



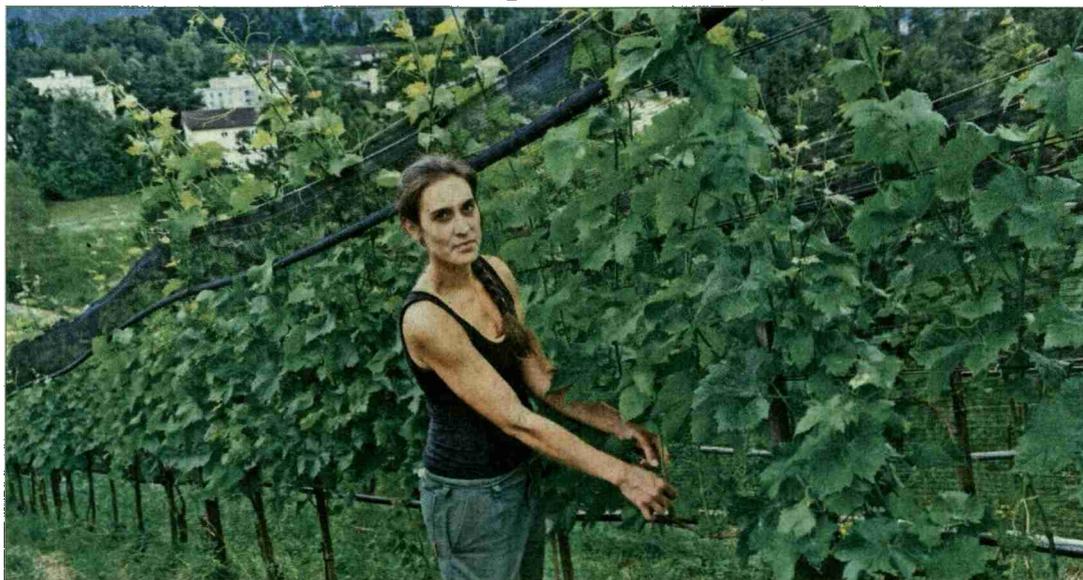
«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

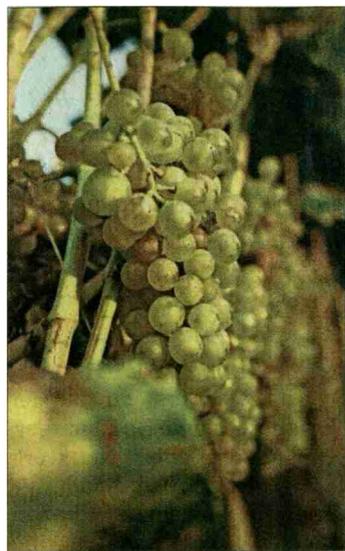
Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 51'589 mm²

MEGGEN LU: Solaris heisst der Bioweisswein des Jahres 2015

Die Krönung einer Leidenschaft



Intensive Tage von Mai bis Juli: bis zu neun Stunden täglich steht die Winzerin Nora Breitschmid im Rebberg. (Bild: Susanne Künsch)



Ergibt gehaltvollen Weisswein mit grosser Eleganz: Die Solaris-Traube. (Bild: jin)

SUSANNE KÜNSCH
*Das noch junge Biowein-
gut Sitenrain brachte den
im Mai prämierten Bio-
weisswein des Jahres her-
vor. Aus 150 Schweizer
Bioweinen kürten 50
Blindverkoster den Sola-
ris aus Meggen zum über-
zeugenden Gewinner.*

Eine mutige Idee sei es, ausge-
rechnet in Meggen den grössten
Biorebberg in der Zentral-
schweiz anbauen zu wollen, be-
kam Ueli Breitschmid des Öfte-
ren zu hören, als er 2006 auf ei-
ner vormaligen Weide am Meg-
gener Sonnenhang mit dem An-
bau von Reben begann. Umso
überraschender war die Nach-
richt für den in der Dentaltech-
nikbranche tätigen Breitschmid

und seine Familie, als der Aus-
gang des von der Zeitschrift «Vi-
num» und Bio Suisse initiierten
Wettbewerbs bekannt wurde.
«Wir hätten nie gedacht, dass
unser Wein es auf den ersten
Platz schaffen würde», zeigte
sich Tochter Nora Breitschmid
erstaunt und stolz zugleich. Dass
der Sitenrainer Solaris alle In-
gredienzen für einen Spitzen-
wein aufweist, hat sich bereits
beim letztjährigen Wettbewerb
abgezeichnet, wo er es auf den
beachtlichen 2. Platz schaffte.

Kein Pestizid und Dünger

Wäre die Qualität eines Wei-
nes rein von seiner Lage abhän-
gig, könnte man sich leicht zum
Schluss verleiten lassen, dass an
diesem erhöhten, lauschigen
Südhang mit herrlicher Weit-
sicht auf den Vierwaldstättersee



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 51'589 mm²

eigentlich nur ein guter Wein reifen kann. Gleich zu Beginn umfängt den Besucher Natur pur vor der nostalgischen Kulisse eines alten Bauernhauses und des Hofladens. Bio werde hier grossgeschrieben, bekräftigt Breitschmid. «Der Anbau der kräftigen und robusten Piwi-Rebsorten, welche natürlicherweise resistent sind gegen Pilzinfektionen, erlauben es, ohne Pestizide und Kunstdünger auszukommen.» Dies und ein gesunder und dauerbegrünter Boden seien die Grundlage für die gute Qualität ihrer Bioweine.

Keltern wie die Sizilianer

Seit zehn Jahren wird das Weingut vom gelernten Landschaftsgärtner und Winzer Benno Schwager geleitet. Zurzeit erweitert er seine Weinbaukenntnisse, vor allem was das Keltern auf dem sizilianischen Weingut Tenuta Palmeri angeht, dem zweiten Landgut der Familie Breitschmid. Dort wird nämlich selber gekeltert. Ein Schritt, der im Sitenrain noch ansteht. Bis anhin wurden die Trauben vom Weinbau Ottiger in Kastanienbaum LU gekeltert. «Toni Ottiger und seinem Önologen Raphael Burki gehört ein grosser Teil dieser Bioweisswein-Auszeichnung», ist Nora Breitschmid überzeugt.

Vom Hörsaal zum Rebbau

Während Benno Schwager in Sizilien weilt, obliegt die Leitung und die Bewirtschaftung des Weinguts Nora Breitschmid. Wie wird aus einer Betriebswirtschaftsstudentin eine Winzerin? «Ich bin da einfach so reingerutscht», erklärt die 26-Jährige, die diesen Sommer ihr Bachelor-Studium an der Hochschule Luzern abgeschlossen hat. «Am

Anfang war die Arbeit im Freien eine schöne Abwechslung. Mit der Zeit hat mich die Arbeit im Rebberg je länger je mehr fasziniert. Lust und Freude an dieser Arbeit wurden immer stärker, denn am Ende ein eigenes Produkt in den Händen zu halten, ist wahnsinnig schön.»

Autodidaktisches Wissen

Ihr Wissen hat sie sich selber erarbeitet, Fachseminare besucht und viel von Benno Schwager gelernt. «Er ist ein strenger Lehrer», lacht die sonnengebräunte Winzerin, «er schaut auf Details und ist sehr diszipliniert.» Unterstützung erhält Nora Breitschmid von ihrer Schwester Carla, die nach der Matura nun ein Zwischenjahr auf dem Weingut absolviert. In der arbeitsintensivsten Zeit zwischen Mai und Juli braucht es zudem Aushilfskräfte. Und natürlich für die Zeit der Ernte, den Lohn der Arbeit, wo schon mal an die dreissig Leute am Traubenlesen sind. Im September werden die weissen, im Oktober die roten Trauben geerntet.

Weisswein bevorzugt

Auf den drei Hektaren werden inzwischen hauptsächlich die weissen Traubensorten Solaris und Sauvignier gris angebaut, die roten Traubensorten Maréchal und Cabernet Cortis nur noch etwa auf einem Viertel der Fläche. «In den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass die Bedingungen für die weissen Trauben besser sind», so Breitschmid.

Und welches Geheimnis verbirgt sich denn nun hinter dem ausgezeichneten Wein, dem Solaris, Jahrgang 2014, der die Jury mit intensiven Düften von reifen Früchten, einer konzentrierten Gaumenfülle, frischer

Säure und dezenter Süsse für sich eingenommen hat? «Obwohl die Trauben in einem verregneten Sommer gereift sind, konnten sie mit 104 Grad Oechsle geerntet werden», erklärt Breitschmid. Offenbar hat die Sonne hier genau zum richtigen Zeitpunkt geschienen. Rund 10000 Flaschen wurden vom Bioweisswein des Jahres 2015 abgefüllt, davon 1000 weitere im Barrique.

Ort der Begegnungen

Auf ihren Lorbeeren ausruhen will sich die Neo-Winzerin aber nicht. Werden bereits jetzt Degustationen und Events wie etwa das Winzerfest am 20. September durchgeführt, so soll im nächsten Jahr mit der Renovation und dem Ausbau des Bauernhauses begonnen werden.

«Geplant ist ein Restaurant und ein Verkaufsgebäude, ohne jedoch den jetzigen Charme des alten Bauernhauses gross zu verändern.» Bis es so weit ist, lässt es sich der 70-jährige Patron Ueli Breitschmid nicht nehmen, jeden Samstag persönlich den Bioladen zu betreuen.

Erhältlich ist der Solaris 2014 über den Online-Shop des Weinguts, direkt im Hofladen Sitenrain, bei Schubi-Weine, in der Bio-Metzgerei Ueli-Hof, in den Sinnvoll-Gastro-Betrieben, im Seehotel Ermitage und in einigen Betrieben der Remimag Gastronomie AG.