

Frische Franzosen

In ihren Regionen leisten diese Winzer Pionierarbeit. Weil sie im Keller die „Hands off“-Methode verfolgen, im Weinberg Pferdehufe statt Pflug einsetzen und auch beim Fass gern mal alles anders machen

Es war sicher keine einfache Entscheidung, mit der sich Sébastien Visentin in den Tagen nach den Attentaten in Paris konfrontiert sah. Über ein Jahr Vorbereitung hatte es den Berliner Weinhändler und Importeur gekostet, rund fünfzig der aktuell interessantesten französischen Winzer aus diversen Weinregionen nach Berlin zu locken und mit ihnen

VON CLARK PARKIN

in der französischen Botschaft ein Tasting zu veranstalten. Die meisten waren schon angereist, und aus verständlichen Gründen konnte die Weinprobe nicht mehr in der geplanten Location stattfinden. Statt „tous au bistrot“ hieß es also „tous au Pauly Saal“, das Restaurant gewährte spontan Asyl. Das große Winzeressen, das in der Tradition der burgundischen „grande paulée“ am Abend abgehalten wurde, fand dann wie geplant im Restaurant „Grill Royal“ statt.

Wir stellen die spannendsten der spannenden Winzer vor:

Elian Da Ros, „Domaine Elian Da Ros“, Marmandais, Sud-Ouest: Dass man im traditionellen Weinland Frankreich noch echte Pionierarbeit leisten kann, zeigt die Geschichte von Elian Da Ros aus Cocumont, einem Sohn italienischer Einwanderer. Die Region Marmandais ist, wenn überhaupt, eher für ihren Tomatenanbau bekannt gewesen und die eigene AOC-Bezeichnung gibt es erst seit 1990. Vom dort angebauten Wein war bislang nicht viel zu erwarten. 95 Prozent der 1300 Hektar Anbaufläche der Region werden von einer Kooperative mit eher mittelmäßigen Resultaten vinifiziert. Interessant wird es jedoch, wenn man sich die Lage dieser Region südöstlich von St. Emilion auf einer Landkarte anschaut und feststellt, dass sie beiderseits des Flusses Garonne quasi in Verlängerung des Bordeaux und seiner Anbaugebiete Graves und Entre-deux-mers erscheint. Da Ros lernte seine Handwerk im Elsass in der prestigeträchtigen Domaine Zind-Humbrecht, wo er zuletzt als Kellermeister verantwortlich war. 1997 übernahm er den landwirtschaftlichen Betrieb der Eltern und die von seinem Vater vor 40 Jahren gepflanzten Weinberge. Er stellte die Weinberge auf biodynamischen Anbau um und erweiterte den Betrieb auf heute 22 Hektar. „Doppelt so gut zum halben Preis“ nennt er seine Weine auch gerne. Elian Da Ros entwickelt Weine mit einem ganz eigenen und nicht immer regionaltypischen Profil. Beispielsweise sein 2012er Cocou blanc, einer Cuvée aus 60 Prozent Sauvignon blanc, zehn Prozent Sauvignon gris und 30 Prozent Sémillon, den er teilweise in Betoneiern ausbaut. Der Wein überrascht nach einer blumig-zitrusfrischen Nase und Apfel und Dörrobstnoten im Mund durch einen langen mineralischen Abgang.

Olivier und Pierre-Marie Clape, „Domaine Auguste Clape“, Cornas, Rhône: Manches Château im Bordelais produziert mehr Wein als die gesamte Appellation Cornas an der nördlichen Rhone zusammen. Die Domaine Auguste Clape mit ihren 8,5 Hektar Anbaufläche ist so etwas wie ihr Aushängeschild. Mit Pierre-Marie und Olivier Clape sind gleich zwei der drei Generationen Clape in Berlin angereist, der Großvater und Namensgeber der Domaine Auguste Clape gilt als eine der großen Weinlegenden Frankreichs. Berühmt ist die Domaine Clape für ihre Cornas aus hundert Prozent Syrah, der auf steilen Terrassenlagen auf Granitböden angebaut wird und sich durch sein hohes Rebalter auszeichnet. Manche sollen über 130 Jahre alt sein. Die überdurchschnittlich lang nach Einzellagen ausgebauten Weine landen dann für die Region untypisch in alten großen ovalen Fässern aus dem Elsass, die Clape hier einführt. Er war auch der Erste, der in der Region seinen Wein selbst ausbaute, statt die Trauben an Händler zu verkaufen. Clape ist französische Weinbautradition par excellence,

doch ohne in alter Denkweise zu erstarren. Als Alternative zu ihren sehr spät trinkreifen Cornas, die man sich besser einige Jahre in den Keller legt, haben die Clapes den Cornas „Renaissance“ 2012 mitgebracht, der von jüngeren Rebstößen gekeltert schon jetzt angenehm weich ist, aber mit dem typischen fleischigen Biss der Appellation daherkommt. Seit 2014 im Programm haben die Clapes einen weißen St. Peray aus 100 Prozent Marsanne-Trauben, den sie von 2000 Quadratmetern auf einen Hektar aufgestockt haben. Erst ab dieser Fläche lohnt es sich nun, die Trauben zu ihrem optimalen Reifepunkt zu ernten, was zu einem frisch trinkbaren Wein führt, der jedoch hohes Alterungspotenzial besitzt.

Evelyne und Pascal Clairet, „Domaine de La Tournelle“, Arbois, Jura: Weine aus dem französischen Teil des Jura sind in Deutschland immer noch Exoten, während sie im Rest der Welt von keiner Karte einer Hipster-Weinbar mehr wegzudenken sind. Zu der Handvoll Winzer, die dem mit einem Prozent

der französischen Anbaufläche geradezu winzigen Jura eine neues Gesicht gegeben haben, gehören Evelyne und Pascal Clairet von der Domaine de la Tournelle. 1991 haben die beiden ihr Weingut gegründet und mit gepachteten Rebflächen anfangs noch im Nebenerwerb angefangen. Evelyne arbeitete parallel als Önologin an der Rhone. Heute bewirtschaften sie sieben Hektar, die Grenze dessen, was man zu zweit ohne fest angestellte Hilfe bewirtschaften kann. Der Betrieb ist mittlerweile komplett biodynamisch und seit 2010 zertifiziert. Schwefel wird nur wenn absolut nötig eingesetzt. Ihr 2012er Arbois „Terre de Gryphées“ ist ein reiner Chardonnay, der bei den Clairets jedoch durch die schweren Lehmböden eine besondere Mineralität entwickelt. Der Wein verbleibt zwei Jahre auf der Hefe in alten Holzfässern und wird nur leicht filtriert abgefüllt. Bemerkenswert ist auch ihr weißer „Fleur de Savagnin“ von 2012 und roter „Trousseau des Corvées“ von 2014, zwei Weine aus autochthonen Rebsorten, die für entdeckungsfreudige Weintrinker eine echte Bereicherung darstellen.

Thierry Germain, „Domaine des Roches Neuves“, Saumur, Loire: Der Mann ist so etwas wie ein Flüchtling aus einem gelobten Weinland. In einer Winzerfamilie im Bordelais aufgewachsen, zog es Germain mit nur 23 Jahren an die Loire, um die kleine Appellation Saumur-Champigny quasi im Alleingang wiederzubeleben. 1993 gründete er das Weingut Domaine des Roches Neuves und setzte neben seinem weißen Chenin auf eine einzige rote Traube, den Cabernet Franc. Im Weinberg treibt es Germain auf die biodynamische Spitze, indem er zur Auflockerung des Untergrunds statt mit Traktoren mit Kaltblutpferden durch die Rebstockreihen geht: Pferdehufe statt Pflug. Seine Rebstöcke werden im Wachstum nicht gepflügt, also der zur Verankerung ausgebildete, fruchtlose Trieb des Lianengewächses Wein wird nicht gekappt. Er rollt den Trieb lieber auf und verhindert so ein durch den Schnitt ausgelöstes zu starkes Blattwachstum am unteren Ende der Rebe. Durch diese Art „Wildwuchs“, die der Pflanze ihre natürliche Form belässt, erzielt er extrem kleine Beeren, die sich

durch ihren hervorragenden Geschmack auszeichnen. Wo an anderer Stelle im Saumur 60 Hektoliter aus einem Hektar Anbaufläche geerntet werden, sind es bei Germain in manchen Lagen gerade einmal 15. Dass er jede Parzelle einzeln ausbaut, versteht sich fast von selbst. Zu unterschiedlich sind die klimatischen Bedingungen der Lagen, als dass man alle Trauben gemeinsam keltern könnte, wie beispielsweise bei seinem Saumur-Champigny „Terres Chaudes“ von 2013.

Emmanuel Lassaigue, „Champagne Jacques Lassaigue“, Montgueux, Champagne: Lassaigue ist einer der Winzer, die abseits der großen Maisons de Négoce für eine neue Kultur des Champagners kämpfen. Der Ort Montgueux wurde erst in den 60er-Jahren des letzten Jahrhunderts bepflanzt und ist eine Insellage auf einem 200 Hektar großen Kreidefels. Sie eignet sich besonders gut für die Chardonnay-Traube, die der eigensinnige Emmanuel Lassaigue zunächst sehr zum Gespött seiner Nachbarn parzellenweise vinifiziert und zu Einzellagenchampagnern ausbaut. Er baut seine Trauben ohne chemische Hilfsmittel an, verzichtet aber darauf, sich um die Anerkennung als Bio-Winzer zu bemühen. Lassaigue dürfte wohl auch einer der letzten Winzer sein, der seine Flaschen von Hand degorgiert, um den „Wein nicht zu berühren“. So muss er seine Flaschen nicht mit anderem Wein auffüllen und kann auch ohne Dosage arbeiten. Das Resultat sind Champagner von außerordentlicher Substanz, lang und nachhaltig und mit mehr Wumms, als man es von Chardonnay sonst gewohnt ist. Paradebeispiel ist sein „la colline inspirée“, der 24 Monate in alten Chablisfässern und dann anderthalb Jahre auf der Flasche reift. Um eine der nur 800 jährlichen Flaschen zu ergattern, sollte man sich frühzeitig auf die Warteliste setzen lassen.

Thomas Pico, „Domaine Pattes Loup“, Chablis, Bourgogne: Dass man selbst in einer so etablierten Region wie dem Chablis in kürzester Zeit noch für Aufsehen sorgen kann, beweist Newcomer Thomas Pico aus Courgis. 2005 erbe- te er zweieinhalb Hektar Weinberge und stellte sie gegen den Widerstand der Familie auf bio um. Im Chablis ist er damit eine Ausnahme. Seine Chablis werden von Hand geerntet und spontan vergoren. Im Weinkeller arbeitet er mit so wenig Intervention wie möglich. Vergoren in einer Mischung von Stahltanks und Betoneiern, werden die Weine nur in alten Holzfässern gereift. Das Resultat sind Chablis von Stahlmineraleität, die wie der ier Cru „Beauregard“ oder der „Butteaux“ wie Messlatten-Chablis wirken und sowohl die traditionellen Chablistrinker als auch die Naturweinenthusiasten begeistern. Zwei Lager, die sich sonst unversöhnlich gegenüberstehen.

Alle Weine sind über www.weine-visentin.de erhältlich



In der Raucherlounge des Berliner Lokals „Grill Royal“ (von links nach rechts): Olivier und Pierre-Marie Clape, auf dem Sofa Evelyne und Pascal Clairet, dahinter Thierry Germain, Elian Da Ros mit Ehefrau Sandrine. Im Hintergrund Emmanuel Lassaigue und Thomas Pico, auf dem Sofa vorn seine Freundin

JETZT PERFEKT:

Saure Kutteln

Gerichte mit Kutteln gehören wahrscheinlich zu den Gerichten, mit denen man aufgewachsen sein muss, um sie vorbehaltlos zu lieben. Aus Süddeutschland stammend, in der Hohlohe aufgewachsen, geht es mir genau so. Wann auch immer ich in meine alte Heimat Öhringen komme, versuche ich bei der Metzgerei Remm-



VOLKER HOHL
KOCH UND FOOD-STYLIST

linger einen Teller Saure Kutteln zu essen. Natürlich ist der tiefe Teller so gefüllt, dass er sich kaum noch zum Tisch tragen lässt und die Bratkartoffeln dazu so reichlich, dass sie mir allein genügen würden. Saure Kutteln können stark variieren: Mal sind sie in brauner Soße, mal mit Rotwein gekocht, mit Salzkartoffeln oder Brot. Ich habe zu den weichen, schmelzenden Kutteln gerne ein paar knusprige Bratkartoffeln.

Nördlich von Hannover erwähnt man beim Metzger besser, dass man den Pansen, denn das sind Kutteln eigentlich, für den menschlichen Verzehr kaufen möchte, denn sonst ist es leicht möglich, dass man den Pansen „grün“, als Hundefutter gedacht, bekommt. Grün wird er ge-

nannt, weil er durch den noch anhaftenden Speisebrei aus zerkaute Pflanzen wirklich grün ist. Erst durch gründliches Waschen, Wässern und anschließendes zehnstündiges Kochen wird er zu dem, was einem hochflorigen Teppich gleichend, zur Weiterverarbeitung in der Theke liegt. Anthony Bourdain empfiehlt in seinem „Les Halles“-Kochbuch folgendes: „Geben Sie eine große laute Party, machen Sie Ihre Gäste besoffen. Sobald diese anfangen sich zu beschweren: ‚Wo sind Guacamole und die Rumaiki?‘, ziehen Sie eine große schöne Wanne voller dampfender heißer Gedärme hervor. Alle, die nicht schreiend den Raum verlassen, könnten leicht ein erleuchtendes Erlebnis haben.“

Zutaten (für 4-6 Personen)

- 1 kg Kutteln (weiße, gekocht, in Streifen)
- 2 EL Schweineschmalz oder Butter
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- 3 Lorbeerblätter
- 12 Wacholderbeeren
- 300 ml Gemüsefond
- 400 ml trockener Riesling
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Essig



- 500 g kleine festkochende Kartoffeln
- 1 TL Kümmel
- 1 EL Salz
- Butterschmalz zum Braten

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und im heißen Schmalz goldgelb dünsten. Das Mehl darüber stäuben und unterrühren, etwas anschwitzen, aber nicht rösten. Anschließend mit dem Wein und dem Gemüsefond ablöschen. Die Kutteln, die Gewürze und das Tomatenmark zugeben und circa 50 Minuten weichkochen. Dabei immer wieder rühren, damit nichts anbrennt.

Derweil die Kartoffeln gründlich waschen und mit reichlich Salz und dem Kümmel mit kaltem Wasser aufsetzen und bei mittlerer Hitze weichkochen. Beim Abgießen circa einen Teelöffel des mitgekochten Kümmels mit einem Teesieb auffangen. Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen und noch warm pellen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz goldgelb braten und erst zum Schluss den mitgekochten Kümmel dazugeben; schwenken und salzen. Die Kutteln mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Bratkartoffeln servieren.

PASST PERFEKT:

Grüner Veltliner

Kutteln waren früher das Essen der Leibeigenen. Flusskrebse auch. Der Flusskrebse wurde zwischenzeitlich zum Miniatur-Hummer geädelt, die Kutteln tun sich da etwas schwerer, wenn gleich sie Paul Bocuse vor fast 50 Jahren für seine Nouvelle Cuisine entdeckte.

Wein zu Kutteln? Ich gehe mal von einem klein bisschen verbliebenen Eigengeschmack aus und öffne einen Grünen Veltliner Stein (Stein ist eine Stadt und keine Terroirinformation) 2014 der Winzer der Stadt Krems (bei Weinschop24.at, 14,80 Euro). Gneis- und Schieferböden sorgen für einen mineralischen Grundklang, und die Würze des sogenannten Veltliner-Pfeffers pfeffert noch den letzten rustikalen Eigengeschmack der Kutteln aus dem Magenmantel der verbliebenen Kuh. In der Nase Aprikose, Sanddorn, etwas Pfirsich, etwas zerquetschte Hagebutte und grüne, frisch geschnittene, unreife Birnen. Im Mund dann ordentlich Wumms. Und das Pfefferl, ohne das der Veltliner kein Veltliner wäre.

Manfred Klimek

