

## Ein Wine and Dine mit südlichem Flair

### *Entdeckungen aus dem Languedoc-Roussillon*

Die Freiämter Weinfreunde wollen Neues über die spannende Weinregion Languedoc-Roussillon erfahren. Das Gebiet erstreckt sich vom westlichen Rand des Rhônedeltas bei Nîmes über die Camargue bis an die französisch-spanische Grenze am Fusse der Pyrenäen. Die Spezialisten Röthlisberger und Muntwyler der Firma Vindoc aus Rombach haben ein paar auserlesene Weine mitgebracht und berichten darüber.



Traumhaft ist der Beginn der Degustation auf der Terrasse des Hotels Heinrütli Rank. Mit einem Glas feinperligen Crémant Rosé geniesst man den schönen Ausblick auf das Reusstal und die untergehende Sonne. In der Brasserie ist aufgedeckt und Präsident Markus Aellen begrüsst mit dem „Oktoberlied“ von Theodor Storm die gut sechzig Gäste. Speziell heisst er neue Gesichter und die Referenten Markus Röthlisberger und Stefan Muntwyler willkommen.

### *Geniessen wie in Südfrankreich*

Wachtelbrüstchen auf Zwiebelkonfit mit Beluga Linsen werden aufgetragen. Dazu lässt uns Stefan Muntwyler einen reinen Viognier der Domaine Verena Wyss mit einer Assemblage aus Grenache blanc und Vermentino der Domaine Piétri-Géraud vergleichen. Die Unterschiede sind gross und die Reaktionen bleiben nicht aus. Der Viognier gefällt auf Anhieb, der Collioure blanc als Assemblage hingegen findet erst in Verbindung mit der lauwarm servierten Vorspeise Zuspruch. Der Wein aus dem Fischerdorf Collioure nahe der spanischen Grenze ist ein körperreicher Wein mit nussigen Noten und ein idealer Essensbegleiter.

Im grössten und vielseitigsten Weinbaugebiet Frankreichs mit rund 300'000 Hektar Rebfläche erzeugen 30'000 Winzer um die zwölf Millionen Hektoliter Wein. Die Anbaugelände liegen auf einer Strecke von 240 Kilometern meist nahe der Küstenlinie, reichen aber teilweise 60 bis 70 Kilometer tief ins Hinterland und lassen grosse Weine entstehen. Als Beispiel diejenigen aus den Gebieten des Minervois und um den Pic-Saint-Loup.

Languedoc-Roussillon's Weinbautradition reicht mehr als 2000 Jahre zurück. Die Rebuterlagen wechseln innerhalb kurzer Distanzen. Das Zusammenspiel der unterschiedlichen Böden mit viel Sonne ermöglicht eine vielfältige und naturnahe Weinproduktion. Im Sommer ist es heiss und trocken. Wenige, aber heftige Gewitter versorgen die Rebstöcke mit Feuchtigkeit und der Mistral trocknet die Trauben rasch wieder ab. Die vielen Mikroklimas in dieser Region entstehen einerseits durch die maritimen Einflüsse und andererseits durch den Wald im Hinterland, der die Nächte abkühlt. Für wagemutige Winzer geradezu eine Herausforderung viele Rebsorten zu kultivieren und die Terroirs in ihren Weinen sprechen zu lassen.

Mit einem ersten Dreier-Flight Rotweine, die zu Penne mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen mit Oliven und frischen Kräutern serviert werden, führen die Referenten in die Domaines Roquemale, Mas Gabriel und Plan de l'Homme. Wir hören über die Qualitätsbezeichnungen AOP und IGP im Languedoc. Als Beispiel dürfen nur Rotweine, die aus einer oder mehreren der Traubensorten Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan oder Aramon gekeltert sind, mit AOP bezeichnet werden.

Die letzten drei Rotweine der Verkostung begleiten die Hauptspeise von geschmorten Kalbswangen mit Kartoffel-Lauchgratin und Saisongemüse passend. Die Gewächse der Gebiete Château du Vieux Parc, Mas de Morties und Château de l'Ou finden Anklang. In den ersten beiden Gläsern verkosten wir feine Assemblagen.

Die Languedoc-Weinprobe wäre nicht komplett ohne einen Banyuls-Dessertwein verkostet zu haben. Die braunrote Cuvée von Laetitia Piétri passt zum lauwarmen Schokoladeküchlein auf Rotwein-Zwetschgenragout, dem Abschluss einer perfekten Küche und des flinken Serviceteams.

Das Referenten-Duo hat vorzüglich informiert. Markus Röthisberger überzeugt mit Angaben über die Winzer und Weingüter, Stefan Muntwyler kennt die Weine und vermittelt profundes Weinwissen.

*Otto Sprenger*

Die degustierten Weine:

- Crémant Prima Perla Rosé, AOC brut, Domaine de Martinolles, Limoux.
- Viognier Tradition 2015, IGP, Bio, Domaine Verena Wyss, Pays d'Oc
- Collioure blanc 2012, AOC, Domaine Piétri-Geraud, Banyuls, Assemblage : (85% Grenache blanc, 15% Vermentino).
- Les Terrasses 2014, AOC, Bio, Domaine de Roquemale, Grés de Montpellier, assembliert mit Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Grenache.
- Mas Gabriel 2012, Bio, Vin de Pays de l'Hérault, 100% Carignan.
- Habilis 2012, AOC, Bio, Plan de l'Homme, Terrasses du Larzac, assembliert mit Grenache, Carignan, Syrah.
- La Selection 2012, AOC, Bio, Château du Vieux Parc, Corbières, Assemblage : (40% Carignan, 30% Syrah, 15% Grenache, 15% Mourvèdre).
- Jamais Content 2013, AOC, Mas de Mortiers, Assemblage : (70% Syrah, 30% Grenache).
- Secret des Schistes 2012, IGP, Bio, Château de l'Ou, Côtes Catalanes, 100% Syrah.
- Cuvée Joseph Géraud 2008, Domaine Piétri-Géraud, Banyuls, Assemblage : (90% Grenache, 10% Carignan).



Entspannt aber zugleich gespannt auf den Abend sind der Organisator Otto Sprenger, die Referenten Stefan Muntwyler und Markus Röthisberger, Präsident Markus Aellen und der Organisator Markus Küng. (von links nach rechts)





