



BERNER WEIN DES JAHRES 2017

Der Wettbewerb

Seit 2007 hatte die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern zusammen mit den Rebgesellschaften Bielersee und Thunersee-Bern jeweils den Berner Staatswein gekürt. Für das laufende Jahr ist das Wettbewerbskonzept weiterentwickelt und sind neue Kategorien geschaffen worden. Geändert wurde zudem der Name: Aus «Berner Staatswein» wurde «Berner Wein des Jahres». Dieser wird in insgesamt fünf Kategorien gesucht: Chasselas und Pinot Noir, weisse und rote Spezialitäten sowie eine jährlich wechselnde Kategorie mit bedeutenden Spezialitäten; hier machte dieses Jahr Sauvignon Blanc den Anfang. Die Kategorien sollen der grossen Vielfalt und der Weinkulturlandschaft des Kantons Bern Rechnung tragen.

Zusätzlich wird neu jeweils auch ein Berner Winzer bzw. eine Berner Winzerin des Jahres gekürt. Es handelt sich um denjenigen Betrieb, dessen drei am besten bewerteten Weine die höchste Durchschnittsnote erzielt haben. 2017 ist es Beat Burkhardt.

Berner Winzer des Jahres



Beat Burkhardt führt den drei Hektaren grossen Betrieb im Bielerhaus, Ligerz seit 2003. Der Erfahrungsaustausch unter Gleichgesinnten, das tägliche Streben nach Verbesserung im Einklang mit der Natur und die Freude an der Innovation, das sind seine Erfolgsrezepte. Die Weine werden möglichst authentisch und reintönig vinifiziert. Eine konsequente Ertragsregulierung hat das Ziel, die Eigenheiten der jeweiligen Rebsorte hervorzuheben. Am Wettbewerb hat Burkhardt unter anderem mit seinem Pinot Gris 2016 teilgenommen. Er zeigt ein intensives Gelb. Nase verhalten aber sehr sauber. Am Gaumen reichhaltig und weich mit reifer Birne und Honignoten, dabei aber dank schöner Säure auch sehr lebendig und rassig. Im Abgang zeigt sich eine edle Orangenbitternote.

Berner Weine des Jahres in der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli

	<p>Chasselas: Weingut Bielerhaus, Ligerz, Chasselas 2016 Bielersee AOC</p> <p>Beat Burkhardts Chasselas besticht mit grosser Typizität: Lindenblüten, Banane und Feuerstein zeigen sich in der Nase, am Gaumen treten Kernobst- und Zitrusnoten hinzu. Der Wein ist vollmundig mit idealer Säure und animiert zum Weitertrinken. Markanter Abgang, der mit etwas Reife noch sanfter werden dürfte.</p>
---	---

<p>Sauvignon Blanc: Johanniterkeller, Twann, Sauvignon Blanc 2016 Lac de Bienne AOC</p> <p>Martin Hubachers Sauvignon Blanc betört mit Präzision, Tiefe und Vielschichtigkeit. Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen zusätzlich Grapefruit und Stachelbeeren. Intensiv, kräftig, und dennoch elegant, mit einer tänzelnden Säure, welche die Frucht umspielt. Wirkt trotz 13% Alkohol erfrischend und leichtfüssig.</p>	
--	---

	<p>Pinot Noir: Andreywein, Ligerz, Réflexion Pinot Noir 2015 Bielersee AOC</p> <p>Das Haus Andrey hat die Jury mit einem Pinot Noir aus dem grossen Holzfass überzeugt. Dunkles Kirschrot, Pinot-typische Nase mit roten Früchten. Am Gaumen mächtig viel Kirschfrucht und etwas Pflaume. Knackig, lebendig und elegant. Die prägnanten Gerbstoffe werden sich in zwei, drei Jahren noch aufs Schönste abrunden.</p>
--	---

<p>Rote Spezialität: Weingut am Stägli, Ligerz, Symphonie 2015 Lac de Bienne AOC</p> <p>Stephan Martins Assemblage besteht aus Dornfelder, Diolinoir und Pinot Noir und zeigt ein intensives Dunkelviolett. Spannender Duft nach Waldbeeren und Gewürzen. Dann ein wuchtiger, ausdrucksstarker Auftritt mit viel Frucht, etwas Kaffee und Leder. Wiederum sehr würzig. Eine Entdeckung, die noch lagern darf.</p>	
--	---

	<p>Weisse Spezialität: Klötzli - Weingut zum Twannbach, Twann, Le Rêve 2014 Bielersee AOC</p> <p>Adrian Klötzlis Süsswein aus Riesling-Sylvaner, Pinot Noir und Sylvaner ist längst legendär. Eindrückliches Bernstein, intensive Nase mit Aprikosen, Haselnuss und Rosinen. Im Mund ungemein süss mit Rosinen, Dörrfrüchten und Honig. 150 g/L Restzucker werden durch eine charmante Säure aufgefangen. Zu Foie gras ein Gedicht!</p>
---	--