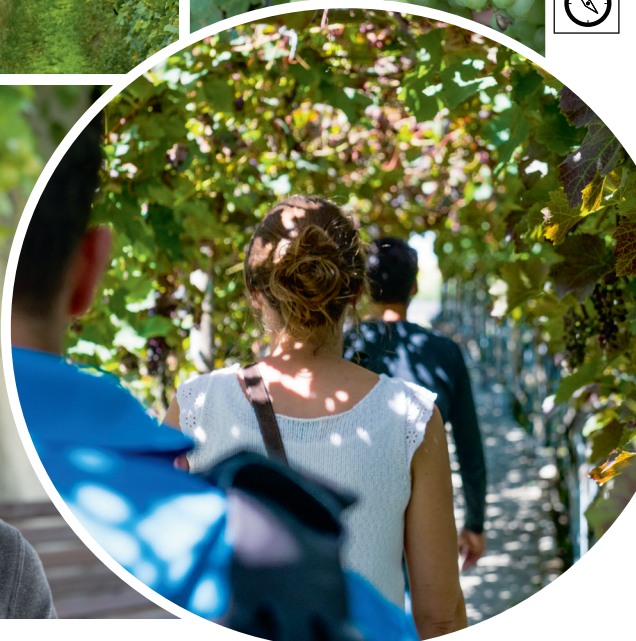




Weekend Erlebnis



3



Mont-Vully, Fribourg *Santé!*

«Heuermöstli» gibt es am Westufer des Murtensees schon lange nicht mehr. Die Tropfen des kleinsten Weingebietes der Schweiz tragen heute Prädikate wie «weltbester Chasselas» und «die beste Assemblage der Schweiz.» Mit frischem Blut, innovativem Querdenken und kompromisslosem Qualitätsanspruch hauchen die Winzer des Mont-Vully (zu Deutsch: Wistenlacherberg) ihrer Jahrtausend alten Tradition neues Leben ein.



Innovativ, leidenschaftlich und talentiert – der 29-jährige Fabrice Simonet verkörpert die neue Generation von Winzern, die auf dem Mont-Vully das Erbe ihrer Väter auf moderne und unkonventionelle Weise weiterführt. Gemeinsam mit Bruder Stéphane übernahm der ausgebildete Önologe vor fünf Jahren das Familienweingut «Le Petit Château» in Môtier und erklimmt seither unaufhaltsam die Qualitätsleiter. Erst im August wurde seine neue weisse Assemblage am *Grand Prix du Vin Suisse* mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

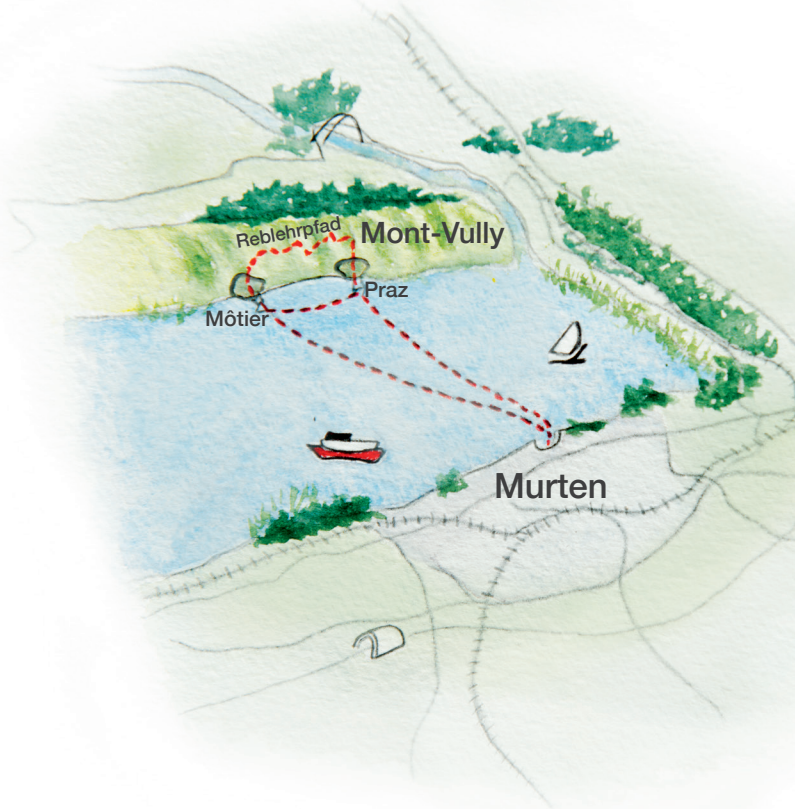
Was beidseits der Kantonsgrenze – 103 ha der Anbaufläche Vullys entfallen auf den Kanton Freiburg, 49 ha auf den Kanton Waadt – schon lange behauptet wurde, belegte Fabrice mit einem Kollegen 2009 auch wissenschaftlich: der Mont ist ein begnadetes Weingebiet mit idealen Böden und Mikroklima. Somit sind der Experimentierfreudigkeit keine Grenzen gesetzt!

Gebührend frisch ist auch der Wind, der in Vully durch das grüne Rebenlaub weht. Neben traditionellen Chasselas und Pinor noir Trauben werden heute vermehrt Spezialitäten wie Traminer, Merlot oder Muskat angebaut. Dabei wird auf Klasse anstatt Masse gesetzt. Fabrice erkennt die Art einer Traube

auf den ersten Blick, als er uns entlang des, im Jahre 2000 entstandenen Reblehrpfades führt. Dort geben Informationstafeln Einblicke in die Geschichte des Weinanbaues, Produktionszyklen und das Winzerleben.

Durch einen speziell angelegten Schaugarten kehren wir nach dem Rundgang und einer Stärkung zum «Le Petit Château» zurück. Ehe Fabrice uns dort das erste Glas Wein einschenkt und ein Stück hausgemachten *Gâteau du Vully* serviert, offenbart er uns die Geheimnisse der Kelterungs- und Gärungsprozesse. In den hauseigenen Kellern reifen gehaltvolle Weine in bauchigen Eichenfässern und Chasselas in raumhohen Stahltanks. Fabrice entnimmt regelmässig Proben und steuert die Prozesse, bis der Wein in Flaschen abgefüllt werden kann.

Das Resultat degustieren wir, als krönender Abschluss, im gemütlichen Innenhof des Weingutes. Neugierig schwenken wir ein Glas Gewürztraminer aus dem Jahre 2013. Die Aromen sind blumig süß und intensiv, doch überraschend ist die Komplexität am Gaumen, sowie der trockene Abgang. Schon der erste Schluck unserer Weinprobe ist so vielversprechend, wie der erste Einblick, den uns Fabrice heute gewährt hat.



Praktisches

Anreise: mit dem Schiff von Murten nach Môtier; www.navig.ch (bis 28. Sept) oder 3-Seen Schifffahrt www.dreiseenschifffahrt.ch; im Winter mit dem Auto oder Zug/Bus
 Kleidung: der Jahreszeit entsprechend sportlich, bequem
 Reblehrpfad Chemin la Riviera: 5 km
 Kosten: Die Reblehrpfade sind über das ganze Jahr gratis zugänglich
 Information: Faltprospekt in den Tourismusbüros
 Familien: Die Pfade sind kinderwagenzugänglich. Speziell den Jüngsten erklärt Maskottchen 'Viny' die Herstellung von Traubensaft.

Mont-Vully: Lehrreiche Degustation

Murtensee Riviera: Im Rücken die Silhouette der geschichtsträchtigen Stadt Murten, gehen wir im Winzerdorf Môtier am Westufer des Murtensees an Land. Entlang des Wassers weist ein Weg zum speziell angelegten Winzer-Schaugarten der Familie Simonet und zum Familienweingut «Le Petit Château.»

Reblehrpfad: Jungwinzer Fabrice führt uns die 5 km lange Teilstrecke «Chemin la Riviera» des Reblehrpfades vor. Dieser Reblehrpfad wurde im Jahre 2000 ins Leben gerufen, um Interessierten tiefere Einblicke in das Winzerdasein und die Weinproduktion zu ermöglichen. Neun Tafeln – für Erwachsene und Kinder jeweils separat – geben Aufschluss über Themen wie Rebenarten, Schädlingsbekämpfung und Jahreszyklen.

Eine verdiente Zwischenpause: In Praz-Vully stärken wir uns im Hôtel Restaurant Cave Bel-Air mit lokalen Fischspezialitäten und einer Karaffe Hauswein, ehe wir die Schiffsreise zurück nach Môtier antreten.

Weinkellerbesichtigung: Im Keller des Familienweingutes «Le Petit Château» gibt es viele Eichenfässer (Barrique 225 Liter), wovon eines sogar einen Glasdeckel hat. So lernt man die Gärungsprozesse auf interessante Weise besser verstehen..

Degustation: Je nach Gruppengrösse und Saison findet die Degustation im Schaugarten, Keller oder im gemütlichen Innenhof des Weingutes statt. Hier serviert Fabrice auch einen, von seiner Mutter Anni gebackenen *Gâteau du Vully*. Die Kochkünste von Mutter Anni sind spätestens seit deren Teilnahme im SRF Programm *Landfrauen Küche 2013* landesweit bekannt.

Vully Tourisme
 Route Principale 69
 1786 Sugiez
 +41 (0)26 673 18 72
www.levully.ch

Le Petit Château
 Route du Lac 134
 1787 Môtier-Vully
 +41 (0)26 673 14 93
www.simonet-vin.ch

Murten Tourismus
 Französische Kirchgasse 6
 3280 Murten
 +41 (0)26 670 51 12
www.murtentourismus.ch

Spot Tipps



Geschichtsträchtige Orte

Der Mont-Vully ist neben seiner Fruchtbarkeit auch ein Zeuge der Vergangenheit, vor allem ein Zeitzeuge des Ersten Weltkrieges. Der «Sentier historique» bietet aufschlussreiche Einblicke in die Zeit der Grenzbesetzung. Noch in perfektem Zustand erhaltene, in Sandstein gehauene Stollen bedeuten für Kinder einen paradiesischen Spielplatz. Taschenlampen und Grillsachen nicht vergessen!



Regionale Spezialitäten

Die salzige Variante des *Gâteau du Vully* mit Speck und Kümmel passt perfekt zu einem Aperitif mit einem Glas Wein. Ein Rezept für die süsse Variante finden Sie auf: www.see-lac.ch