

GESCHMACKLICH ZWISCHEN MAURY UND RIVESALTES

BEEINDRUCKENDE ROT- UND SÜSSWEIN-ENTDECKUNGEN AUF EINER REISE ZU DEN INTERESSANTESTEN WEINGÜTERN ZWISCHEN PERPIGNAN UND COLLIOURE



Bei der diesjährigen Roussillonreise gab es nicht nur Edelsüßes zu entdecken

Schiefer und Kalkgestein – eine ungewöhnliche Überschrift für den Reisebericht der diesjährigen Roussillonreise. Doch diese beiden Begriffe zogen sich wie ein roter Faden durch drei Tage spannender Entdeckungen eines Weinbaugebietes, welches so einzigartig ist und dennoch oft auch verkannt wird.

Nach der Ankunft in Perpignan, der Hauptstadt des Roussillon, empfing Eric Aracil zur Einführung und Präsentation des südfranzösischen Weinanbaugebietes, verbunden mit ersten Proben der Weine, die bei der regionalen Weinprämierung Bacchus erfolgreich waren. Es folgte der Besuch der westlich von Perpignan gelegenen Domain Boucabeille. Jean Boucabeille erklärte den Einfluß der Böden auf das Geschmacksbild seiner Weine. Der erste Tag endete mit dem Abendessen mit den Winzern des Château Caladroy, dessen Besichtigung natürlich nicht fehlte.

Der nächste Tag begann mit schwarzen Schieferböden. Zu Gast bei Domaine Piquemal in Espira de l'Agly verweilten die Sommeliers nun im nördlichen

Teil des Roussillons im Vallée de l'Agly. Hier wurden dann auch die ersten Süßweine kredenzt (Muscat de Rivesaltes und Ambré) die durch Mutage in ihrem Geschmacksbild "eingefroren wurden". Beeindruckend waren die Weine des ebenfalls in diesem Ort ansässigen Jean Gardies. Kristallklar präsentierten sich der trockene Las Caves Muscat Sec, die roten Jungweine Vieilles Vignes und Les Falaises sowie der reduktiv ausgebaute Muscat de Rivesaltes Flor und der oxydative Rivesaltes Ambré.

Der Nachmittag war den Weinen aus Maury vorbehalten. Die Besuche bei Mas de Lavail und der Winzergenossenschaft von Maury gaben eindrucksvoll die fast unendliche Lagerfähigkeit der oxydativ ausgebauten Süßweine dieser Region wider.

Roussillon ist wie ein Amphitheater von drei Gebirgsketten eingefasst (im Süden die Alberes, im Westen das Massif du Canigou und im Norden das Massif des Corbières) und die Bühne ist das Mittelmeer im Osten. Hier waren die letzten Stationen am dritten Tag. Zunächst Château Valmy,

deren Markenzeichen, die Rose, am Beginn jeder Weinbergzeile zu finden war. So ist es nicht verwunderlich, dass die Weine – besonders die Muscats – frische florale Aromen im Bukett zeigten.

Auf dem Weg zum lang ersehnten Strand waren die trockenen Weine von Philip Gard, Besitzer der Domain la Coume del Mas ein guter Kontrast zu den edelsüßen Banyuls-Weinen, die den Nachmittag beherrschten. Zunächst eine Visite bei der Cave Abbé Rous und anschließend die Probe bei Bernard Saperas von der Domaine Vial Magnères, beide jeweils in Banyuls.

Eine kurze Auswahl der schönsten und interessantesten Weine auf dieser Entdeckungstour fällt sehr schwer. Christine Balais als sympatische und kompetente Reiseleiterin hatte, wie immer, Winzer ausgewählt, die mit ihren Weinen am besten die regionalen Besonderheiten zeigten. Besonders das Zusammenspiel der Böden mit den zugelassenen Rebsorten, wie den weißen Sorten Macabeu, Malvoise des Roussillon und Muscat in seinen Spielarten sowie den roten Vertretern Carignan, Grenache Noir, Mouvèdere und Syrah wurde bei jeder Probe auf's Neue bewusst. <

MICHAEL KLEEBERG



Vom Idealisten
für den
Individualisten



„Den Moselschiefer, der unserem Wein seinen Charakter und seine Kraft gibt, müssen wir auf Händen tragen.“

Die Weine des erfolgreichen Familienbetriebes wachsen auf Schieferböden in exponierter Steillage der Mosel. Dieser Schiefer mit seinen Mineralien verleiht dem Wein seinen besonderen Charakter: leicht, feinfruchtig, bekömmlich.



KALLFELZ RIESLING aus dem WEINGUT ALBERT KALLFELZ
Hauptstraße 60 - 62 · 56856 Zell-Merl/Mosel · Telefon (0 65 42) 93 88-0
Telefax (0 65 42) 93 88-50 · info@kallfelz.de · www.kallfelz.de