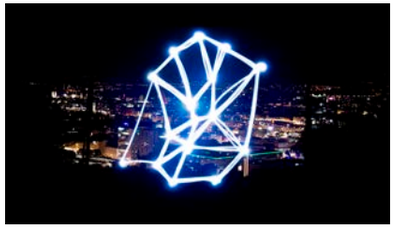
NZZ | Live

Veranstaltungsausblick

16. Juni 2022
60 Minuten für | NZZ-Foyer, Zürich, und online
Die Zukunft unserer Finanzen: Kryptowährungen erklärt



18. Juni 2022
Promenade | Basel
Art Basel: Einblicke in die wichtigste Kunstmesse der Welt

21. Juni 2022
Genussakademie | Restaurant Saltz, Zürich
Wine & Dine im «Dolder Grand»: Weintrends

24. Juni 2022
Promenade | Klosterhof, St. Gallen
Hinter den Kulissen der St. Galler Festspiele und Opernpremiere

Eine Übersicht über alle Veranstaltungen der NZZ finden Sie unter: **nzz.ch/live**

Der Johanniterkeller in Twann erzeugt ausdrucksstarke Weine

Das Schweizer Weingut des Jahres liegt am Bielersee

PETER KELLER

Der Johanniterkeller in Twann (BE) ist zum Schweizer Weingut des Jahres gekürt worden. Martin Hubacher und Michaela Gabriel stehen jetzt zwar im Fokus der Öffentlichkeit, arbeiten aber lieber abseits der grossen Bühnen. Ihre Weine sprechen für sich.

Wer Biel mit dem Zug in Richtung Neuenburg verlässt, kommt nach wenigen Minuten in den Genuss von Bilderbuch-Rebbergen. Die terrassierten, steilen Südosthänge des Bielersees bilden eine perfekte Kulisse für einen Besuch. Twann, Ligerz, Schafis: Die bekanntesten Orte stehen für Weine, die immer noch als Geheimtipps gelten. Das Anbaugebiet ist mit einer Rebfläche von 220 Hektaren klein und gehört weinpolitisch zur Drei-Seen-Region. Gross ist dagegen die Vielfalt: Über 40 verschiedene Rebsorten werden mit Sorgfalt und Engagement gehegt und gepflegt.

Zu den Aushängeschildern der kleinen, feinen Gegend gehört zweifellos das Weingut Johanniterkeller in Twann. Die seit Jahren konstant gute Qualitätsarbeit von Martin Hubacher und seiner Ehefrau Michaela Gabriel wurde im letzten Oktober gekrönt. Der Betrieb errang am Grand Prix du Vin Suisse den Titel «Weingut des Jahres». Das Duo schreibe eine perfekt anmutende Winzerstory, in der es keinen Stillstand, keine spektakulären Wendungen, dafür stete Weiterentwicklung gebe, schrieb die Jury zur verdienten Auszeichnung.

Twann gehört weinpolitisch zur Drei-Seen-Region. ADOBE STOCK

Das Winzerpaar sucht nicht zwingend die grosse Bühne, sondern arbeitet beharrlich und ohne lautes Marketinggetöse lieber im Stillen. Bewirtschaftet wird eine Rebfläche von lediglich 6 Hektaren, die sich auf 5 Parzellen verteilen. Das war nicht immer so: Vor der Güterzusammenlegung im Jahr 2009 war die Fläche in 35 Parzellen zerstückelt gewesen – entsprechend aufwendig und ineffizient waren die Arbeiten im Rebberg. Die nun zusammenhängenden Lagen repräsentieren ein jeweils eigenständiges Terroir, das mit den entsprechenden Rebsorten bestockt ist.

Der Johanniterkeller, dessen Geschichte bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht, fokussiert sich zwar auf gebietstypische Trauben wie Chasselas und Pinot noir. Aber auch Spezialitäten wie der aromatische Sauvignon blanc oder die exotische Rotweintraube St. Laurent sind zu finden. Hubacher und Gabriel, deren Betrieb im Gault-Millau-Führer zu den 125 besten Gütern der Schweiz zählt, verschliessen sich freilich nicht neuen Entwicklungen. Im Gegenteil: So keltert das Duo seit 2016 auch naturbelassene Weine. Dazu zählt etwa der Oräntsch, ein maischevergorener und kaum geschwefelter Wein aus der Neuzüchtung Nobling (Chasselas × Silvaner).

Schon lange eine Binsenwahrheit ist, dass gute Weine im Rebberg entstehen. Die für den Jurasüdfuss typische Kalkbraunerde bildet die perfekte Bodenunterlage, um ausdrucksstarke, fruchtige Weine mit einer hohen Mineralität zu keltern. Nachher im Keller passiert bei Hubacher und Gabriel nicht mehr viel. Technik wird nur gerade in jenem Mass eingesetzt, das unbedingt nötig ist. Das heisst im Klartext: Die Trauben werden ganz gepresst. Die Mazerationszeit soll genügend lang sein. Die Gärung erfolgt spontan mit wilden Hefen. Man schaut auf einen bewussten Hefeeinsatz und sorgfältigen Holzausbau der Weine. Immer mit einem klaren Ziel vor Augen: Der Johanniterkeller will Crus keltern, die den Jahrgang, den Boden, aber auch den Stil des Hauses zum Ausdruck bringen.

Martin Hubacher und Michaela Gabriel vom Johanniterkeller werden am Genussabend vom 8. August ihr Gut vorstellen und zahlreiche Spezialitäten aus ihrem Weinkeller mitbringen. Tickets unter **nzz.ch/live**