

Am Vully reift Wein in Amphoren

Die Familie Bovard-Chervet baut ihren Weisswein in Praz zu einem Teil in Amphoren aus Ton auf. Das natürliche Material soll sich das Geschmacksbild des guten Tropfens intensiver und komplexer

Etelka Müller

PRAZ Die Önologin Marylène Bovard-Chervet und ihr Ehemann Louis Bovard kehren zurück zu den Wurzeln des Weinbaus: In ihrem Keller des Château de Praz stehen Amphoren aus Ton, gefüllt mit Weisswein. Damit bedienen sich die Winzer versuchsweise einer alten Tradition. Der Vorteil der Amphoren: Das natürliche und poröse Material erlaubt einen Luftaustausch während der Vinifikation und hat im Gegensatz zum Eichenfass keinen zusätzlichen Einfluss auf das Geschmacksbild. Die Amphoren sind handgemacht und stammen aus Südfrankreich.

Marylène Bovard-Chervet wuchs am Vully im elterlichen Winzer-Betrieb in Praz auf und besuchte nach dem Kollegium in Freiburg die Fachhochschule für Önologie Changins in Nyon. Dort lernte sie ihren Ehemann Louis Bovard aus Eppes VD am Genfersee kennen. Auch er stammt aus einer traditionsreichen Winzerfamilie. Anfang 2011 übernahm das Ehepaar den Betrieb in Praz von Christine und François Chervet in der fünften Generation. Seit 1905 befindet sich das Château de Praz ohne Unterbruch im Familienbesitz.

Ein Zusammenspiel

«Wir haben die Arbeiten klar aufgeteilt», erklärt Marylène Bovard-Chervet, «mein Mann umgibt die Reben und ich arbeite im Keller.» In den Amphoren könnten sich neue Aromen entwickeln, «der Wein hat ein anderes Leben, es entsteht etwa ganz Besonderes», erklärt die 37-Jährige. Es sei ein kleiner Teil ihres Weissweins, den sie von November bis Mai in Amphoren ausbauten, «denn die Gefässe haben gegenüber unseren klassischen Tanks mit 180 Litern einen kleinen Inhalt und brauchen viel Platz». Deshalb reife nur rund fünf bis zehn Prozent ihres Weissweins in den Tonbehältern.

Fertig ausgebaut, werde dieser mit Wein aus dem Tank ge-

mischt beziehungsweise verschnitten, wie es die Winzer nennen: «Es gibt dadurch ein schönes Zusammenspiel und fördert die Komplexität des Weinaromas», erklärt die Önologin. Ein Anteil von fünf bis zehn Prozent mache bereits viel aus, betont Bovard-Chervet. In den grossen Tontöpfen könne der Wein atmen. «Damit müssen wir im Vorfeld keinen Sauerstoff zugeben.» Doch die Arbeit mit den traditionellen Amphoren sei auch heikel: «Sie sind zerbrechlich, wir müssen sorgfältig mit ihnen umgehen.» Es sei ihnen auch schon eine kaputtgegangen.

Die Arbeit mit den Amphoren sei ein Versuch: Bereits seit dem Jahrgang 2015 baut der Familienbetrieb kleine Mengen von Chasselas, Freiburger und Traminer in den Amphoren aus. Das Ziel ihrer Arbeit sei, «dass die Kundschaft die Reinsorte und den Jahrgang des Weins am Geschmack erkennt». Einen Versuch mit Rotwein habe sie abgebrochen, «das passte nicht». Rund sieben Monate verbringe der gute Tropfen in den Tontöpfen. Dieser Tage werde der reinre-sortige Wein in Flaschen abgefüllt. «Er wird sich komplexer und geschmacksintensiver zeigen», verspricht die junge Önologin des Château de Praz.

Programm

Vully-Winzer öffnen ihre Weinkeller

Die Winzer des Wistenlachs laden an diesem Wochenende zu ihren Tagen der offenen Keller ein. Während dreier Tage können die Gäste von Weinkeller zu Weinkeller spazieren und Weine degustieren. Der Vully zählt rund 150 Hektaren Rebfläche und ist damit eine der kleinsten Weinbauregionen der Schweiz. *emu*

Mont-Vully. Fr., 2. Juni, 16 bis 20 Uhr; Sa., 3. Juni, 10 bis 20 Uhr; So., 4. Juni, 10 bis 17 Uhr.



Die 37-jährige Önologin Marylène Bovard-Chervet mit handgemachten Amphoren aus