

falstaff / jul-aug 2019

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

**KOCHKULTUR
GENIESSEN IM
SCHWARZWALD**

**TOP-WEINE
DER SOMMER
IM GLAS**

**ALABAMA & CO
WUNDERBARE
SÜDSTAATEN**



Der Duft des Sommers

GOURMET-HIGHLIGHTS FÜR DIE SCHÖNSTE JAHRESZEIT

SPANIEN/ITALIEN € 12,80; BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 10,90

DEUTSCHLAND-AUSGABE 05/2019

€ 9,50

WWW.FALSTAFF.COM

ZKZ 19784



4 191943 009505 05

ZETT DES UM BRUCHS

Das Languedoc ist Frankreichs Weinbaugebiet Nummer eins – nach Menge. Noch vor 20 Jahren wurde das Potenzial der charakterstarken Terroirs kaum ausgeschöpft. Jetzt krepeln engagierte Winzer die Region um.

TEXT ULRICH SAUTTER

Weinbau vor historischer Kulisse: Die mittelalterliche Festung Carcassonne ist UNESCO-Weltkulturerbe.

Fotos: mauritius images

BEST OF LANGUEDOC



92+

2016 CHÂTEAU CICÉRON CORBIÈRES
Domaines Saint-Auriol, Château Cicéron, Ribaute
 50 Prozent Grenache, 50 Prozent Syrah, 35-jährige Anlagen. Teer, Syrah-Würze, Holundermark, am Gaumen wild und dicht, sehr mineralisch, hat sein Feuer gut gezügelt mit Frucht, Würze, mürbem Stoff und vor allem durch Mineralität, die Spannung und Frische gibt. Große Länge.
chateau-ciceron.com
 € 14,90

93-94 ausgezeichnet
 91-92 exzellent
 88-90 sehr gut
 85-87 empfehlenswert

91 Blanc

● **BIO Eden des Sérènes Limoux AOP 2016, Château Cicéron, Lézignan**
 Chardonnay. Dezent es Boisée, feuchter Kalk, aber auch die Frucht reifer Trauben, Banane, Kapstachelbeere, Mandel. Gute Balance am Gaumen, kalkmineralische Noten, reife und gut tragende Säure, im Horizont der Herkunft vergleichsweise wenig weiche und süße Anteile, strahlt durchaus eine gewisse Kühle aus. Gute Dichte und Länge, elegante Anlage.
weinpraesentemarkt.de, Preis: k. A.

92 Rosé

● **In Memoriam Corbières AOP Rosé 2018, Château Cicéron, Lézignan-Corbières**
 Im Duft klar und ausdrucksstark: Süßkirsche, dezent kräuterig und sogar leicht balsamisch begleitet. Nachgerade terroir-tönig. Am Gaumen sehr ruhig und aufgeräumt, weich grundiert, aber nicht breit, von feinem Säurenerv und mineralischem Extrakt erfüllt, etwas dichter als mittelgewichtig, aber lang und bei alledem sehr elegant.
saint-auriol.com, Preis: k. A.

Ein Tanklastzug windet sich durch die engen Straßen des kleinen Örtchens Fabrezan. Der Flecken mit seinen 1300 Einwohnern ist umgeben von den Weinbergen der Herkunftsbezeichnung Corbières. Im Ortskern stehen die Häuser dicht und beschreiben eigensinnige Winkel. So kommt es, wie es kommen muss: Der Tanklastzug fährt sich im Gegenverkehr fest. In kürzester Zeit stauen sich drei, vier Fahrzeuge vor dem unter seinen Bremsen ächzenden Koloss. Verkehrskollaps in Fabrezan! Schon wird gehupt. Das Gesicht des Kraftfahrers aber bleibt unbewegt. Es ist ihm anzusehen: Der Mann kennt Situationen wie diese. Sein stoischer Gesichtsausdruck sagt: Macht einfach Platz.

Und die nun beginnende Choreografie zeigt, wie erfahren die Bewohner des Languedoc darin sind, sich zu arrangieren: Einige fädeln rückwärts in eine Seitenstraße ein, andere finden eine offene Toreinfahrt oder eine Nische im Straßenverlauf. Fünfmal Rückwärtsgang, einmal Vorfahrt, und schon sind die Verhältnisse geklärt.

VOM FASS- ZUM LAGENWEIN

Château Pech-Latt liegt etwa zehn Kilometer entfernt von Fabrezan auf einer Anhöhe inmitten von Weinbergen und Garrigue. Den Gebäuden nach zu schließen muss das Weingut früher einmal ein feudales Gehöft gewesen sein, der besser erhaltene Teil des Gebäudekomplexes strahlt mit seiner efeuüberwachsenen Fassade und einem kleinen Türmchen noch immer Standesbewusstsein aus. Der eigentliche Reichtum des Guts aber liegt draußen im Feld, 150 Hektar verwaltet die junge Direktorin Lise Sadirac. Seit 1991 werden alle Weinberge nach Bio-Standard bewirtschaftet, seit 1996 sind sie zertifiziert. »Der qualitative Durchbruch kam, als der frühere Betriebsleiter Jean Vialade – angeregt durch seinen Kontakt zum deutschen Bio-Weinhändler Peter Riegel – die Umstellung vorangetrieben hat. Bis in die 1970er-Jahre hinein wurde das Potenzial überhaupt nicht genutzt und der gesamte Wein im Tank als Verschnittware verkauft.«

Von dieser ökonomischen Leidenschaft hat sich das Gut längst emanzi-

piert, nach dem Einstieg des Burgunderhauses Louis Max stehen jetzt sogar lagenspezifische Kelterungen im Vordergrund. Daher lädt Sadirac zu einer Rundfahrt mit ihrem Pkw und holpert schon bald über Stock und Stein, während am Rand der Weinberge bewaldete Anhöhen und mächtige Kalkfelsen die Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Nahe einer alten Kapelle wachsen mehrheitlich Syrah-Stöcke auf einem Hochplateau für einen Wein namens La Chapelle. Le Charlemagne wiederum stammt von alten Grenache-Stöcken, Le Roc von einer Mischpflanzung aus uralten und ganz jungen Carignan-Reben, die als Buschreben gepflanzt sind. Fehlstöcke nachzupflanzen, sei mühsam, sagt Sadirac, der steinige Boden und die Trockenheit sorgen dafür, dass meist erst beim zweiten oder dritten Versuch mal eine Rebe anwächst.

Die Trockenheit ist auch einen Hügel weiter auf Château Cicéron ein großes Thema. Claude Vialade ist die Tochter des Bio-Pioniers Jean Vialade, der in den 1980er-Jahren nicht nur auf Pech-Latt ein prägender Einfluss war. Die Familiengeschichte der Viala-

des ist erzählenswert: Claude Vialade Großvater bekam nach dem Krieg von Résistance-Kämpfern, die er vor den Nazis versteckt hatte, 5000 Franc zugesteckt und kaufte sich mit diesem Geld seinen ersten Weinberg. Die Enkelin nennt mehrere Weingüter ihr Eigen. Und so, wie es ihrem Vater darum ging, mit Bio-Anbau die Böden zu bewahren, sieht es Claude Vialade unter den Bedingungen der Erderwärmung als ihre Pflicht an, die Ressource Wasser zu schonen.

Darum hat sie auf Cicéron einen »Garten der raren Rebsorten« eingerichtet. Hier wachsen etwa die spanischen Weißweintrauben Verdejo und Albariño, die mit der Trockenheit besser klar kommen als die einheimischen Sorten. Die ersten Weine schmecken verheißungsvoll.

Anderorts im Languedoc gehen die Winzer auf der Suche nach Frische und Feuchtigkeit in die Höhe, so etwa Franck Schisano von der Domaine Cathare im Anbaubiet von Limoux. Er hat Reben auf einem Kalkplateau in 430 Meter Höhe gepflanzt. >

Jean Vialade ging es in den 1980er-Jahren darum, mit Bio-Anbau die Böden zu bewahren, seine Tochter sieht es heute als ihre Pflicht an, den Wasserverbrauch zu senken.



Claude Vialade (r.) steht Château Cicéron vor, einem Weingut und Gästehaus abseits allen Rummels – genussreiche Entspannung garantiert.



Fotos: MAUGENDRE/FISH_EYE, beigestellt

Die Weine im Languedoc könnten charaktvoller nicht sein. Auch an der Qualität mangelt es kein bisschen.



LANGUEDOC: QUALITÄT UND VIELFALT

Rotweine mit Kraft und Eleganz, geschliffene Weißweine mit Zug und Schmelz, fruchtige Rosés, erfrischende Schaumweine und gehaltvolle Süßweine: Das Languedoc ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Frankreichs, es spielt auch bei der Qualität in der ersten Liga.

Die uralte Kulturregion, in der bereits die Römer vor gut 2000 Jahren Weinbau betrieben haben, erstreckt sich zwischen Mittelmeer und Pyrenäen, von der spanischen Grenze bis nach Nîmes – die Vielfalt ist dabei enorm. Manche Weinberge sind nur ein paar Steinwürfe vom Meer entfernt, andere liegen in Sichtweite hoher Berge. Die Vielschichtigkeit dieser ganz un-

terschiedlichen Terroirs arbeiten die Winzerinnen und Winzer präzise heraus.

EIN MOSAIK UNTERSCHIEDLICHER TERROIRS

Im Languedoc gedeihen die Reben in Höhenlagen von bis zu 450 Metern über dem Meer, der Ertrag liegt im Schnitt bei 40 bis 50 Hektolitern pro Hektar. Damit

zählt das Languedoc zu den Anbaugebieten mit den niedrigsten Erträgen in Frankreich. Während an der Küste sandige, kalkhaltige und lehmige Böden dominieren, auf denen vorwiegend samtig-fruchtige Weine entstehen, bestimmen entlang der Gebirgskämme etwas kargere Schiefer- und Mergelböden sowie Rollkieselterrassen das Bild. Auf diesen tiefgründigen Böden werden komplexe Rot- und Weißweine erzeugt. Unabhängig

von der Beschaffenheit des Untergrunds profitieren alle Weinberge im Languedoc von einem mediterranen Klima. Das heißt: Die Sommer sind lang, warm und eher trocken. An durchschnittlich 320 Tagen scheint die Sonne, dabei wirken die maritimen Einflüsse temperaturlausgleichend. Eine wichtige Rolle spielen die lokalen Winde: Die aus dem Norden wehenden Tramontane und Cers trocknen die Reben und beugen damit Krankheiten wie Fäulnis vor. Der feuchtere, vom Meer hereinströmende Marin begünstigt die Reifung der Trauben.

DIE WEINTYPEN

Bei den Rotweinen – sie stehen im Languedoc traditionell im Mittelpunkt und machen gut 70 Prozent der Produktion aus – prägen die im Süden beheimateten Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und Carignan das Geschmacksbild. In der Jugend bieten sie Aromen von roten oder schwarzen Früchten wie Johannisbeere und Kirsche, dazu kommt der Duft von Veilchen und milder Lakritze. Mit der Reifung – die kräftigen Roten eignen sich vorzüglich für die Lagerung – werden die Weine noch geschmeidiger, und Aromen von kandierten Früchten, aber auch von Tabak und Leder ergänzen das Bild. Wichtig: Die

Rotweine sollten vor allem jetzt im Sommer nicht zu warm serviert werden – etwa 15 Grad Celsius sind ideal.

Aus den Rotweinträumen werden auch die zahlreichen Rosés gekeltert, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen. In den vergangenen sechs Jahren hat ihre Produktion um 70 Prozent zugelegt. Aktuell stehen sie bei den Weinen mit kontrollierter Herkunft für knapp 17 Prozent der gesamten Erzeugung in der Region. Bei den IGP- und Landweinen ist ihr Anteil sogar noch höher. Die Rosés aus dem Languedoc liegen weltweit im Trend! In ihrer fruchtigen Art kommen sie am besten zur Geltung, wenn sie jung getrunken werden, die ideale Servier-temperatur liegt zwischen acht und zehn Grad Celsius.

Die Weißweine – sie machen etwa zehn Prozent der Produktion im Languedoc aus – werden aus Grenache Blanc, Clairette Blanche, Bourboulenc, Viognier, Piquepoul, Marsanne, Roussanne und Vermentino erzeugt. In der AOP Limoux kommen zudem Chardonnay, Chenin Blanc und die Lokalsorte Mauzac zum Einsatz. Die trockenere Weißer sind ausgewogen und verfügen über ein blumig-fruchtiges Bukett sowie eine schöne Struktur. Auch sie sollten gekühlt genossen werden – aber nicht bei Kühlschranktemperatur. Gerade wenn sie

zu einem sommerlichen Fischgericht serviert werden, sind zwölf Grad optimal.

Die natürlichen Süßweine, die zu den Spezialitäten der Region gehören, weisen eine große aromatische Finesse auf. Das Spektrum reicht von reifen Früchten bis hin zu Honig und Trockenfrüchten bei gereiften Weinen.

Die Schaumweine aus dem Languedoc sind feinperlig und duften nach weißen Blüten. In der Gegend von Limoux werden sie bereits seit dem Jahr 1531 gekeltert – deutlich früher als anderswo.

AOCS SCHAFFEN ÜBERBLICK

Große Vielfalt ist wunderbar – allerdings sollte man immer den Überblick behalten. Um das zu gewährleisten, gibt es im Languedoc 23 klar definierte Anbaugebiete (Appellation d'Origine Protégée, AOP, früher: AOC), die anhand ihrer natürlichen Qualitäten ausgewählt wurden und insgesamt 37.000 Hektar Rebfläche umfassen. An der Spitze der Qualitätspyramide stehen die Gemeinde-Appellationen, die besonders komplexe und ausdrucksstarke Weine hervorbringen. Dazu gehören beispielsweise die Toplagen AOP Corbières Boutenac, AOP Minervois-La-Livinière, AOP La Clape und AOP Pic Saint-Loup. Andere >



> Terroirs wie zum Beispiel AOP Faugères oder AOP Fitou sind dabei, sich in den Kreis der Elite hineinzuentwickeln.

Um in diesen erlesenen Zirkel aufgenommen zu werden, werden strenge Anforderungen an das Terroir gestellt. Berücksichtigt werden unter anderem die genaue geografische Lage, also beispielsweise an einem Hang oder auf einer Hochebene, das Vorhandensein eines Wasserlaufs, das Mikroklima mit einer speziellen Sonneneinstrahlung – Stichwort Südlage – sowie die spezifischen Windverhältnisse. Und natürlich als zentraler Punkt die konkrete Beschaffenheit des Bodens.

Unterhalb der AOP-Weine gibt es für 20 Teilregionen des Languedoc die Indication Géographique Protégée (IGP) – das sind Weine mit geschützter geografischer Herkunftsangabe.

BIO AUF DEM VORMARSCH

Eine ganz besondere Bedeutung hat die Erzeugung von Biowein im Languedoc. Mit mehr als 25.000 Hektar ist das Languedoc das größte Bio-Weinanbaugebiet Frankreichs – etwa 35 Prozent aller französischen Bio-Reben wachsen hier. Und das ist nicht erst eine Entwicklung der letzten Jahre: Schon in den 1980er- und 1990er-Jahren

wurde beispielsweise Corbières zu einer Hochburg des Bio-Weinbaus. Die Fokussierung auf Bio-Anbau ist ein starker Ausdruck des Willens der Winzerinnen und Winzer aus dem Languedoc, die Qualität ihrer Weine weiter zu verbessern und mit Boden und Pflanzen sorgsam umzugehen. Davon profitiert das gesamte Ökosystem: Pflanzen, Tiere und Boden.

DIE KULINARISCHE ADER DES LANGUEDOC

Eine große Stärke der Weine aus dem Languedoc ist, dass sie sich hervorragend als hochwertige Speisenbegleiter eignen – und zwar vom Aperitif bis zum Dessert. Den Beginn macht dabei ein delikater Schaumwein wie ein Blanquette de Limoux oder ein Crémant de Limoux. Zum Salat oder zur Fischvorspeise eignet sich ein trockener Weißwein wie ein AOP La Clape. Ist beim Gericht etwas Süße mit im Spiel, fällt die Wahl auf einen geschmeidigen AOP Limoux. Die vielen jungen, fruchtigen Rotweine aus dem Languedoc – dazu gehören unter anderem AOP Faugères, AOP Malepère oder AOP Minervois – passen wiederum perfekt zu pikant gewürzten mediterranen Gerichte wie einem Wildbraten oder würziger Wurst. Die etwas kräftigeren Rot-

weine, beispielsweise ein AOP Saint-Chinian, ein Cabardès AOP oder ein AOP Fitou, ergänzen mit ihren präsenten, aber milden Gerbstoffen gegrilltes Rindfleisch vortrefflich. Zum Dessert kommt dann ein Süßwein wie der AOP Muscat Frontignan auf den Tisch – der ideale Abschluss eines genussreichen Beisammenseins bei Weinen aus dem Languedoc. <

