

Welcher Wein darf's denn sein?

Seit 2020 führen Jose Miguel Berrocal und seine Tochter Stephanie Berrocal das «Wein-Paradies» in Oensingen. Wer in den liebevoll eingerichteten Laden kommt, kann sich nicht nur auf eine feine Auswahl, sondern auch auf eine sehr kompetente Beratung freuen.

Text und Bilder: Seraina und Kevin Schöpfer

Wer in Oensingen einen guten Tropfen sucht, sollte eine Adresse nicht auslassen: Die Rötelbachstrasse 23, direkt gegenüber vom Kindergarten West. Zuvor befand sich dort die Weinhandlung Ryf. Anfang 2020 haben Jose Miguel Berrocal und seine Tochter Stephanie Berrocal den Laden übernommen und ihr «Wein-Paradies» eingerichtet – ausgerechnet kurz vor der Pandemie. Diese habe voll eingeschlagen, sagt Jose Miguel Berrocal. Zwar sei während des Lockdowns nicht weniger getrunken worden – eher das Gegenteil ist der Fall –, aber selbst in den Phasen, in denen der Laden geöffnet sein durfte, haben die Menschen lieber online bestellt. Seit dem Ende der Pandemie kommen aber zum Glück wieder mehr Kunden in den Laden. Sie schätzen die persönliche Beratung und die Expertise des Vater-Tochter-Gespansns.



Das Vater-Tochter-Gespansn Jose Miguel Berrocal und Stephanie Berrocal.

Der Kundenkontakt ist auch das, was Jose Miguel Berrocal besonders mag an seinem Beruf. Am liebsten will er die Menschen, die in seinen Laden kommen, mitnehmen in den Reifeprozess, den es braucht, um Wein richtig zu verstehen, Geschmacksnoten herauszuschmecken und seinen eigenen Geschmack weiterzuentwickeln.

Wenn jemand immer den gleichen Wein bestellt, schlägt er auch einmal einen anderen vor, der demjenigen munden könnte. «Die Weinwelt ist ein Fass ohne Boden, eine wunderschöne Welt», sagt der in Oensingen aufgewachsene Geschäftsführer, der eigentlich seit zwei Jahren pensioniert, aber immer noch im Aussendienst der Firma Boisset angestellt ist. Das gibt ihm die Möglichkeit, regelmässig Weingüter auf der ganzen Welt zu besuchen, dem Winzerprozess beizuwohnen und die Weine für seinen Laden selbst auszusuchen. Deshalb hat er die meisten der bei ihm erhältlichen Weine auch schon selbst probiert und weiss genau, was die Kundinnen und Kunden davon erwarten können. Gerne zeigt er ihnen dann auch gleich auf einer Karte, woher der Tropfen kommt. Und manchmal kann man in einem seiner selbstgemachten Fotobücher seiner vielen Weinreisen auch sehen, wie idyllisch die entsprechenden Trauben wachsen konnten.

Keine Bevormundung

Bei all der Expertise und dem Hintergrundwissen, das Jose Miguel Berrocal auch weitergeben kann, ist ihm wichtig, die Kundinnen und Kunden nicht zu bevormunden. Zwar bringt er als Händler natürlich auch seinen eigenen Touch rein, wenn es um die Auswahl des Sorti-



Einblicke ins Wein-Paradies.

ments geht, entscheidend ist aber, was die Käufer wollen: «Immer der, der das Glas in der Hand hält, entscheidet, was er gut findet.»

Was man gut findet, kann man auch immer wieder einmal an einer Degustation oder in einem Weinseminar herausfinden, welche das Wein-Paradies regelmässig veranstaltet. Ausserdem kann man die Weine quasi als Catering-Dienst für seinen Anlass bestellen – ungeöffnete Flaschen können ganz einfach retourniert werden.

Muss guter Wein teuer sein?

Das Sortiment im Wein-Paradies ist so gestaltet, dass für fast jedes Budget etwas dabei ist. In Aktion bekommt man eine gute Flasche auch mal für 9 Franken. Die teureren liegen bei etwa 48 Franken, die teuerste im Moment bei 70. «Was nützt es mir, übertriebene teure Weine hier zu haben, die sowieso niemand kaufen will?», sagt Jose Miguel Berrocal. Für ganz billige Weine, wie sie die Detailhändler im Sortiment haben können, hat er jedoch nichts übrig. Solche Preise seien nur möglich, wenn der Wein aus riesigen Fabriken kommt. Da sei dann kaum mehr Handarbeit im Spiel, keine sorgfältige Auslese. Eine Maschine erkenne etwa auch keine verfaulten Früchte. Es gelangt einfach alles mit hinein. «Ein Wein für 1.90 ist auch keine Wertschätzung gegenüber der Natur.»

Er erklärt es uns genauer: Eine Rebe lebt bis zu 100 Jahren. Am produktivsten aber ist sie zwischen 25 und 50 Jahren. Rein wirtschaftlich gesehen müsste sie danach also ersetzt werden. Gute Weingüter lassen sie aber nach dieser Zeit noch stehen, denn auch wenn sie nun weniger produziert, wird der Geschmack dafür umso interessanter. Denn auf der Suche nach Nährstoffen dringt die Wurzel tiefer in die Erde hinein und nimmt Aromen von Gestein und Mineralien auf, die sie zuvor noch nicht hatte. Das ist es dann, was einen Wein einzigartig, aber eben auch teuer macht. Aber auch hier gilt für Jose Miguel Berrocal: «Das soll keine Wertung sein. Der Kunde entscheidet, was ihm schmeckt!»

Hat er denn selbst einen Lieblingswein? Er überlegt kurz. Und sagt dann: «Ich gebe jedem Wein eine Chance. Die Abwechslung macht es interessant!» Und mit einem Blick auf die schön gestalteten Regale, die alle möglichen Weine, aber auch einige Essens-Spezialitäten bieten, glaubt man ihm das auch sofort.



Wie kommt der Wein vom Rebberg bis in die Flasche?

- 1. Weinlese.** Die Weinherstellung beginnt mit dem Weinbau im Weinberg. Wenn die Trauben gereift sind, werden sie – in Europa meist vom Spätsommer bis in den Herbst hinein – geerntet. Dazu werden die Reben entweder von Maschinen durchgeschüttelt, sodass die Trauben abfallen, oder – scheinbar aber aufwendiger – von Hand abgelesen.
- 2. Keltern.** Dabei werden die Trauben gepresst, um den Saft daraus zu gewinnen. Der Saft kommt in grosse Edelstahl-tanks, wo er vergärt wird – bei Rotwein zusammen mit der Schale und den Kernen, denn diese geben ihm die Farbe.
- 3. Gärung/Fermentierung.** Die organischen Stoffe im Saft werden in Säure, Gase und Alkohol umgewandelt. Dabei helfen auch Hefebakterien, die mit in die Tanks gegeben werden und mit dem Zucker reagieren. Bei diesem Vorgang kann auch der Zuckergehalt kontrolliert werden, was später ein wichtiger Faktor für den Geschmack sein wird. Je schneller dieser Vorgang abgebrochen wird, desto süsser ist der Wein.
- 4. Klärung/Stabilisierung.** Der nun gegärte Traubensaft kommt in neue Tanks. Dort kann er sich setzen und stabilisieren.
- 5. Reifung/Ruhen/Ausbau.** Nun erhält der Wein seine Ruhe, um zu reifen. Dafür wird er noch einmal umgefüllt, oft in Holzfässer, die je nach Grösse und Herstellung zusätzliche Aromen abgeben. Wie lange er dort drin bleibt, hängt von der Art und der Qualität des Weines ab.
- 6. Abfüllung.** Nach einigen Monaten Ruhe ist der Wein bereit zur Abfüllung in die Flaschen – und zum Kauf, zum Beispiel im Oensinger «Wein-Paradies».