zelt
12.30 Uhr:	Erste Durchführung des FOKUS im Haus des Bielersee Weines
14.00 Uhr:	Zweite Durchführung des FOKUS im Haus des Bielersee Weines
15.15 Uhr:	Verlosung von 6 Rebstöckli
16.30 Uhr:	Schluss der Veranstaltung

Im «Fokus» – die Weindegustation: Lassen Sie sich von uns an der Nase herumführen!



Mal feurig-tänzerisch zu Tango, mal sehnsüchtig-verspielt beim Musette-Walzer aus Frankreich, mal spontan bei Improvisationen mit dem Publikum: erleben Sie **David Häggi** und sein Akkordeon live am Stockschneiden in Twann

Moderation durch den Tag: **Danièle Hubacher**

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

MAROLF WEINBAU ERLACH

SCHMID WEINBAU

engelsgruss
Keller in Engelberg/Twann:
Wingreis 31, 2513 Twann

CHAÎNE VINITERRA BIELERSEE

Öffnungszeiten Vinothek Chaîne Viniterra im Pfropfhüsli Twann

Dienstag bis Freitag:	17.00-21.00 Uhr
Samstag:	14.00-20.00 Uhr
Sonntag:	14.00-19.00 Uhr

CHAÎNE VINITERRA BIELERSEE

Twann, im Februar 2026



Liebe Stockbesitzerinnen und Stockbesitzer
Heute schon die Nase gebraucht? Haben Sie gewusst, dass jeder Mensch seit frühester Kindheit sein ganz persönliches Geruchs-Memory in sich trägt? Meist gekoppelt mit lebhaften Erinnerungen und Emotionen. Aber: Geruchs- und Geschmackssinn können auch trainiert werden! Und genau so ein Training haben wir mit Ihnen am diesjährigen Rebstockschneiden vor. Hier dreht sich für einmal alles um die Nase und den Gaumen oder anders gesagt um die Wein-Sensorik.

Welche Düfte wohl bei Ihnen nach dem Rebstockscheiden hängen bleiben? Zitrus-Birne vom spritzigen Bielersee-Chasselas? Erdbeere-Mandel-Kirschen-Veilchen vom Pinot Noir? Oder vielleicht der feine Fondue-Käse-Duft? Der Vorstand und die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee freuen sich auf ein Wiedersehen mit Ihnen am 21. März 2026 in Twann! Und auch Ihr Rebstock wartet darauf, dass Sie ihm den Winterschnitt verpassen!

Das Weinjahr 2025 startete erfreulicherweise mit einem frostfreien Austrieb. Der eher trockene Frühling verhinderte einen frühen Pilzbefall und ermöglichte ein sehr gesundes Wachstum der Rebe. Gerade rechtzeitig zur Blüte wurde das Wetter warm und bald hingen viele gesunde Trauben an den Rebstöcken. Alles sah nach einem grossartigen Jahrgang aus. Doch der Regen ab Ende August bis September brachte sehr viel Wasser. Bei heiklen Traubensorten wie dem Sauvignon Blanc begannen die Beeren aufzuplatzen und schnell zu faulen. Das beschleunigte den Erntetermin und es waren viele helfende Hände gefragt, um die schlechten Beeren im Rebberg auszusortieren. Der Aufwand hat sich gelohnt, die Jungweine zeigen sich fruchtig, leicht und trinkfreudig.

Cordula Morgenegg-Posch
Präsidentin der Chaîne Viniterra Bielersee

Prämierte Weine 2025
www.bielerseewein.ch/praemierte-weine-betriebe/
Unsere Homepage: www.viniterra-bielersee.ch

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

TSCHANZ

SILOU JUST WINE.
Silou Wines Tschanz
Maja Möckli und Manuel Tschanz
2512 Alfermée

Weinbau Festiguet
Ligerz am Bielersee www.festiguet.ch

JOHANNITERKELLER
MARTIN HUBACHER

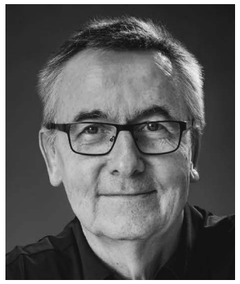
klötzli



Im «Fokus» – die Weindegustation: Lassen Sie sich von uns an der Nase herumführen!

Ein trockenes «Plopp», der Korken ist draussen. Leise gurgelnd fliesst der klare Rebensaft ins Glas. Goldgelb offenbart sich der Wein im Licht. Wir schwenken behutsam das Glas ... da ... ein Hauch von Zitrusfrüchten, Holunderblüten ... rieche ich vielleicht Veilchen? Und dann, der erste Schluck. Der Wein ist von zarter Süsse, gefolgt von lebendiger Säure, die den Gaumen umschmeichelt. Wahrlich ein lustvolles Erlebnis!

Weine verkosten hat etwas Magisches. Doch es will gelernt sein. Damit sich vor dem inneren Auge eine Welt von Aromen eröffnet. Klar! Man könnte sich das Degustieren auch einfach machen: der gefällt mir, der nicht. Punkt. Doch dazwischen gibt es noch viel zu entdecken und deshalb möchten wir Sie im «Fokus» in das 1 x 1 des Degustierens einführen.



Dafür wird Hans Bättig, Agraringenieur mit Önologie-Diplom und langjähriger Dozent an der Zürcher Hochschule in Wädenswil (ZHAW), bei uns sein. Hans Bättig ist ein ausgewiesener Fachmann für Sensorik. Dass er eine gute Nase hat, entdeckte er bereits in den Anfängen seiner Ausbildung. Das motivierte ihn, sein Wein-Knowhow zu vertiefen. Er entwickelte zudem einen Degustationsansatz, der unterdessen vielen Berufsleuten und Weininteressierten hilft, einen Zugang zur Weindegustation zu finden.

Hans Bättig - kann man die Nase und den Gaumen trainieren oder ist es Gottes Gabe, wenn man in einem Wein Akazienblüten, schwarze Kirschen oder Zimt erkennt?

Nein, nein, das kann man lernen. Um einen Wein mindestens ein bisschen beurteilen zu können, braucht es in erster Linie Freude am Wein und das Interesse, sich mit ihm auseinanderzusetzen. Es braucht aber auch – wie bei allem – Training. Und es braucht etwas Anleitung, quasi ein System: wie gehe ich vor, um am Schluss mehr zu wissen, als «dieser Wein schmeckt mir oder er schmeckt mir nicht».

Genau – aber jetzt der Reihe nach: Eine Weindegustation beginnt – wie ich von Ihnen schon gelernt habe – mit dem richtigen Glas.

Ja – das Glas sollte einen Stiel haben und der Glaskörper ein gewisses Volumen ...

Warum? Kann ich den Wein nicht auch zum Beispiel in Grossmamas kleinen, verzierten Kristallgläschen degustieren?

Schon, aber die sind nicht ideal um Wein zu degustieren. Das Glas sollte unverziert sein, weil der Wein auch mit dem Auge beurteilt wird. Dann sollte das Glas einen Stiel haben, damit ich es nicht mit meiner Hand umfasse und den Wein so zu sehr erwärme. Und das Glas sollte einen Kelch haben, der sich oben verengt. Dadurch sammeln sich die Aromen, die aus dem Wein aufsteigen und können besser herausgerochen werden. Wäre das Glas oben zu weit, würden die Aromen viel rascher entweichen.

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

ANDREYWEIN

FrauenKopf

weingutschlössli

BOURQUIN WEINBAU|LIGERZ

Beat Burkhardt WEINGUT BIELERHAUS LIGERZ

hämmerli

Gut – nun haben wir also das richtige Glas in der Hand, der Wein ist eingefüllt, was mach ich jetzt?

Zuerst schauen wir uns den Wein mal an, neigen das Glas leicht nach vorne und beurteilen die Farbe. Bei einem Weisswein zum Beispiel wäre eine tiefgelbe Farbe ein Hinweis darauf, dass die Trauben sehr reif waren oder dass es sich um einen etwas älteren Wein handeln könnte. Eine rubinrote und nicht sehr dichte Farbe mit leicht bräunlicher Aufhellung in der Randzone könnte auf einen Pinot Noir hinweisen.

Und dann führt – so heisst es - die Weindegustation viermal an der Nase vorbei ...

Ja – der Wein wird in der Regel in vier Etappen mit der Nase getestet: die erste Nase nehmen wir vor dem Trinken im ungeschwenkten Glas wahr, die zweite Nase kurz danach im geschwenkten Glas. Die dritte Nase erleben wir, wenn wir den Wein auf die Zunge fliessen lassen. Dort werden weitere Aromen frei, die über den Mundraum zur Riechschleimhaut in der Nase gelangen. So können wir nach dem Schlucken und beim Ausatmen noch neue Aromen entdecken. Die vierte Nase stecken wir dann ins leere Glas, damit sich die letzten verbliebenen Düfte offenbaren.



Wie unterscheidet sich denn im Blindversuch zum Beispiel ein Sauvignon von einem anderen Weisswein?

Es gibt Rebsorten, die haben ganz bestimmte aromatische Merkmale. Der Sauvignon Blanc ist in dieser Hinsicht eine recht dankbare Rebsorte: es gibt einige Aromareferenzen, die sich in jedem Sauvignon zeigen, ob in einem vom Bielersee oder in einem Sauvignon aus Neuseeland. In der Regel findet man Aromen von Holunderblüten, Grapefruit oder – wenn die Reife etwas knapp war – auch grünliche Noten wie Stachelbeere, Peperoni oder Brennessel. Allerdings kommt es natürlich auch immer darauf an wie der Winzer oder die Winzerin den Wein machte.

Und wenn ich im Blindversuch einen Pinot Noir vom Bielersee im Glas habe, wie könnte ich den erkennen?



Zuerst mal an der Farbe. Pinot Noir hat keine tiefdunkle Farbe. Wenn man das Glas neigt, hellt er sich am Rand bereits etwas auf. In seiner Jugend hat er selten violette Töne, ein älterer Pinot Noir neigt oft etwas zum Bräunlichen. An der Nase – da kommt es darauf an – ob er mit oder ohne Holz ausgebaut ist. Ohne Holz findet man beerige Aromen, zum Beispiel Erdbeere oder Himbeere, manchmal auch Süss- oder Sauerkirsche, der Wein kann aber auch nach Cassis riechen – je nach Gärführung und Ausbau.

Wussten Sie, dass Wissenschaftler im Wein rund 1'000 verschiedene Aromastoffe nachweisen konnten? Sie werden in unserem «Schnüffel-Parcours», draussen an den Weinständen unserer Chaîne-Winzerinnen und Winzern und im «Fokus» einiges zu tun haben und sich freuen dürfen, wenn Sie ein paar Aromen identifizieren können!

Interview Danièle Hubacher

REBGUT STADT BERN

LOUIS WEINBAUER IN SCHAFIS

rebgut hasenlauf

WEINGUT AM STÄGLI STEPHAN MARTIN

CORDULA Weinverkauf Treberwurst Degustationen Weinbau Cordula Morgenegg-Posch

Tiersbierweine Ligerz