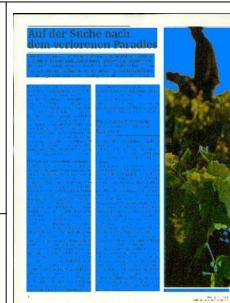


Inhaltsverzeichnis 07.10.2016

Lieferschein-Nr.: 9745423
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 5
Total Seitenzahl: 7

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
06.10.2016	Die Weltwoche <i>Auf der Suche nach dem verlorenen Paradies</i>	65'139	1
05.10.2016	Ticino Vino / Wein <i>Premio Swiss Wine Vintage a Rubro Swiss Wine Vintage-Preis far Rubro</i>	7'581	7



Spezialheft: Wein und Genuss

Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 65'139
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 6
Fläche: 193'719 mm²

Auf der Suche nach dem verlorenen Paradies

Von allen Weinregionen Frankreichs ist das Beaujolais am tiefsten abgestürzt. Es wird noch immer mit den Billigweinen identifiziert, die einst als Beaujolais nouveaux den Weltmarkt überschwemmten. Jetzt erfindet sich die Region neu, durch Gamays der Spitzenklasse mit unvergleichlichem Preis-Leistungs-Verhältnis. *Von Peter Rüedi*

Ob ihm das passt oder nicht: Wer über Wein schreibt, wird ungefragt als Fachmann betrachtet. Dass er – wie in meinem Fall – versichert, er sei nichts als ein Amateur im Wortsinne, ein Liebhaber oder Dilettant (von italienisch *dilettare*, lateinisch *delectare*: sich ergötzen, amüsieren), wird für Koketterie gehalten und nützt ihm wenig, wenn in Gesellschaft ein Wein auszuwählen oder darüber zu befinden ist, ob bei einer geöffneten Flasche Korkgeschmack auszumachen sei. Sein Urteil wird in aller Regel eher über- als unterschätzt. Umso grösser mein Erstaunen über die Reaktionen auf meine Absicht, eine Reportage über das, über den Beaujolais zu schreiben. Allgemeines Kopfschütteln. Die Plörre lohne doch keinen Umweg, geschweige denn eine Reise.

Erinnerungen an Wachtmeister Studer

Das Beaujolais ist, von der Schweiz, zumindest von der Romandie aus gesehen, Naherholungsgebiet. Umso verblüffender, wie wenig Ahnung Deutschschweizer von der Zone des südlichen Burgunds haben. Dass zumindest das nördliche Beaujolais, die Gegend, in der sich die Crus befinden (von denen zumindest Saint-Amour, Fleurie, Moulin-à-Vent sich auch im Assoziationsfeld von Nicht-Beaujolais-Trinkern festgesetzt haben), ein pittoreskes, nicht einfach zu bewirtschaftendes Hügelland ist, wissen die wenigsten. Beaujolais ist identisch mit Massenproduktion, und die stellt man sich mit Erntemaschinen auf flachem Gelände vor. Das verdankt die Appellation ihrem grössten Erfolg, der Lancierung des Beaujolais nouveau, der auf

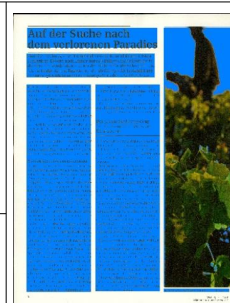
die Schnelle (durch Erhitzung beschleunigte Gärverfahren, durch Zuchthefen normierter Bananen- und Birnengeschmack und somit ein durch Aufzuckerung erreichter mittlerer Alkoholgehalt) produzierten Primeur-Weine – ursprünglich ein schöner ländlicher Brauch, mit dem das Ende der Ernte gefeiert wurde, der dann aber zu einer Mode explodiert ist, die jeweils am dritten Donnerstag des November die Bistros in Paris und all jene Orte überschwemmte, wo man sich mit französischem Flair dekorieren wollte. Die Marke Beaujolais wurde ruiniert. Der grösste Marketing-Coup der Zone wurde so zur grössten Katastrophe, als die Exporte nach dem Höhepunkt um 1982 dramatisch einbrachen – in Deutschland, in der Schweiz, eigentlich überall ausser in Japan, wo substantielle Rotweine ohnehin schlecht zur lokalen Küche passten.

Die Krise der Beaujolais nouveaux beschädigte die ganze Produktion der Gegend. Erst langsam beginnt sie wieder an sich zu

Der grösste Marketing-Coup der Zone wurde zur grössten Katastrophe.

glauben, sich neu zu erfinden. Wurde in der Hochzeit des Vin nouveau quantitativ rund die Hälfte der Gesamtproduktion als Primeur vermarktet, macht heute der Nouveau noch einen Drittel der gesamten Appellation Beaujolais aus.

Neal Martin, Parkers Mann fürs Burgund



Spezialheft: Wein und Genuss

Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 65'139
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 6
Fläche: 193'719 mm²

und neuerdings, nach dem Rückzug des Gurus aus den Primeur-Degustationen, auch fürs Bordeaux, ein erstklassiger Kenner, beginnt einen Bericht über das Beaujolais im Fachblatt *The Wine Advocate* so: «Beaujolais-Weine sind schrecklich. Die Weinmacher wissen nicht, was sie tun.» Und er fährt im Gespräch fort mit einer langen Beaujolais-Mängelliste: zu grosse Mengenproduktion, exzessiver Gebrauch von Herbiziden, ein Bio-Defizit, zu wenig dichte Bepflanzung, zu frühe Ernte, die Schwäche des Gamay, verglichen mit dem Pinot noir (besonders was die Lebensdauer der Weine angeht), technische Ignoranz, exzessiver Gebrauch von Zuchthefen, die Dominanz von Genossenschaften, mangelnder Ehrgeiz.

Tatsächlich ist der Ruf des Beaujolais zumindest beim nicht spezialisierten Publikum auch dort im Keller, wo die Weine aus der Gegend zwischen Mâcon und Lyon vor zwei, drei Generationen noch zum *courant normal* gehörten; also etwa hierzulande in der Schweiz, und in der Deutschschweiz vor allem in Bern. Wenn sich Glausers Wachtmeister Studer in der Dorfbeiz bei einem Halben einen Verdächtigen vorknöpfte, so war das Beaujolais – der gehörte zu ihm wie die Brissago. Die Zeiten sind vorbei. Die Vorurteile sind derart massiv, dass sie sich sogar auf die Topografie erstrecken. Da lohnt sich ein Ortstermin allemal.

Was sind die Fakten, was ist die Stimmungslage hinter den nackten Zahlen? Gilt am Ende auch für den Weinbau, dass in jeder Krise die Chance zur Wende steckt? Mit Hölderlin dichterischer gesagt: «Wo aber Gefahr ist, wächst das Rettende auch.»

Rückbesinnung auf alte Methoden

Das Rettende liegt in einer neuen Generation von Winzern, die zwar keine altersmässig homogene Gruppe sind, auch durchaus auf un-

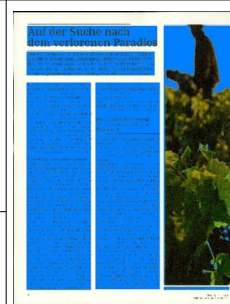
terschiedlichen önologischen Wegen zu einem Ziel unterwegs, sich darin aber einig sind, dass es auf eine andere, neue Vorstellung von Qualität ankommt. Nach einer Woche, vollgepackt mit Degustationen und angeregten Gesprächen mit einem knappen Dutzend Produzenten (durchwegs Selbstkelterer: Auf Genossenschaften und Händler verzichteten wir bewusst), wird klar: Zum Teil auch in der Rückbesinnung auf alte, zum Teil mit neuen Methoden ist das Beaujolais im Begriff, sich neu zu erfinden. Vor allem müssen wir uns von der Vorstellung verabschieden, Beaujolais sei ein Singular, es gebe *den* Beaujolais. Die Terroirs dieses faszinierend kleinteiligen Hügellandes sind von einer verwirrenden Vielfalt. Die daraus erwachsenen Weine sind es nicht weniger, nicht gerade wie in der Côte d'Or, genauer jenen aus der Côte de Nuits und der Côte de Beaune, den Vettern im nördlicheren Burgund, wo jedem Quadratmeter eine eigene Charakteristik zugeschrieben wird, aber immerhin so verschieden und ausdrucksstark, dass bei einer Parallelverkostung verschiedener Gamays der an die konfektionierten, glattgebügelten Massen-Primeurs gewohnte Beaujolais-Habitué sein

Die Terroirs dieses faszinierend kleinteiligen Hügellands sind von einer verwirrenden Vielfalt.

blaues Wunder erlebt: manchmal, bei den Morgons von der Côte du Py oder den Weinen aus der Côte de Brouilly von den Hängen des gleichnamigen Bergs, im buchstäblichen Sinn – beide sind geprägt von den vulkanischen *pierres bleues*, vulkanischem, einst submarin ausgebrochenem Gestein. Auf solchem Terroir entstehen Weine, die das Gegenteil sind von dem, was man unter einem Beaujolais vermutet: komple-

Datum: 06.10.2016

DIE WELTWOCHEN

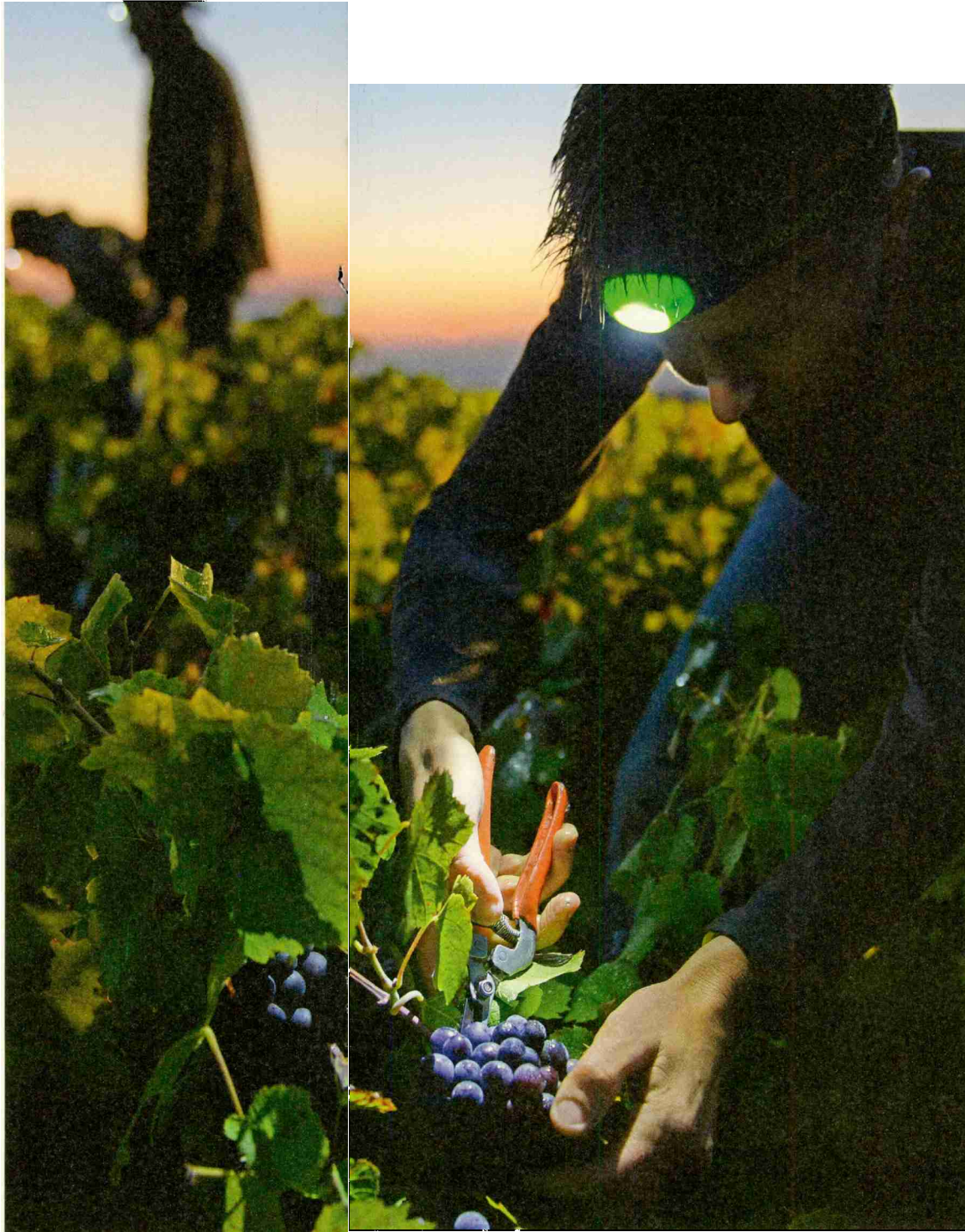


Spezialheft: Wein und Genuss

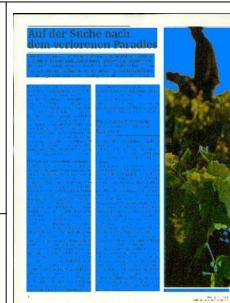
Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 65'139
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 6
Fläche: 193'719 mm²



Vom Saulus zum Paulus: Weinlese im Beaujolais.



Spezialheft: Wein und Genuss

Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 65'139
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 6
Fläche: 193'719 mm²

xe Tropfen von langer Lebensdauer, durchaus zu vergleichen mit gewissen Pinots noirs aus dem Norden, was dort für ein blankes Sakrileg gehalten wird – abgesehen von Produzenten, die vorurteilslos aus dem klassischen Burgund ins Beaujolais gewechselt und sich, was den Gamay angeht, vom Saulus zum Paulus gewandelt haben, wie das renommierte Haus Jadot.

Das Beaujolais ist im Wesentlichen die Zone einer einzigen Rebsorte, der Gamay, einer natürlichen Kreuzung der Sorten Pinot und Gouais blanc, mit ganzem Namen korrekt

Gamay noir à jus blanc. Die Mönche von Cluny und die Zisterzienser der Abtei Clos de Vougeot, die Pioniere waren in der Untersuchung des Zusammenhangs zwischen Terroir und Wein, pflanzten Gamay auch im Burgund, bis Herzog Philipp II. oder Philippe le Hardi (der Kühne) ihren Anbau verbot und die wüchsige und im Vergleich zum Pinot vermeintlich robustere Sorte mit einem Bannfluch belegte, der sie bis heute begleitet. Der Fürst bekämpfte, nicht unähnlich manchen heutigen Fundamentalisten im Nahrungsmittelbereich, mit moralischem Vokabular, was nicht seinen Vorlieben entsprach; in seinem Dekret von 1395 sprach er von «l'infâme et déloyal Gamay» und hielt ihn für schädlich für die menschliche Gesundheit. So exilierte die Sorte ins benachbarte Beaujolais und erbringt dort seit Jahrhunderten den Gegenbeweis. Edouard Labruyère, Chef der gleichnamigen Domaine in Moulin-à-Vent: «Wie ich 2008 aus Bordeaux nach Meursault kam, um die Domaine Jacques Prieur zu leiten, sagten mir alle: <Sei vorsichtig – Pinot noir ist sehr fragil. Vergiss alles, was du aus Pomerol über Merlot und Cabernet Franc weisst.> Heute muss ich gestehen: Die fragilste Sorte ist klar die Gamay.» Das Zeitfenster für die Lese ist entschieden schmal als bei den Pinots. Wie nirgends sonst muss man den richtigen Tag erwischen. Zu früh, und der Wein ist adstringierend; zu spät, und er ist durch Über-

«Heute muss ich gestehen:

Die fragilste Sorte ist klar die Gamay.»

reife verdorben. Was fantastisch ist bei der Gamay: Sie lässt die unterschiedlichsten Arten der Weinbereitung zu und ergibt so verschiedenste Weine. Die Gamay passt sich einer Vielzahl von Böden und verschiedensten Interpretationen durch den Weinmacher an.

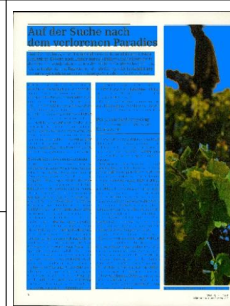
«Infame und unloyale Rebe»

Man unterscheidet zwischen dem Norden des Beaujolais und dem Süden. Summarisch lässt sich sagen: Im Norden überwiegt Granit; für die Gamay, die arme Böden liebt, ist auch das Wallis besonders günstig. Im Süden überwiegen Kalk und Lehm, fettere Böden. Die Crus sind ausnahmslos dem Norden vorbehalten, wiewohl es im Süden, nach dem gelben Gestein *terre dorée* genannt, einige exzellente Winzer gibt.

Dass der Vorzug der Vielseitigkeit, die Fähigkeit der Gamay zur Anpassung an Böden unterschiedlichster Beschaffenheit der «infamen und unloyalen Rebe» seit den Tagen des herzoglichen Dekrets als Charakterlosigkeit angerechnet wird, überrascht Schweizer Weintrinker wohl kaum. Nicht nur wird Gleiches einheimischen Reben vorgeworfen, weniger der Gamay als der weissen Chasselas, der Schweizer Nationaltraube schlechthin. Allerdings: Als es darum ging, den eminenten Walliser Winzer Gérald Besse in die «Mémoire des vins suisses» aufzunehmen, eine Art Gotha der besten Schweizer Winzer, erzählte mir der damalige Präsident Christian Zündel, Besse habe sich wie der Teufel gewehrt, darin mit seiner eigentlichen Spezialität vertreten zu sein, seinem exzellenten Gamay, der, ebenfalls auf Granit gewachsen, den Kreszenzen des Beaujolais kaum nachsteht. So wirkte der Bannfluch von Philippe le Hardi bis in ferne demokratische Lande und Zeiten nach.

Nicht jeder süffige *vin de soif* ist Schrott

Als das Fachblatt *La revue du vin de France* sich



Spezialheft: Wein und Genuss

Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 65'139
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 6
Fläche: 193'719 mm²

nach sehr langer Zeit zu einer Titelgeschichte unter dem Titel «Les trésors cachés du Beaujolais» aufraffte, schlug es mit Grund nicht alle Weine der Appellation über einen Leisten, sondern erstellte, um nicht Äpfel mit Birnen zu vergleichen, vier Kategorien für die «révolution gamay»: 1. «Les grands classiques»: Weine, die nach der im Beaujolais verbreiteten Methode der «vinification semi-carbonique» bereitet wurden; 2. «Les cuvées aux élevages longs», auf Lagerung angelegte Weine, zehn Monate und mehr im Holz und ausgebaut, deren Trauben ganz oder zum Teil vor der Maischung entrappt wurden – die im Beaujolais praktizierte Burgundermethode; 3. «Les vins dits naturels», die ab den achtziger Jahren von einer Gruppe ökologisch orientierter Winzer verfolgte Richtung: Verzicht auf Herbizide, im Keller keine Aufzuckerung, minimaler Einsatz von Schwefel, gleichfalls in traditioneller *semi-carbonique* vergoren, möglichst ohne grosse Intervention; 4. Les «prêts à boire», leicht zugängliche Beaujolais, oft nach der Methode der «thermovinification» entstanden, bei der die Ernte für zirka dreissig Minuten auf 70 Grad Celsius erhitzt wird, was die Extraktion befördert, die Bakterien kilt, allerdings auch die natürlichen Hefen. Die Aromen der roten Früchte entwickeln sich in Richtung Bonbon, die Tannine werden geglättet, der Gaumen wird runder.

In unserer Auswahl ist diese Richtung kaum vertreten, die dem Prinzip «Beaujolais nouveau» sehr nahe kommt und einen «technischen» Wein produziert, zu dem die kreativeren Winzer der Zone gerade Alternativen suchen. Allerdings: Nicht jeder leichte, süffige *vin de soif* ist Schrott. Gute Winzer wie Paul Brun oder Pierre-Marie Chermette in der südlichen *terre dorée* schaffen auch einen honetten Beaujolais nouveau, zum Beispiel in Chermettes Domaine du Vissoux habe ich gar die Unglaublichkeit eines vierzehnjährigen Beaujolais nouveau verkostet, eine Art Wein-Mumie zwar, aber immer noch geniessbar.

Zeit, zu erklären, was es mit der «macération carbonique» auf sich hat, der Kohlensäuremischung, die eine Spezialität des Beaujolais ist. Dabei werden die intakten, nicht gequetschten, nicht entstielteten Trauben mit Kohlensäuregas versetzt, mit dem Effekt, dass die Gärung sozusagen im Inneren der Beere stattfindet (bis die Gärgase sie zum Platzen bringen). Gebräuchlicher ist allerdings die «macération semi-carbonique». Dabei wird ein erstes, relativ kleines Quantum Trauben entstielt und gequetscht und der grosse Teil darübergeschichtet, so dass sich unten im Tank eine Suppe bildet, die bald zu gären beginnt und das darüberliegende Trau-

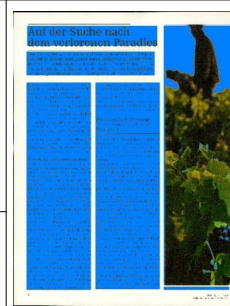
Allerdings: Nicht jeder leichte, süffige *vin de soif* ist Schrott.

bengut mit Kohlensäure umgibt. Nach fünf bis zehn Tagen wird gepresst. Erstaunlich ist, dass die mit den Stielen gepressten Trauben Weine ergeben, die nicht «grüner» wirken als die entrappten, die freilich von Winzern der burgundischen Richtung dennoch bevorzugt werden (trotz des von den Traditionalisten behaupteten Zugewinns an Aromen und Fruchtfrische).

Die Gretchenfrage nach der Nouveau-Sintflut ist: Reisst man das Steuer ganz in Richtung langlebiger, komplexer, auf lange Reifung angewiesener Lagerweine (*vins de garde*) herum, oder schüttet man damit das Kind mit dem Bade aus, begibt sich der Chance, dem Gamay seine Frische, Frucht, Natur als Alternative zu dem zu inszenieren, dessen ein Teil des Publikums schon mehr als müde ist: der noch konzentrierten, alkoholreichen, fetten, marmeladigen Säften, mit welchen die Neue Welt, aber auch der Süden Europas einen Teil des Publikums in den Supermärkten verführt. Zweifellos kann man Gamay in Richtung seines Cousins Pinot noir oder gar Syrah vinifizieren, aber dann, meine

Datum: 06.10.2016

DIE WELTWOCHEN



Spezialheft: Wein und Genuss

Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 65'139
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 6
Fläche: 193'719 mm²

ich, verpasst man seine wahren Qualitäten und zieht aus dem Beaujolais-nouveau-Debakel die falschen Konsequenzen, indem man in dessen Gegenteil verfällt. Das Gegenteil von schlecht ist auch nicht automatisch das Gute.

Peter Rüedi ist langjähriger *Weltwoche*-Weinkolumnist.



Premio Swiss Wine Vintage a Rubro Swiss Wine Vintage-Preis für Rubro

Rubro 2006 della Valsangiacomo Vini di Mendrisio vince lo Swiss Wine Vintage Award come miglior vino invecchiato 10 anni. L'idea del premio nasce dalla considerazione che la nobiltà di un vino si manifesta dopo un certo invecchiamento. I promotori seguono lo sviluppo dei vini conservati da Mémoire des Vins Suisses, mettendo in evidenza quelli che invecchiano meglio. Nella foto Uberto Valsangiacomo con il riconoscimento.



Uberto Valsangiacomo (al centro) durante la premiazione

Der Rubro 2006 von Valsangiacomo Vini in Mendrisio bekommt den Swiss Wine Vintage Award, der an den besten Wein mit zehn Jahren auf dem Buckel geht. Der Grundgedanke dahinter ist, dass die Vornehmheit eines Weines nach einer längeren Reifung hervortritt. Die Ausrichter verfolgen die Entwicklung der für die Mémoire des Vins Suisses eingelagerten Weine und stellen jene ins Rampenlicht, die am besten altern. Auf dem Bild Uberto Valsangiacomo mit dem Preis.