

SEIT 400 JAHREN WIEDER WEIN AUF STADTBERNER BODEN

# Aus dem Wyssloch kommt Verwirrendes

**Im Herbst 2022 durfte der Architekt und Berner Winzer Matthias Rindisbacher im Berner Wyssloch die erste Ernte einfahren, anfangs Oktober 2023 bereits die zweite. Im BärnerBär-Gespräch blickt er zurück und nach vorn.**

**Matthias Rindisbacher, wie wird der Wyssloch-Wein des Jahrgangs 2023? (Schmunzelt)** Wenn ich im Keller stehe und rieche, kann ich sagen: hervorragend! 2023 war ein tolles, gut planbares Jahr, kein Frost, kein Hagel.

**Aber der Reihe nach: Bei unserem letzten Gespräch Ende Oktober 2020 rechneten Sie mit der ersten Wyssloch-Ernte im 2021. Es wurde dann Herbst 2022, sechs Jahre nach der Bepflanzung. Was ist passiert?** 2021 war ein nasses Jahr und wir hat-

ten Totalausfall. Auch in einem extremen Jahr zeigen sich resistente Sorten wie der Sauvignac nicht immer so resistent. Ich setzte im Wyssloch keinen Pflanzenschutz ein, habe aber Zweifel, ob ich damit viel hätte retten können.

**Sind Sie zufrieden mit der ersten Ernte 2022?**

Ich bin erst mal glücklich, dass wir überhaupt etwas ernten durften! Die Menge blieb jedoch etwas unter meinen Einschätzungen. Aber mit einem neuen Rebberg – noch ohne Erfahrungen – sind Schätzungen immer schwierig. Wir durften dann immerhin vier Tonnen ins Trockene bringen.

**Wievielen Flaschen entspricht das?** Etwa 3500 Flaschen.

**Der Wein war sofort ausverkauft...**

Ja, am ersten Wochenende der offenen Kellertüren anfangs Mai 2022 ging die ganze Ernte über den Ladentisch.

**Wie kamen Sie auf den Namen «Troublant» für Ihren weissen Sauvignac?**

Es war einmal mehr eine Erfindung meiner Partnerin, wie übrigens auch die Namen meiner Seftiger Weine. Phonetisch bezeichnet «trou blanc» unseren Rebberg «Wyssloch» beim Zentrum Paul Klee. Andererseits wird das Adjektiv «troublant» mit «verwirrend, verstörend, aufregend»



Auf dem Berner Rebberg Wyssloch gedeiht die Rebsorte Sauvignac.



Matthias Rindisbacher in seiner Weinmanufaktur mit einem Troublant 2023.

Fotos: Daniel Zaugg, Peter Widmer

übersetzt. Ich erkundigte mich auch bei einigen Romands, welche den Namen mehrheitlich witzig fanden. So bleibt es nun bei dieser doppeldeutigen Bezeichnung.

«**Dieses Jahr haben wir die Trauben stark ausreifen lassen.**»

Matthias Rindisbacher

**Die Etikette ist schlicht und zeigt ein grosses Loch. Wie kam es dazu?**

Die Etikette wurde von Marc Zenhäusern vom Atelier Pol in Bern kreiert. Ich liess ihm dabei weitgehend freie Hand. Wir überlegten uns lediglich, welche Weine im Wyssloch noch entstehen könnten: beispielsweise ein Schaumwein, ein im Barrique und ein in der Amphore ausgebaute Wein – immer unter dem Namen «Troublant» mit dem entsprechenden erklärenden Zusatz. Man kann sowohl mit Farben als auch mit Stan-

zungen arbeiten. Hier besteht noch Freiraum für die Ernte 2024.

**Sie hatten Probleme mit der Etikettierung der Flaschen.**

Ja, die Fotozelle der Druckmaschine läuft auf einer bestimmten Höhe. Und beim Loch stellte sie ab und wir mussten danach die Etikette neu ausrichten, das war extrem schwierig. Es war halt einfach eine weitere Folge von Startschwierigkeiten. Rückblickend kann man darüber schmunzeln. Aber ich hoffe nun, dass ab der Ernte 2023 von A bis Z alles rund läuft!

**Der Jahrgang 2022 schmeckt stark nach Sauvignon blanc, also nach Zitrusfrüchten. Wie werden Sie den Jahrgang 2023 vinifizieren?**

Dieses Jahr haben wir die Trauben stark ausreifen lassen. Die Haupternte fand am 4. Oktober statt. Der Zuckergehalt – der Oechslegrad – war entsprechend hoch. Deshalb wird der Wein dieses Jahr wahrscheinlich in Richtung Rieslinggeschmack gehen. Mein Ziel ist immer das Erreichen von Harmonie. Im Gaumen sollten Süsse und Säure als ausgewogen empfunden werden. In der Nase könnte sich der diesjährige Sauvignac etwas neutraler präsentieren als der Jahrgang 2022.

**Wie sieht es mengenmässig aus?**

In diesem Herbst konnten wir etwas mehr als sieben Tonnen ernten, das ergibt ungefähr 5000 Flaschen.

**Wird es diesmal auch einen Schaumwein geben, wie Sie uns vor drei Jahren signalisierten?**

Von der Ernte 2023 werde ich etwa 1000 Flaschen Schaumwein auf den Markt bringen. Dafür habe ich eine

## PERSÖNLICH

**Matthias Rindisbacher**, geboren 1955, wuchs in Seftigen auf. In Bern war der ausgebildete Architekt bis 2002 Teilhaber eines grossen Architekturbüros. Unter dem Label «Weinmanufaktur» begann Rindisbacher 2004 neben seiner Tätigkeit als Architekt am Dählhölzliweg 1 in Bern mit der Arbeit als Stadtberner Winzer. Matthias Rindisbacher hat einen 34-jährigen Sohn und wohnt mit seiner Lebenspartnerin in Spiez.

Vorlese gemacht, damit er nicht zu viel Alkohol, aber viel Säure hat, so wie es sich für einen schönen Schaumwein gehört.

**Werden Sie auch rote Sorten pflanzen?**

Solange wir die Anbaufläche von gegenwärtig 1,4 Hektar nicht vergrössern können, ist die Bepflanzung von roten Rebsorten kein Thema. Die roten PIWI-Sorten sind für diese Klimazonen noch nicht optimal geeignet. Dazu kommt noch die Problematik der Kirschessigfliege, ein Schädling, der vor einigen Jahren aus Südostasien nach Europa eingeschleppt wurde und die roten Traubenbeeren befallt.

**Wie fiel die diesjährige Ernte in Ihrem Rebberg Seftigen aus?**

Auch hervorragend. In Seftigen hatten wir 2017 und 2021 Totalausfall, im 2019 Frost- und im 2022 60 Prozent Hagelschäden. In diesem Jahr dürfen wir wieder von einer grösseren Ernte mit super Qualität sprechen.

Peter Widmer

## BEGRIFFLICHES UND BEGREIFLICHES

### Sauvignac

Die im Berner Wyssloch gepflanzte weisse Rebsorte Sauvignac ist eine Kreuzung aus Riesling und Sauvignon blanc und einem nicht näher bekannten Resistenzpartner des Schweizer Züchters und Winzers Valentin Blattner.

### PIWI-Sorten

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, welche eine hohe Resistenz gegen falschen und echten Mehltau und Graufäule (Botrytis) aufweisen. Zu den PIWI-Sorten gehören u. a.: Solaris, Sauvignier gris, Sauvignac, Seyval, Cabernet blanc (alle weiss); Cabernet Jura, Divico, Maréchal Foch, Léon Millot (alle rot).

### Grad Oechsle

Der Oechsle-Wert ist eine Masseinheit für das Most-Gewicht des Traubenmostes und nach ihrem Erfinder Ferdinand Oechsle benannt. Es wird in Grad Oechsle angegeben und bezeichnet die Zuckerkonzentration, die in der Traube enthalten ist.

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

IMS Marketing AG, Köniz

### Verlagsleitung:

Lorenz Feller, Tel. 031 978 20 20

### Verlag BärnerBär:

IMS Marketing AG  
Gartenstadtstrasse 17, 3098 Köniz  
Online: baernerbaer.ch  
Inserate per E-Mail: verlag@baernerbaer.ch

### Redaktion:

Daniel Zaugg (Produktionsleitung, dz),

Andrea Bauer (Redaktorin, PR + Business, aba),  
Pierre Benoit (Sport, be),  
Heinz Blunier (Redaktor WohnBär, hb),  
redaktion@baernerbaer.ch

### Layout:

Nicole Hubler, Reto Fiechter, Ralf Küffer

### Fotografen:

Christoph Ammann, Andreas von Gunten,  
Franziska Ellenberger, Reto Fiechter, Angela  
Zaugg, Lucas Juliá-Waldow, Fabian Hofmann,  
Nathalie Lacasa, Daniel Zaugg

### Freie Mitarbeitende:

Yves Schott (ys), Michèle Graf (mg),  
Helen Lagger (hl), Peter Widmer (pw),

Lahor Jakrlin (jak), Reinhold Hönle (rh),  
Jürg Morf (jm), Daniela Dambach (dd)

### Leiter Vermarktung:

Noël Beyeler, Tel. 031 978 20 25

### Verkauf und Beratung:

Ricardo Krenger, Tel. 031 978 20 29;  
Michael Steiner, Tel. 031 978 20 24;  
Claudio Moggi, Tel. 031 978 20 37;  
Piero Suter, Tel. 031 978 20 68;  
Noelle Schaller, Tel. 031 978 20 51;  
Oliver Schneider, Tel. 031 978 20 63;

### Vertrieb:

Direct Mail Company AG, Tel. 058 341 61 00

### Auflage:

103 410 Ex.

### Gratis-Verteilung:

Abdeckung der Haushalte in und um Bern sowie der ortsansässigen Firmen und Verwaltungen aus Gewerbe, Industrie und Dienstleistungssektor  
Einzelverkaufspreis: CHF 2.00

### Verkaufspreis Abonnemente:

1 Jahr CHF 125.-, Preise exkl. MwSt.

### Druck:

DZB Druckzentrum Bern AG  
Die IMS Marketing AG ist Mitglied beim  
Verband Schweizer Regionalmedien VSRM.

### Copyright:

Die Verwertung der in diesem Titel abgedruckten redaktionellen Beiträge, Inserate oder Teile davon – insbesondere zur Einspeisung in Online-Dienste – durch nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird vom Herausgeber gerichtlich verfolgt.

Informationen zur Zustellung: Tel. 031 300 03 24

**BÄRNERBÄR**