

PRAZ

01.10.2020

«Sehen, schmecken, spüren»

MARIA KAFANTARI (TEXT), CORINNE AEBERHARD (BILDER) UND ANDRIN SCHMIDHALTER (VIDEO)



Die Helferinnen und Helfer arbeiten sich durch die Rebzeilen im Vully.

Die Weinlese im Kanton Freiburg ist bereits in vollem Gange. Mit dabei ist auch der Winzer Louis Bovard, der gemeinsam mit seiner Frau Marylène zwölf Hektar Reben auf dem Vully bewirtschaftet. Die ersten Ergebnisse deuten auf einen sehr guten Jahrgang hin.

Es ist ein kühler Morgen, die Erde ist noch feucht vom Regen und der Himmel bewölkt. Doch das stört die rund 15 Helferinnen und Helfer von Winzer Louis Bovard aus Praz nicht. Mit Gummistiefeln, Handschuhen und warmer Kleidung ausgestattet machen sie sich am frühen Morgen auf den Weg in die Rebgrüter. «Wenn es regnet, gehen wir nicht Trauben lesen. Dann sind die Beeren wegen der Nässe nicht gut», sagt Louis Bovard.

Dieses Jahr hat die Weinlese früher als üblich begonnen für den Winzer. «Das ist auf den warmen Frühling zurückzuführen», erklärt er. Wegen der vielen Regentage hat sich die Organisation der Traubenlese jedoch kompliziert gestaltet. «Wir konnten nicht durchgehend rausgehen, das war nicht so einfach für uns.»

Weinlese 2020 im Vully – Marylène und Louis Bovard



Trauben probieren

An diesem Morgen werden Freiburger Trauben gelesen. Sie stammen ursprünglich aus Freiburg im Breisgau und haben kleine Beeren, die eng aneinander liegen. Den steilen Vully-Hang durchkämmen die Helfer von oben nach unten und legen die Trauben in die gelben Kisten. Bereits während der Traubenlese werden die schlechten Beeren durch die geübten Helferinnen und Helfer aussortiert. «Es ist wichtig, dass die Trauben probiert werden», sagt die Önologin Marylène Bovard, die gemeinsam mit ihrem Ehemann das Gut Château de Praz leitet. «Wenn der Kern verholzt schmeckt, die Haut nicht mehr so straff und die Beere süß ist, dann ist sie reif», sagt sie und steckt sich eine Beere in den Mund.

Auf die Freiburger Trauben folgen die Chasselas-Trauben, die gelesen werden müssen. «Das ist unsere Hauptsorte», sagt Louis Bovard. Insgesamt bewirtschaftet das Paar rund zehn Traubensorten auf zwölf Hektar Reben. Knapp die Hälfte davon machen die Chasselas-Trauben aus. Diese sind grösser und lockerbeeriger als die Freiburger Trauben.

Gutes Wetter für Reben

Der Sommer brachte für die Reben ideales Wetter. «Es war ein relativ kühler Sommer. Es gab nicht zu viel Trockenheit, und es hat bei uns regelmässig geregnet», sagt der Winzer. Einzig im Monat Juni sei es einige Wochen lang kühl und feucht gewesen. Genau während der Blüte der Trauben. «Deswegen haben die Trauben bis zu 15 Prozent weniger Beeren. Das wird sich auch auf

den Ertrag auswirken», erklärt er. Zu sehen sei das besonders gut an den Chasselas-Trauben. Nebst den grossen Beeren sind kleinere Beeren daneben zu finden, die nicht die Zeit hatten, zu wachsen. «Das kann vorkommen, das Wetter ist halt unvorhersehbar», sagt Louis Bovard gelassen. Trotzdem rechnet er mit 80 000 Flaschen Wein, die er produzieren kann. Im Vergleich dazu fiel das vergangene Jahr schlechter aus, weil Hagelstürme den Trauben zugesetzt hatten. In einem Rekordjahr waren es aber auch schon mal 120 000 Flaschen Wein.

Von Vögeln und Fliegen blieben die Trauben diesen Sommer grösstenteils verschont. Einzig die Wespen machten sich an den warmen Sommertagen über die Trauben her.

Nach der Lese, wie weiter?

Sind die Trauben einmal alle eingesammelt und in Kisten gepackt, werden sie zum Weinkeller gebracht. Dort wartet die Önologin Marylène Bovard bereits auf sie. Fünf Tonnen sollen an diesem Tag verarbeitet werden. Die Kisten mit Chasselas-Trauben werden zuerst gewogen und in die Abbeermaschine gekippt. «Hier prüfen wir den Zuckerstand der Trauben, und von hier aus werden sie in die Weinpresse gebracht», sagt Marylène Bovard. Mit nur wenig Druck werden die Beeren gepresst, und purer Traubensaft fliesst in das Auffangbecken. «Wenn die Beeren danach nicht mehr kleben, dann wurde gut gepresst», sagt die Önologin und fasst gleich in eine Kiste gepresster Chasselas-Beeren und prüft sie zufrieden. «Genau zu sehen, zu schmecken und zu spüren ist das Wichtigste in unserem Beruf.»

Nach der Weinpresse wird der Traubensaft für ein bis zwei Monate in einen Tank gefüllt, um zu gären. «Durch die Gärung wird der Zucker in Alkohol umgewandelt, und es entsteht Kohlensäure», so Marylène Bovard. Danach geht es weiter in einen zweiten Tank, wo der Wein rund sechs Monate lang gelagert wird.

Fruchtig, elegant, leicht

Im Frühling 2021 können die ersten Flaschen abgefüllt und bereits verkauft werden. «Es ist ein frisches Jahr», sagt Louis Bovard. «Der Wein wird fruchtig, elegant und leicht sein.» Im Gegensatz zu den letzten Jahren, wo der Wein opulenter und kräftiger ausfiel. «Ich bin sehr zufrieden mit der bisherigen Weinlese und denke, dass wir sehr gute Weine haben werden.»

CORONAVIRUS

«Wir haben vom Wetter profitiert»

Der Winzer Louis Bovard leitet gemeinsam mit seiner Frau Marylène ein Weingut in Praz. Als wegen der Corona-Pandemie die Restaurants geschlossen blieben, konnte er trotzdem Weinflaschen verkaufen. «Wir verkaufen 80 Prozent unserer Weine an Privatkunden und nur 20 Prozent an Restaurants», erklärt Bovard. Viele Velofahrer und Wanderer waren im Frühling im Vully unterwegs. Diese machten einen Halt auf dem Weingut und kauften dort ein. Nicht alle Winzer hätten die Corona-Zeit so gut überstanden. Wer mehr mit Restaurants zusammenarbeitet, habe dieses Jahr mit grösseren Verlusten zu kämpfen, so Bovard.

km



1 /



