Louis und Marylène Bovard öffnen dieses Jahr wie alle Vully-Winzer und -Winzerinnen ihren Weinkeller im Mai und Juni. Bilder Andrin Schmidhalter

Liebliche Ecken und Kanten

Auf das Weingeschäft hat sich das Corona-Jahr positiv ausgewirkt. Die Kundinnen und Kunden sind zahlreicher. Wie der Wein riecht und schmeckt, lässt sich bis Ende Juni rund um den Mont Vully erproben.

Simone Frey

PRAZ Statt wie üblich an einem Wochenende für Besucherinnen und Besucher zu öffnen, haben die Weinkeller rund um den Mont Vully dieses Jahr während zweier Monate geöffnet: im Mai und im Juni. Damit soll es möglich sein, Wein zu degustieren trotz Corona-Schutzmassnahmen. «Wein ist ein Produkt, dass man probieren muss, denn jedes Jahr schmeckt es anders», sagt Marylène Bovard vom Château de Praz. Dieses Jahr ist es der Wein aus dem Corona-Jahr, den die Winzerin und ihr Team in insgesamt 80 000 Flaschen abgefüllt haben.

Ein gutes Geschäftsjahr

Die Rebstöcke bemerkten nicht, dass ein Virus die Welt um sie herum durchgeschüttelt hat. Die Pandemie wirkte sich nicht negativ aufs Geschäft aus. Im Gegenteil: Seither läuft es besser. Die Kundinnen und Kunden sind zahlreicher. Sie geniessen den Wein auf dem Sofa statt an einem Restauranttisch. «Oft bestellten die Kundinnen und Kunden gleich ein paar Flaschen mehr als noch vor dem Lockdown», sagt Louis Bovard.

Gestaffelte Degustationen

Auch die Weindegustationen, die das Ehepaar Bovard an diesem Freitagnachmittag anbietet, stossen auf reges Interesse. Die Weinliebhaber kommen gestaffelt. Zehn Personen sitzen zwischen Abfüllmaschine und Weinfässern. «Ich mag diesen lieber», sagt ein Mann zu seinem Gegenüber, hält die Hand flach über dem Glasboden und lässt den Weisswein am Glasrand entlang Kurven ziehen. In der anderen Hand hält er einen Brocken Vullykuchen.

«Der Freiburger passt besonders gut zu Vullykuchen», sagt Marylène Bovard. Sie muss es wissen, trainiert sie ihren Geschmacks- und Geruchssinn doch wie eine Athletin ihre Muskeln.

Die Arbeitsaufteilung

Ihr Mann, Louis Bovard, und sie teilen sich die Arbeit auf. Er umsorgt die Rebstöcke und Früchte draussen. Aufgrund des kalten und regnerischen Juni gab es eine kleinere Ernte.

> **«Ich rieche vor allem daran, in den Gaumen nehme ich den Wein weniger oft.»**
>
> **Marylène Bovard**
> Winzerin

Im Durchschnitt fiel ein Viertel weg. Zu einem höheren Preis verkaufen kann das Ehepaar den Wein dennoch nicht. «Wir sind nicht in Bordeaux», sagt Louis Bovard und zieht mit seinem Finger eine zickzackförmige Linie in die Luft.

Marylène Bovard begleitet den Wein nach der Presse. Während der Gärung kontrolliert sie ihn täglich, später ein- oder zweimal wöchentlich. Kontrollieren heisst Probieren. Sie sagt: «Ich rieche vor allem daran, in den Gaumen nehme ich den Wein weniger oft.»

Hat sie den Geruch von Wein nie satt? «Nein», sagt sie und zieht die Augenbrauen hoch – was für eine Frage an eine Weinliebhaberin.

Finessen machen es aus

Mit der Temperatur lasse sich der Wein stark beeinflussen. «Es sind Finessen, die einen grossen Unterschied machen», sagt sie. Sie verfolgt schon von Beginn weg mit jeder Traubensorte ein Ziel und weiss, wie der Wein schliesslich schmecken soll: so trocken wie möglich. «Trocken heisst, dass keine Restsüsse mehr im Wein ist», erklärt Louis Bovard der Journalistin, die sich als Wein-Laiin outet.

Keine falsche Scheu

Marylène Bovard schenkt ein Glas ihres Chasselas zur Degustation ein. Fein und leicht sei er, für alle Konsumentinnen und Konsumenten einfach zugänglich – im Gegensatz zum Freiburger, der zwar lieblich sei, aber etwas mehr Ecken und Kanten habe. Vielleicht liegt es an der detaillierten Einführung: Der Unterschied ist erkennbar.

> **«Oft bestellten die Kundinnen und Kunden gleich ein paar Flaschen mehr als noch vor dem Lockdown.»**
>
> **Louis Bovard**
> Winzer

Die Bovards haben eine klare Philosophie: «Eine Sorte, ein Wein», fasst Louis Bovard diese zusammen. Ihnen sei es wichtig, die Frucht zu spüren und keine «Assemblage» aus verschiedenen Sorten zu kreieren. Auch für Wein-Laien sei es einfach, die Nuancen herauszuschmecken, sagt Marylène Bovard mit einem humorvollen Seitenhieb. «Die Weinwelt ist gar nicht so kompliziert.» Als Hilfe haben sie auf die Etiketten Piktogramme aufgedruckt: den Vully-Kuchen beispielsweise, einen Topf Risotto oder Käse – Laien-sicher also.

Wegen des schlechten Wetters ernteten die Winzer um den Mont Vully letztes Jahr weniger.

Weindegustationen finden dieses Jahr unter Corona-Schutzmassnahmen statt.

Als salzig und mit einer Note Grapefruit wird dieser Wein charakterisiert.

Pilotprojekt zur Corona-Impfung von Firmen

Unternehmen sollen ihre Mitarbeitenden impfen können. Dazu lanciert der Kanton Freiburg ein Pilotprojekt. Zudem sind Impfungen nun in Apotheken möglich.

FREIBURG Grossunternehmen sollen impfwillige Mitarbeitende schneller impfen können. Um dies zu testen, führt der Kanton Freiburg diese Woche ein Pilotprojekt durch. Das schreibt die Gesundheitsdirektion in einem Communiqué. Bis am Freitag finden deshalb im Impfzentrum im Forum Freiburg am Abend zusätzliche Impfungen statt. Daran beteiligen sich Unternehmen wie die Freiburgischen Verkehrsbetriebe TPF, Micarna und Elsa-Mifroma. Pro Abend sollen 400 Personen geimpft werden. Die Unternehmen garantieren, dass die Impfungen freiwillig und anonym durchgeführt werden. Nach der Pilotphase werde die Gesundheitsdirektion die Möglichkeit für zusätzliche Impfzeitfenster für weitere Unternehmen und grosse Institutionen wie die Universität prüfen.

In Apotheken und Arztpraxen

Seit Montag ist es Apotheken möglich, Impfungen durchführen. Die meisten würden damit am 31. Mai beginnen, heisst es in der Mitteilung. Bisher haben sich 29 Apotheken angemeldet. Zudem gibt es derzeit 21 Arztpraxen, die Impfungen anbieten.

Laut der Gesundheitsdirektion sind zurzeit 30 Prozent der Freiburger Bevölkerung mit mindestens einer Impfdosis geimpft. *sf*

Express

Staatsrat im Komitee fürs CO_2-Gesetz

FREIBURG Das kantonale Komitee zugunsten des CO_2-Gesetzes lanciert seine Kampagne. In einer Medienmitteilung fasst es den Grundgedanken des Gesetzes zusammen: «Wer klimafreundlich handelt und wenig fossile Energien verbraucht, profitiert finanziell, wer hingegen viel klimaschädliche Treibhausgase ausstösst, muss mehr bezahlen.» Hinter dieses Verursacherprinzip stellen sich verschiedenste Freiburger Parteien wie Die Mitte, FDP, SP, Grüne, GLP, BDP, CSP, Junge Grüne und Junge CVP. Zudem wird es von verschiedenen Freiburger Unternehmen, Verbänden, Parlamentsmitgliedern und Gemeinderatsmitgliedern unterstützt. Und der Gesamtstaatsrat präsidiert das Komitee. *sf*

Gegen Senkung der Parkplatzgebühr

FREIBURG Die Grünen der Stadt Freiburg lehnen die Senkung der Parkplatzgebühr in der Stadt ab. Das schreiben sie in einer Mitteilung. Am 13. Juni stimmen Stadtfreiburgerinnen und Stadtfreiburger darüber ab, ob der Parkplatz in der Stunde einen statt zwei Franken kosten soll. Statt die Gebühr zu senken, soll der öffentliche Verkehr unterstützt werden, sagen die Grünen. *sf*