Wein aus dem Berner Oberland = Vin de l'Oberland bernois

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 6: **Zwischen Bern und Wallis : auf dem Weg von Thun nach Brig = Entre Berne et le Valais : traits d'union le long de la route de Thoune à Brigue = Fra Berna e Vallese : in cammino da Thun a Briga = Between Berne and the Valais : connecting links on the way from Thun to Brigue**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-774161

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wein aus dem Berner Oberland

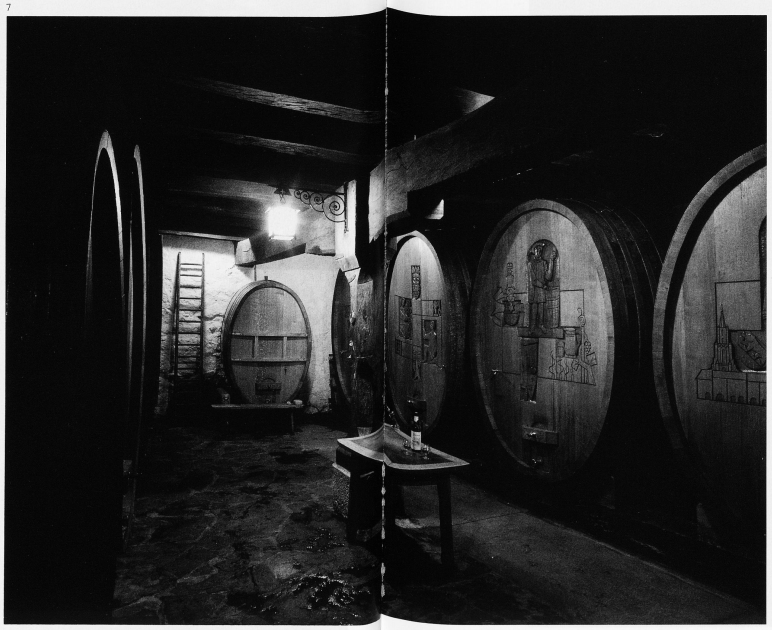
Vin de l'Oberland bernois

6

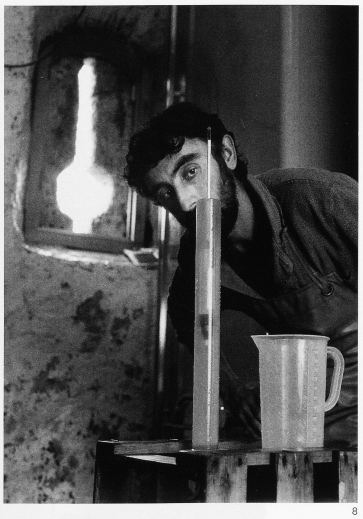
Der letzte Zar von Russland schrieb den Spiezern vor Jahren: «Leider können wir keinen ‹Spiezer› mehr übernehmen, der starke Säuregehalt Ihres Weines hat beim Transport durch unsere Eisenbahn am Schienenmaterial grossen Schaden angerichtet…»
Die säurebetonte römische Elbling-Traube wurde später durch die aus der Ostschweiz bekannten Sorten Riesling × Sylvaner (6) und Blauburgunder ersetzt. Obwohl der Rebberg eigentlich mitten im Berner Oberland liegt (5), gelingt es den Spiezern jedes Jahr, qualitativ hochstehendes Traubengut zu keltern (Bild 8 zeigt einen Winzer bei der Öchslemessung). Im Schlosskeller von Spiez (7), der vermutlich schon von Adrian von Bubenberg benutzt wurde, werden jährlich zwischen 80 000 und 120 000 Flaschen von den beschnitzten Fässern abgezogen. Im Grunde genommen sind heute alle Kenner froh, dass der zweifelhafte Ruf von früher noch nicht ganz verklungen ist – der Verkauf ist kontingentiert, der «Spiezer» ist meist schon vor der Ernte ausverkauft

Le dernier tsar de Russie écrivit à l'époque aux gens de Spiez: «Nous regrettons de ne plus pouvoir commander de vin de Spiez: la forte teneur en acide de votre vin a, pendant le transport en chemin de fer, occasionné de gros dégats aux rails…»
Le cépage romain «elbling», très acide, fut remplacé plus tard par deux autres, bien connus en Suisse orientale, le riesling × sylvaner, et par le pinot noir. Bien que le vignoble soit situé en fait en plein Oberland bernois (5), on parvient néanmoins à presser chaque année une vendange de haute qualité (l'illustration 8 montre un vigneron mesurant le degré Öchsle). Dans la cave du château de Spiez (7), qui était probablement déjà en usage au temps d'Adrian de Bubenberg, on tire annuellement des grands fûts sculptés entre quatre-vingts et cent vingt mille bouteilles. Aujourd'hui tous les connaisseurs se réjouissent de ce que la douteuse réputation de jadis ne soit pas complètement oubliée car, la vente étant contingentée, tout le vin de Spiez est souvent vendu déjà avant la vendange

7



L'ultimo zar di Russia scrisse agli abitanti di Spiez quanto segue: «Purtroppo, non possiamo più accettare forniture del vostro vino in quanto, durante il trasporto con le nostre ferrovie, il suo alto tenore di acidità ha provocato ingenti danni ai binari…»
Più tardi, l'uva elbling, che ha un marcato tenore di acidità, venne sostituita dai vitigni riesling × sylvaner (6) e pinot nero provenienti dalla Svizzera orientale. Pur trovandosi nel cuore dell'Oberland bernese (5), ogni anno i viticoltori di Spiez riescono ad ottenere dal loro vigneto uve di qualità pregiata (foto 8: viene misurata la gradazione Öchsle). Nelle cantine del castello, probabilmente già usate ai tempi di Adrian von Bubenberg, ogni anno le botti con i motivi ornamentali intagliati permettono di riempire da 80 000 a 120 000 bottiglie. Gli intenditori si rallegrano del fatto che l'equivoca fama di un tempo non sia ancora interamente sparita; infatti, oggigiorno la vendita è soggetta a contingentamento e l'intera produzione di vino locale è già venduta ancora prima della vendemmia



8

The last Tsar of Russia once wrote to the people of Spiez: "Unfortunately we cannot take any more Spiez wine, as its strong acid content has done great damage to our tracks during rail transport…"
The Roman Elbling grape, of high acidity, was later superseded by Riesling × Sylvaner (6) and Blue Burgundy grapes from Eastern Switzerland. Although the vineyard (5) is situated well within the Bernese Oberland, the people of Spiez manage to produce grapes of excellent quality every year (in Fig. 8 a winegrower is measuring the sugar content). In the cellars of Spiez Castle (7), which were presumably already in use under Adrian von Bubenberg in the 15th century, between 80 000 and 120 000 bottles of wine are filled annually from the carved casks.
Connoisseurs are actually not unhappy that the questionable reputation of the local wine from earlier times still lives on, for production is limited and subject to quota, so that the Spiezer wine is usually sold out even before the grape harvest