

Weinreise in die Westschweiz, 5. - 6. April 2025

Die Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer - insbesondere die aus der Ostschweiz - mussten am Samstag sehr früh aus den Federn, um die Einsteigeorte für die Carfahrt in den Kanton Jura zu erreichen. Der kleine, aber feine Proviant für den kleinen Hunger - überreicht durch Cornelia Krapf-Rütimann - macht das gleich wieder wett, ebenso das herrliche Frühlingswetter. Nach einer sehr angenehmen Fahrt erreichen wir das Bio-Weingut Domaine Blattner in Soyhières, wo wir von Silvia Blattner und ihrer Tochter Olivia herzlich empfangen werden.



Olivia hat 2023 den Betrieb von ihren Eltern übernommen, wird aber weiterhin von ihnen unterstützt. Sie keltert zusammen mit der Mutter.

Seit 1991 widmen sich Silvia und Valentin Blattner der Züchtung und dem Verkauf von pilzwiderstandsfähigen Traubensorten, genannt PIWI. Diese robusten neuen Sorten sind resistent gegen den Echten und den Falschen Mehltau und erfordern weniger Einsatz von Bio-Pflanzenschutzmitteln. Es werden Rebsorten miteinander gekreuzt, die sich als widerstandsfähig erweisen und deren Weinqualität hervorragend ist. Dies geschieht in feiner und diffiziler Handarbeit, wie uns Silvia Blattner demonstriert. Dabei wird mit einer präparierten Pinzette jede einzelne Blüte einer Traube gekappt, und die Fruchtknoten werden vom Pollen einer Traubenblüte einer anderen Rebsorte bestäubt. Die Traube wird mit einem Papiersack eingepackt. So entstehen neue Samen, die dann im Berner Seeland aufgezogen und in der Rebschule Borioli ausgepflanzt werden.



Olivia führt uns durch die Kelter- und Kellerräume, den PIWI-Sortengarten und den Weinberg.



Die Reben wachsen in Umkehrerziehung. Auf einer Höhe von 1.60 m werden die Strecker befestigt. Die Fruchttriebe sind nicht angebunden und hängen nach Erreichen einer gewissen Länge und durch das Traubengewicht nach unten.



Am Boden wachsen Blumen, Thymian, Majoran, die gemäht und gemulcht werden. Olivia ist dran, alte Reben durch neue Sorten zu ersetzen. Blattners Reben wachsen nicht nur in Soyhières, sondern auch in Corroux und Courfaivre. Das hilft im Fall von Hagel, die Schäden und den Ernteausfall zu minimieren. Olivia überlegt sich den Einsatz von Drohnen für die Spritzungen.

Wir degustieren drei Weissweine und zwei Rotweine.

Der Ravel Blanc, auch Sauvignon Soyhières genannt, ist in Geschmack und Fruchtigkeit der Sorte Sauvignon Blanc sehr ähnlich, mit einer Note von Holunderblüten und Passionsfrucht, sowie einer geringen Restsüsse. Insgesamt sehr harmonisch.

Der Cuvée du Colliard ist frisch, fruchtig, mit leichter Restsüsse und ausgewogener Säure.

Der Mergats Sauvignac 2023 ist ebenfalls fruchtig mit einer Restsüsse.

Der Mergats Cabernet Jura entwickelt schöne Tannine und Aromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.

Der Cuvée Olivia ist seit den Anfängen der Domaine im Sortiment und besticht durch seine kräftige Farbe. Ein fruchtiger, runder und vollmundiger Rotwein aus verschiedenen PIWI-Sorten.

Zur Degustation der Weine wird ein reichhaltiger Lunch serviert: feines Brot, wunderbare Käse- und Wurstplatten, in der Region produziert, sowie Eingelegtes und Früchte.



Viel zu schnell geht die Zeit vorbei, und es heisst Abschied zu nehmen, denn Bruno Martin erwartet uns in seinem Weingut in Ligerz am Bielersee. Präsident Othmar Krapf bedankt sich bei Silvia und Olivia Blattner herzlich für die eindrückliche und lehrreiche Besichtigung und die genussvolle Verkostung.

In Ligerz angekommen, erfährt Othmar von Bruno Martin, dass dieser wegen eines Unfalls im Rebberg in der Notfallstation liegt. Zum Glück hat Othmar gesehen, dass ein Weinkeller zwischen Ligerz und Schafis geöffnet hat. Es ist der Bio-Weinbetrieb von Vera und Willy Tiersbier. Der Winzer macht sofort Tische und Gläser bereit, und so kommen wir in den Genuss von weiteren informativen und spannenden Ausführungen und einer Degustation.



Vor 25 Jahren hat Willy Tiersbier den Betrieb von seiner Mutter übernommen. Die Hälfte der Reben sind PIWI-Sorten, wie Divona, Sauvignac und Cabernet Jura, die andere Hälfte sind konventionelle Reben wie Chasselas, Pinot Noir, Malbec, Gamaret. Seit 2019 werden sie alle nach den strengen Richtlinien von Bio-Suisse biologisch angebaut. Abnehmer der Weine sind Private, Restaurants, und Coop. Dieses Jahr möchte er für die Spritzungen eine Drohne anschaffen.

Wir degustieren den Chasselas 2023. Die Traube ist anfällig für den Falschen Mehltau. Ohne Kupferspritzungen wäre es letztes Jahr nicht möglich gewesen, Ertrag zu bekommen. Echter Mehltau lässt sich besser abblocken mit Algenprodukten oder Backpulver (Vitisan). Auslauben ist wichtig. Der Chasselas oder Gutedel hat eine milde Säure.

Der Sauvignac ist aromatisch und fruchtig.

Die Assemblage Divona-Chardonnay ist kräftig, gehaltvoll und rund. Divona ist ein PIWI-Wein.

Der Roséwein aus der Rebsorte Pinot Noir besitzt ein harmonisches Bouquet. Der Pinot Noir muss mehrere Male gespritzt werden (Biocontrol). War es früher die Graufäule, die Probleme verursachte, ist es heute die Kirschessigfliege.

Der Gamaret-Malbec hat eine schöne Farbe, ist dicht mit Aromen von schwarzen Früchten und kräftigen Tanninen.

Die Cuvée Cabernet wird aus den drei PIWI-Rebsorten Cabernet Jura, Cabernet Cantor und Cabernet Carbon gekeltert. Es ist ein runder, vollmundiger Wein, der beim Wettbewerb «Berner Wein des Jahres 2024» in der Kategorie rote Spezialitäten die Silbermedaille gewonnen hat.

Der Malbec Ligerzer liebt leichte, sandhaltige Böden. Er ist samtig und kräftig.



Othmar bedankt sich bei Vera und Willy für die aufschlussreichen Ausführungen und die feine Degustation.

Einmal mehr zeigt sich, dass auch ohne konventionelle Pestizide und Fungizide qualitativ hochstehende Weine produziert werden können.



Wir werden nach Delémont gefahren, wo wir unser Hotel beziehen und im Restaurant backStage zu Abend essen.

Am anderen Morgen geniessen wir eine sehr interessante Führung durch die schicke Altstadt von Delémont. Wir erfahren viel über die Geschichte und die Politik, sehen monumentale Brunnen und den schiefen Kirchturm, und erfahren etwas über die karolingische Bibel aus dem 9. Jahrhundert, die hier im Museum ausgestellt ist. Sie ist eine der ältesten illustrierten Bibeln in grossem Format.



Bevor wir Delémont verlassen, zeigt uns Othmar eine kunstvolle Arbeit an der Fassade der École Jurassienne du Bois. Der Strassenkünstler nennt sich LPVDA (Les pinceaux verts d'Antoine).





Der Chauffeur fährt uns sicher über den Passwang nach Balsthal.



Hier essen wir im traditionell schweizerisch geführten Restaurant Burg zu Mittag, und lassen zwei ereignisreiche und unvergessliche Tage ausklingen. Unser Dank gilt Othmar für die super organisierte Reise. Es war wie gewohnt ein Highlight im Vereinsjahr.