

DIE WEINE DER LIGURISCHEN KÜSTE UND DES GEBIETES UM SAINT TROPEZ

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

1. Allgemeines über die beiden Gebiete

Die ligurische Küste beginnt bei der Hafenstadt La Spezia nördlich der Toskana und erstreckt sich bis Ventimiglia an der französischen Grenze. Einige Kilometer nach der Grenze, kurz nach Nizza, beginnt die Provence. Von Nizza ist es dann nicht mehr weit bis Saint Tropez.

Beide Gebiete haben eines gemeinsam, nämlich fruchtige Weine. Aber wo liegen die wesentlichen Unterschiede?

Erstens in der Landschaft. Die ligurische Küste ist sehr gebirgig, die Provence hingegen ist ein Hügelland. Beides hat aber jeweils seinen speziellen Reiz.

Zweitens gibt es wesentliche Unterschiede bei den Weinen. Die Provence ist vorrangig für sehr fruchtige Roseweine bekannt, obwohl dort auch Weiß- und Rotweine produziert werden. In Ligurien gibt es kaum Rose.

Die Provence besitzt eine sehr große Sortenvielfalt, und es werden hauptsächlich Cuvees produziert. In Ligurien gibt es nur einige wenige Sorten, die zum größeren Teil für reinsortige Weine verwendet werden. Da die Beschreibung der Sorten jeweils bei den einzelnen Gebieten erfolgt, möchte ich nur kurz die einzige Gemeinsamkeit erwähnen: Die vorwiegend in Korsika angebaute Weißweinsorte Vermentino, die sich durch ein angenehmes Zitronenaroma auszeichnet, wächst an der gesamten ligurischen Küste. Im Gebiet um Saint Tropez gibt es die Sorte Rolle, eine Spielart des Vermentino, die eher an Grapefruit erinnert. Abgesehen davon sind die Sorten in den beiden Gebieten verschieden.

Einige allgemeine Informationen über die Rebsorten sind aus dem Buch „Reben, Trauben, Weine“ von Jancis Robinson, Hallwag Verlag, 1987, entnommen. Zusätzlich sind Aussagen der Weinproduzenten über die Sorten und meine persönlichen Eindrücke berücksichtigt.

2. Einige Gedanken zum Handel mit Österreich

In der Provence werden wesentlich größere Weinmengen produziert als in den ligurischen Steillagen. Daher sind von ersterem Gebiet größere Lieferungen nach Österreich zu erwarten. Die ligurischen Weine werden hauptsächlich von der dortigen Bevölkerung getrunken.

Als ich die Betriebe um Saint Tropez besuchte, wurden mir überall Fragen in bezug auf den österreichischen Weinmarkt gestellt. Offenbar befindet sich dort alles in Startposition, um mit Österreich regen Handel zu beginnen. Bisher gibt es in Österreich noch kaum Weine aus der Provence und aus Ligurien zu kaufen.

Aber hier sollte man nicht schwarz sehen. Die Konsumenten der Provence und der ligurischen Küste sind auf fruchtige Weine eingestellt. Und wo gibt es eine größere Vielfalt an fruchtigen Weinen als in Österreich?

Es gehört nur ein bißchen Mut dazu, in den größten Weinbauländern der Welt, Italien und Frankreich, Geschäftsbeziehungen zu knüpfen.

3. Cinque Terre im Osten von Ligurien

Ganz im Osten vor La Spezia befindet sich das DOC (Denominazione di Origine Controllata) -Gebiet Cinque Terre, auf deutsch „Fünf Landstücke“. Dabei handelt es sich um die Landstücke um die Orte Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza und Monterosso, wovon Riomaggiore am bekanntesten ist.

Die Landschaft hier ist einzigartig. Die mit Reben bepflanzten Steilhänge der bis zum Meer hinunterreichenden Berge sind ein wunderbarer Anblick.

Einst wurden an diesen Hängen die ursprünglich vorhandenen Wälder gerodet und Terrassen für den Weinbau angelegt. Die Menschen waren sehr arm, konnten sich aber halbwegs davon ernähren. Später wanderten viele Arbeitskräfte in andere Berufe ab, zum Teil zu Arbeitsplätzen in der nahen Hafenstadt La Spezia. Erosion war die Folge der Vernachlässigung der Weingärten. Jetzt gibt es aber wieder einen leichten Aufschwung. Besonders hilfreich für das Gebiet ist der sanfte Tourismus. Es werden keine Hotelburgen gebaut. Badestrände sind wegen der Steilküsten kaum vorhanden. Seit 1985 gibt es hier ein Naturschutzgebiet. Baugenehmigungen werden im Wesentlichen nur für Gebäude und Straßen, die der Landwirtschaft dienen, erteilt. Am Beginn des 20. Jahrhunderts wurden sehr viele Steinmauern zur Befestigung der Terrassen errichtet.

Bemerkenswert ist, daß auch heute noch wegen der schwierigen Bedingungen die Arbeit im Weingarten ausschließlich Handarbeit ist. Die einzige technische Einrichtung sind kleine motorbetriebene Fahrzeuge für den Traubentransport, die sich an Seilen bewegen. Sie werden aus der Schweiz importiert.

Rebsorten und Weine

Die DOC-Weine, die hier produziert werden, sind Cuvees aus den Weißweinsorten Bosco, Vermentino und Albarolo, wobei der Bosco mit 60% Anteil überwiegt.

Bosco wächst nur in Ligurien. Die Trauben sind groß und lockerbeerig. Der Wein ist schwer, körperreich, ohne spezielles Aroma.

Vermentino ist angeblich eine Malvasia-Art, die ursprünglich aus Madeira stammt und über das spanische Festland nach Korsika gelangte. Heute wird die Sorte vorwiegend auf Korsika angebaut, aber auch auf Sardinien und an der ligurischen Küste.

Die Trauben sind mittelgroß, die Beeren groß mit dünner Haut. Diese Sorte liefert das Aroma für die Weine von Cinque Terre. Das Spezielle am Vermentino ist ein deutliches Zitronenaroma in Geruch und Geschmack.

Albarolo besitzt kleine Trauben und kleine dichte Beeren, ähnlich dem Trebbiano. Das Aroma ist wenig ausgeprägt, aber diese Sorte liefert den Säuregehalt, der für die Fruchtigkeit der Weine entscheidend ist.

In Cinque Terre gibt es aber noch einen zweiten DOC-Wein, der aus dem gleichen Cuvee hergestellt wird, den **Cinque Terre Sciachetra** (auszusprechen: Schaketra mit Betonung auf dem ersten a). Für diesen süßen Wein werden die Trauben vor der Pressung von Anfang September bis Ende November im geschlossenen Raum mit Ventilation auf Gittern getrocknet.

Dieser Wein wird häufig bei der Geburt eines Kindes gekauft, damit dieses seine Geburtstage damit feiern kann.

Cooperativa Agricoltura Cinqueterre (Winzergenossenschaft)

19010 Riomaggiore, Localita Groppo
Tel.: 0187/920435
Fax: 0187/920076

Diese 1977 gegründete Genossenschaft ist der bedeutendste Weinproduzent von Cinque Terre. Der technisch gut ausgerüstete Betrieb arbeitet mit pneumatischen Pressen und gekühlten Edelstahltanks. Etwa 600 Traubenproduzenten sind hier Mitglied. Sie sind nicht verpflichtet, die gesamte Ernte abzuliefern. Pro Jahr liefern sie etwa 30.000 kg Trauben und erhalten 2.000 Lire pro kg (etwa 14 Schilling). Die gesamte Jahrernte im Gebiet Cinque Terre beträgt etwa 80.000 kg Trauben.

Alle Weine der Genossenschaft bestehen aus 60% Bosco und 40% Vermentino und Albarolo.

- Der CINQUE TERRE DOC 1993 hat eine helle Farbe (wie bei Welschriesling), ist fruchtig, duftig, zart und hat einen leichten Zitronencharakter. Es handelt sich um einen angenehmen Sommerwein.
- Der CINQUE TERRE DOC 1993 COSTA DE CAMPU ist von Trauben aus Manarola hergestellt. Er hat eine kräftige gelbe Farbe und schmeckt sehr voll. Die etwas höhere Säure ist harmonisch, das Zitronenaroma ist nur leicht.
- Der CINQUE TERRE DOC 1993 COSTA DA' POSA ist von Trauben aus Volastra, einem Teil von Riomaggiore, hergestellt. Farbe, Kraft und Fruchtigkeit liegen zwischen den beiden anderen. Der Zitronencharakter ist deutlich. Der Wein hat die beste Harmonie der drei bisher beschriebenen.
- Der CINQUE TERRE SCIACHETRA DOC 1990, der in 0,375 Liter-Flaschen abgefüllt ist, hat 14 % Vol Alkohol, eine sattgelbe frische Farbe und schmeckt etwas oxydativ. Mit österreichischen Prädikatsweinen kommt er in der Qualität nicht ganz mit.
- Der SPUMANTE BRUT ist ein extrem trockener fruchtiger Sekt mit der Charakteristik des Weines. Das Zitronenaroma ist deutlich spürbar.
- Der GRAPPA CINQUE TERRE 1993, destilliert in Beccaris bei Asti im Piemont, hat einen sehr deutlichen Geruch und Geschmack nach Trestern. Seinen groben Charakter wird er sicher erst nach einigen Jahren Lagerung ablegen.
- Der GRAPPA CINQUE TERRE 1993, destilliert in Portofino bei Genua, hat einen zarten dezenten Geruch und Geschmack nach Trestern und ist trinkreifer als der vorhin beschriebene.

4. Das Gebiet westlich von Cinque Terre

In dem ebenfalls bergigen Gebiet, das westlich von Cinque Terre beginnt und bis zur französischen Grenze reicht, gibt es für drei reinsortige Weine DOC-Bezeichnungen. Hier handelt es sich um die Weißweinsorten Vermentino und Pigato und um die Rotweinsorte Rossese. Auf die letztere, die im Westen in Dolceacqua gedeiht, gehe ich im folgenden Kapitel ein. Die DOC-Bezeichnung für reinsortigen Vermentino (bereits vorher beschrieben) und reinsortigen Pigato gelten für die gesamte Küste.

Pigato ist eine hier heimische Weißweinsorte. Die Trauben sehen aus wie die des Vermentino. Im Geruch sind die Weine weniger intensiv als die des Vermentino's, haben aber mehr Geschmack und sind länger lagerfähig. Geruch und Geschmack erinnern an blühenden Ginster, der ebenfalls in dieser Gegend wächst.

Die Fläche von Vermentino und Pigato beträgt etwa 1.000 ha.

Im Jahr 1994 hat es in diesem Gebiet starke Hagelschäden gegeben, besonders in Dolceacqua. Der Jahrgang 1994 wird sich voraussichtlich sehr gut entwickeln. Der letzte sehr gute Jahrgang war 1990. Sehr schlecht war 1992.

5. Dolceacqua im Westen von Ligurien

Dolceacqua heißt auf deutsch „Süßes Wasser“. Der Name kommt daher, weil diese wunderschöne kleine alte Stadt im Tal des Flusses Nervia liegt, der bei Ventimiglia, der Grenzstadt zu Frankreich, ins Meer mündet. Dolceacqua ist fast acht Kilometer vom Meer entfernt. Die Gebirgslandschaft hier ist wunderschön, aber wieder ganz anders als in Cinque Terre.

Für das Gebiet gelten die selben DOC-Bezeichnungen wie für das Gebiet westlich von Cinque Terre beschrieben (Vermentino und Pigato).

Zusätzlich gibt es hier noch einen roten DOC-Wein aus der Regionalsorte Rossese. Als DOC-Bezeichnung kann „Rossese di Dolceacqua“ oder einfach nur „Dolceacqua“ angegeben werden.

Rossese ist mit keiner bei uns gebräuchlichen Rotweinsorte vergleichbar. Das Spezielle ist, daß die Weine zwischen zwei Extremen liegen. Elegant ausgebaute Produkte haben einen sehr angenehmen zarten Rosenduft. Robustere Weine schmecken nach Lakritzen. Dies kann so aufdringlich werden, daß jegliche Harmonie des Weines verlorenght. Es gibt auch viele Weine, die zwischen diesen beiden Extremen liegen.

Rossese di Dolceacqua ist eine Rarität. Die Fläche beträgt nur zwischen 50 und 60 ha.

Azienda Agrituristica Terre Bianche

18033 Camporosso, Frazione Brunetti 19
Tel. und Fax: 0184/31230

2. Adresse:

Locanda del Brizzo Arcagna
18035 Dolceacqua, Localita Arcagna
Tel.: 0184 /31426

Es handelt sich hier um einen zwar kleinen, aber trotzdem sehr bedeutenden Betrieb in der Nähe der Stadt Dolceacqua auf dem Berg. Agrituristica heißt auf deutsch „Landwirtschaftstourismus“. Es gibt dort Zimmer zu vermieten, und am Abend werden herrliche Menüs mit vielen Gängen serviert, hauptsächlich Spezialitäten aus der Gegend.

Der Betrieb besitzt 16 ha Grund, davon 6 ha Weingärten, 5 ha Oliven, der Rest ist Wald und Obst. Angestellte gibt es zwei, einen Koch und einen Arbeiter für die 16 ha. Der Rest der Arbeit wird von der Familie erledigt.

Zusätzlich zum traditionellen Olivenöl sind ab 1995 folgende Produkte im Verkauf: Oliven in Olivenöl, Gemüse in Olivenöl, getrocknete Paradeiser, getrocknete Artischocken

Von den 6 ha Rebfläche werden pro Jahr 25.000 bis 30.000 Liter Wein produziert. Pneumatische Pressen sind in Verwendung. Da die Weine zumeist innerhalb eines Jahres abgefüllt werden, beträgt die gesamte Lagerkapazität an Tanks und Barriques nur 35.000 Liter.

20% der Weine werden im Barrique ausgebaut, davon 90% rot und 10% weiß. Es sind verschiedene französische Eichen in Verwendung. Die darin ausgebauten Weine werden anschließend verschnitten.

Wie sonst in dieser Gegend gibt es an Rebsorten ausschließlich Rossese, Vermentino und Pigato.

- Der VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC 1993 hat einen Geruch nach Äpfeln und einen Geschmack nach Zitronen. Er ist sehr feinfruchtig und zart.
- Der BRIZCO ARCAGNA RISERVA ARCANA BIANCO 1993, ein Cuvee aus 50% Vermentino und 50% Pigato im neuen Barrique aus Allier-Eiche ausgebaut, ist aus diesem Grund ein Vino da Tavola. Er läßt die Eiche sehr zart erkennen und erinnert deutlich an Zitrone. Es gibt noch ein kleines Problem in bezug auf die Harmonie zwischen der etwas höheren Säure und dem Barrique. Dieses sollte aber in einem Jahr beseitigt sein.
- Der ROSSESE DI COLCEACQUA DOC 1993 hat einen zarten Rosenduft und einen Geschmack nach Lakritzen, der aber harmonisch eingebunden und nicht zu intensiv ist. Der Wein sollte in drei Jahren am Höhepunkt sein.
- Der BRIZCO ARCAGNA RISERVA ROSSO 1992 ist ein Cuvee aus Rossese-Weinen, die in Barriques aus verschiedenen Eichen ausgebaut wurden, daher ein Vino da Tavola. Es handelt sich um einen angenehmen harmonischen Wein mit deutlicher Eiche, die aber den Rosenduft übertönt.
- Der GRAPPA VERMENTINO 1993 ist von hoher Qualität, fein, zart und hat keinen intensiven Sortencharakter.
- Im GRAPPA ROSSESE 1993 macht sich der Lakritzenduft der Sorte deutlich bemerkbar.

Tenuta Giuncheo S.S.

18033 Camporosso (IM)

Dieser Betrieb, der einer schweizer Familie gehört, hat 7 ha Rebfläche in sehr steilen Lagen, davon 4 ha Rossese und 3 ha Vermentino. Der Name „Tenuta Giuncheo“ ist der Name der Lage der Weingärten.

Zusätzlich wird von 500 Olivenbäumen Öl produziert.

Die Produkte werden nur an der ligurischen Küste verkauft.

- Der VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE „GIUNCHEO“ DOC 1993 ist halbtrocken, fruchtig, kräftig, harmonisch und erinnert sehr angenehm an Zitronen.
- Der ROSSESE DI DOLCEACQUA „PIAN DEL VESCOVO“ DOC 1993 beginnt bereits leicht bräunlich zu werden und schmeckt unrein. Laut Aussage des Kellermeisters wurde nicht ganz steril gearbeitet.

Castello di Perinaldo

Perinaldo (IM)

Der kleine Betrieb gehört einer deutschen Familie. Er besitzt ausschließlich 1,5 ha Rossese und wird vom Kellermeister des Betriebes Tenuta Giuncheo S.S. mitbetreut.

- Der ROSE VIGNA „AUBRIGO“ 1993 ist ein Vino da Tavola, da ein Rose in diesem Gebiet kein DOC-Wein sein kann. Er ist sehr voll und kräftig, hat ein deutliches Lakritzenaroma, aber kaum Rosenduft. Auf keinen Fall hat er die feine Fruchtigkeit eines österreichischen Rose.
- Der ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 1993 hat einen ganz leichten Rosenduft, aber ein starkes, fast schon störendes Lakritzenaroma, und wirkt dadurch eher etwas grob.
- Der ROSSESE 1993 BARRIQUE mit einem Jahr Barrique-Ausbau, von dem ich kurz vor der Abfüllung eine Faßprobe bekam, wurde nur in kleiner Menge angebaut. Es gibt zwei Allier-Fässer voll davon. Im Geruch wirkt die Allier-Eiche sehr fein, im Geschmack ist aber das Barrique überhaupt nicht in den Wein eingebunden. Insbesondere ist der Wein zu schwach für die kräftige Eiche.
- Der ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 1991 ist bereits deutlich gealtert. Die angenehmen Seiten der Sorte sind verlorengegangen. Der Wein ist fehlerfrei, aber überhaupt nicht ansprechend.

Giuseppe Viale

Soldano (Imperia)
Tel.: 0184 / 289004

Auch hier gibt es ausschließlich Rossese. Die Fläche beträgt 2,6 ha.

- Der ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 1993 ist nicht ganz reintonig und etwas oxydativ. Der Lakritzenton ist zu deutlich, der Rosenduft fehlt.
- Beim ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 1991 ist zwar eine ähnliche Charakteristik feststellbar, aber das Interessante ist, daß hier im Vergleich zum Jahrgang 1991 von Castello di Perinaldo keine negative Wirkung des Alters vorhanden ist.
- Der ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 1990 ist der einzige wirklich wunderbare Wein, den ich in diesem Betrieb zu kosten bekam. Wegen dieser einen Probe alleine zahlt es sich aus, Giuseppe Viale zu besuchen (obwohl er noch ältere Weine hat, die ich leider nicht zu kosten bekam). Es handelt sich um einen kräftigen, angenehm zu trinkenden Wein, der zwar stark an Lakritzen erinnert, diese Komponente ist aber sehr harmonisch in den Wein eingebunden.

6. Das Gebiet um Saint Tropez in der Provence

Die Provence beginnt kurz nach der italienisch/französischen Grenze etwas westlich von Nizza und endet kurz vor dem Rhone-Tal, westlich von Marseille.

Laut dem „Europäischen Wein-Allmanach“ von Rudolf Steurer, 1986, beträgt die Rebfläche der Provence 91.000 ha, wovon 18.000 ha mit einer Jahresproduktion von 670.000 hl Qualitätsweine (AOC-Weine) mit Bezeichnung „Appellation Cotes de Provence Controlee“ sind. Die 18.000 ha sind auch in einem Prospekt dieses Gebietes, das ich auf meiner Reise erhalten habe, nachzulesen.

60% der AOC-Weine entfallen auf Roseweine, 35% auf Rotweine und 5% auf Weißweine, ebenfalls bei Rudolf Steurer und im genannten Prospekt nachzulesen.

Bemerkenswert ist, daß bei allen Roseweinen, die ich zu kosten bekam, kein einziger extrem hell oder extrem dunkel war.

Ich habe von diesem Gebiet die Gegend um Saint Tropez besucht, eine wunderschöne Hügellandschaft, bewohnt von freundlichen Menschen. Insbesondere sind dort die Weinbauern wesentlich zugänglicher als z.B. in Bordeaux oder in der Burgund.

Wie bereits erwähnt, ist die Anzahl der Rebsorten wesentlich größer als in Ligurien, und es werden zumeist Cuvees produziert.

Im folgenden sind die wichtigsten Rebsorten beschrieben, die im Gebiet um Saint Tropez angebaut werden. Die meisten davon sind auch in der übrigen Provence gepflanzt.

Die Weißweinsorte Semillon und die Rotweinsorte Tibouren, die ebenfalls in der Provence angebaut werden, sind nicht beschrieben, da sie im Gebiet um Saint Tropez nicht vorkommen.

Weißweinsorten

Rolle: Im Anschluß an Ligurien möchte ich hier mit der Sorte Rolle beginnen, da sie eine Spielart des Vermentino ist. Sie riecht und schmeckt aber nicht nach Zitronen, sondern nach Grapefruit. Nach einigen Jahren Lagerung verliert sich dieser Charakter, und es entsteht ein komplexer, vielschichtiger Wein.

Clairette blanc: Diese Sorte liefert alkoholstarke, säurearme Weine, die rasch oxydieren. Sie ist im allgemeinen bereits etwas aus der Mode gekommen, eignet sich aber gut als Verschnittspartner für die Weißweine der Provence.

Etwas Clairette blanc gibt es auch in Südafrika, ganz wenig in Australien.

Ugni blanc: Über diese Sorte gäbe es sehr viel zu schreiben. Ich möchte mich aber kurz halten, da sie unter dem Namen Trebbiano auf der ganzen Welt bekannt ist. Sie ist die ertragsreichste Sorte der Welt. Ihre Heimat ist Italien. Am meisten wird sie in Mittelitalien angebaut. Sie ist Bestandteil des Weißweinanteiles im Chianti Classico. Außerdem wird aus ihr der Grundwein für den Aceto Balsamico di Modena hergestellt.

In Frankreich ist sie die bedeutendste Weißweinrebe. Der Großteil wird zu Cognac und Armagnac verarbeitet. Außerdem gibt es beträchtliche Anbauflächen in Nord- und Südamerika, Südafrika und Australien.

Da der Trebbiano reinsortig charakterlose Weine hervorbringt, aber zumeist viel Säure liefert, ist er im Wesentlichen nur als Verschnittspartner geeignet.

Chardonnay: Speziell für Schaumweine wurden kleine Flächen von Chardonnay gepflanzt.

Rotweinsorten

Carignan: Der Carignan ist nach dem Trebbiano die ertragsreichste Rebsorte der Welt. Er wird aber nur in Frankreich und in Kalifornien in größerem Maßstab angebaut, weiters gibt es einige Flächen in Chile, Argentinien, Mexiko, Südafrika und in China, nicht aber in Australien.

In Frankreich ist der Carignan die meist angebaute Rotweinsorte und hat gemeinsam mit dem Grenache und dem Cinsault die alte Sorte Aramon verdrängt.

Die Sorte stammt aus Spanien, heißt dort Carinena, hat sich aber nie so durchgesetzt wie in Frankreich und Kalifornien. In Katalonien gibt es aber größere Anbauflächen.

Die Weine sind dunkel und haben einen relativ hohen Zucker-, Extrakt- und Tanningehalt.

Grenache (auszusprechen: Grenasch): Sortenreine Rotweine von dieser Rebe gibt es selten, öfters gibt es sortenreine Roseweine. Den einzigen sortenreinen Grenache-Rotwein habe ich in Rhodos im Weindorf Embonas im Betrieb Alexandris entdeckt. In Rioja soll es auch welche geben.

Die Sorte stammt aus Spanien, heißt dort Garnachia und wird dort auch am meisten angebaut. Sie ist die meistangebaute Traube Spaniens und erreicht dort häufig bis zu 16 % Vol Alkohol.

Heute gehört der Grenache zu den bedeutendsten Rebsorten in Südfrankreich, speziell auch im Rhone-Tal. Sie ist nach dem Carignan die zweitmeist angebaute Rotweinsorte Frankreichs.

Weiters gibt es diese Rebe in Australien, Südafrika und Kalifornien. In Australien ist sie nach dem Syrah bzw. Shiraz die zweitmeist angebaute Sorte.

Der Wein besticht mehr durch Kraft als durch Schönheit und ist anfällig gegen Oxydation. Gut bereitete Weine können sehr samtig und üppig sein. Es kann aber auch zu einem Mangel an Farbstoff und Tannin kommen.

Cinsault (auszusprechen: Sinsou): Der Cinsault ist in Frankreich eine bedeutende Rebsorte. Wegen seiner Widerstandsfähigkeit gegen heißes Klima ist er auch in Nord- und Südafrika beliebt.

Er ist ertragreich, hat einen höheren Säure- und Zuckergehalt, viel Farbe und auch etwas Eigencharakter. Der Geschmack ist aber recht derb, und der Tanningehalt ist gering. Daher ist die Sorte zumeist nur als Verschnittpartner geeignet. In Südafrika soll es aber auch etwas reinsortigen Cinsault geben.

Syrah (auszusprechen: Schiraa): In Frankreich entfallen auf diese Sorte nur 2% der Rotwein-Rebfläche. Am bekanntesten ist der Hermitage, ein reinsortiger Syrah von der nördlichen Rhone. In der Provence ist der Syrah wegen der Qualität ein wertvoller Verschnittpartner.

In Australien hat er 40% Anteil an der Rotwein-Rebfläche. In anderen Gebieten wird er kaum angebaut, ganz wenig in Kalifornien, Argentinien und Südafrika.

Wahrscheinlich stammt die Sorte aus der Umgebung der Stadt Shiraz im Südosten des heutigen Iran. Eine andere Theorie besagt, daß sie aus Ägypten stammt.

Der Wein ist trocken, dunkel, konzentriert, gerbstoffherb und bietet eine Vielfalt feiner Geschmackskomponenten. Seine wahre Größe bekommt er erst im Alter.

Mourvedre (auszusprechen: Muvedre): Diese Sorte ist etwas weniger bekannt, ist aber in Südfrankreich sehr verbreitet und unter dem Pseudonym Mataro weit in der Welt herumgekommen. Anbauflächen gibt es in Australien und Kalifornien.

Der Mourvedre stammt aus dem spanischen Katalonien.

In Frankreich gilt er als strukturverbessernder Zusatz zu Verschnitten. Der Wein hat ein kräftiges Brombeeraroma. In Frankreich bekommt er ausreichend Säure und Farbe.

Cabernet Sauvignon: Auch in der Provence gibt es kleine Anbauflächen dieser weltbekannten Sorte. Angeblich wird der Wein aber nicht so sortentypisch wie in Bordeaux.

Les Maitres Vignerons de la Presqu'île de Saint Tropez

83580 Gassin, Carrefour de la Foux

Tel. 33 / 94 56 32 04

Fax 33 / 94 43 42 57

Präsident: Edgar Pascaud

Da sich dieser große Betrieb auf der gleichen Halbinsel wie Saint Tropez befindet, meldete ich meinen Besuch für den 27. oder 28. Oktober 1994 an. Leider bekam ich eine abschlägige Antwort. Der Präsident Edgar Pascaud war nicht verfügbar, da ich mich in einer Urlaubszeit angemeldet hatte.

Domaines Gavoty

83340 Cabasse / Le Luc, Le grand Campdumy
Tel. 33 / 94 69 72 39
Fax 33 / 94 59 64 04

Eigentümer: Pierre Gavoty

Cabasse befindet sich 38 km Luftlinie westnordwestlich von Saint Tropez, 12 km östlich von Brignoles. Der Betrieb liegt etwas südlich des Ortes.

Hier ist das Klima etwas kühler als an der Küste. Als ich Ende Oktober 1994 dort wohnte, mußte man in der Nacht schon kräftig einheizen.

Auch der Boden ist anders als an der Küste.

Die Domaine Gavoty gibt es bereits seit 1806. Sie wird von Vater und Tochter mit 15 Angestellten bewirtschaftet.

110 ha Weinbau sind in zwei Betriebe aufgeteilt. Die Vermarktung erfolgt gemeinsam.

Die Weißweinsorten sind Rolle, Ugni blanc und Clairette blanc, die Rotweinsorten Carignan (nur für Landwein), Grenache, Syrah (wird hier sehr typisch), Cabernet Sauvignon, Cinsault und Mourvedre.

Die Vergärung erfolgt bei Weißwein mit 17 Grad C, bei Rotwein mit 28 Grad C.

Kleine Mengen hoher Qualität werden in folgende Staaten exportiert:
Deutschland, Dänemark, Belgien, USA, Kanada, Japan

Die Spitzenweine des Betriebes werden unter der Bezeichnung „Cuvee Clarendon“ verkauft, die zweite Qualität (aber ebenfalls AOC-Weine) unter der Bezeichnung „Cuvee Tradition“. Die Tafelweine heißen „Vin de Pays du Var“ (Tafelwein aus dem Gebiet Var).

- CUVÉE CLARENDON BLANC 1992 besteht aus 90% Rolle und 10% Ugni blanc und Clairette. Geruch und Geschmack erinnern an Grapefruit und Ananas. Der Wein ist fruchtig, zart, im Abgang etwas bitter, was aber angeblich bei der Flaschenlagerung vergehen soll.
- CUVÉE CLARENDON BLANC 1990 ist zusammengesetzt wie 1992 und hat sich bereits gut entwickelt. Der Wein ist voll, kräftig, harmonisch und komplex. Er hat einen intensiven Duft, aber es sind keine einzelnen Fruchtkomponenten mehr erkennbar.
- CUVÉE CLARENDON BLANC 1989 ist genauso zusammengesetzt. Auf Grund der Eigenschaft des Jahrganges 1989 hat der Wein bereits einen deutlichen Alterscharakter, ähnlich wie viele österreichische Weine dieses Jahrganges. Dies paßt ihm aber gut.
- CUVÉE CLARENDON ROSE 1993 besteht aus 50% Grenache für Alkohol und Frucht und 50% Cinsault für Struktur und Feinheit. Dieser Wein besitzt eine wunderbare Harmonie zwischen Duft, Fruchtigkeit und geschmacklicher Fülle.
- CUVÉE CLARENDON ROUGE 1989 besteht aus 60% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon und 25% Grenache. Er besitzt extrem viel Tannin, ist noch lange lagerfähig, aber nicht so komplex wie der im folgenden beschriebene Jahrgang 1988.
- CUVÉE CLARENDON ROUGE 1988 besteht aus 60% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 20% Grenache und 5% Mourvedre. Er hat eine sehr schöne Farbe, die an leicht verwelkende Rosenblätter erinnert und besitzt eine angenehme Reife in Geruch und Geschmack, wodurch das kräftige Tannin sehr gut integriert ist.
- CUVÉE TRADITION ROSE 1993 ist auch ein angenehm fruchtiger Rose, kommt aber in der Qualität mit dem Cuvee Clarendon Rose 1993 nicht mit.
- CUVÉE TRADITION GRANDES ORGUES ROUGE 1988 besteht aus 80% Syrah und 20% Grenache. Der Sortencharakter des Syrah ist sehr deutlich erkennbar und äußert sich in einer sehr schönen Vielschichtigkeit des Weines.

Les Vins Breban

83171 Brignoles Cedex, La Burliere B.P. 47
Tel. 33 / 94 69 37 55
Fax 33 / 94 69 03 37

Eigentümer: Jean-Jacques Breban

Brignoles befindet sich 48 km Luftlinie westnordwestlich von Saint Tropez, 12 km westlich von Cabasse. Man kann die Stadt auch erreichen, wenn man von Toulon nach Norden fährt. Der Betrieb ist nicht weit vom Ortszentrum entfernt.

Es handelt sich um einen Weinhandelsbetrieb, der keine eigenen Rebflächen besitzt. Die Weine werden ausschließlich aus der Provence zugekauft und dann verschnitten.

Der Familienbetrieb wurde im Jahr 1942 gegründet. Der Großvater hat begonnen, nun leitet der Vater den Betrieb. Der Sohn, der für den Export zuständig ist, zeigte mir alles.

Im Jahr werden 7,5 Millionen Flaschen erzeugt, davon 60% Stillwein und 40% Tanksekt. Für Sekt wird Chardonnay verwendet, mit 40% Barrique-Anteil. Sonst kommen keine Barrique-Fässer zum Einsatz. 6.000 Flaschen Sekt werden pro Stunde abgefüllt.

Für den Stillwein werden die AOC-Bezeichnungen Bandol, Cotes de Provence und Coteaux d'Aix-en-Provence verwendet. Für Sekt gibt es in der Provence noch keine AOC-Bezeichnung. Daher wird zur Zeit versucht, eine solche unter dem Namen „Cremant“ zu bekommen.

30% der Produktion gelangen in den Export, davon 18% nach Japan. Die restlichen 12% werden in folgende Staaten exportiert:

Deutschland, Italien, Großbritannien, Benelux-Staaten, USA

- COTES DE PROVENCE CUVÉE JULIE ROSE 1993 ist ein fruchtiger und kräftiger Wein, leicht und angenehm zu trinken.
- COTES DE PROVENCE CHATEAU DEFFENDS ROSE 1993 ist ein einfacherer Wein. Es fehlt ihm etwas an Geschmacksfülle.
- Der rote Primeur-Wein 1994, ein Vin de Pays aus den Sorten Cinsault und Grenache, schmeckt zu hart für einen Primeur. Er ist säurereich und enthält auch viel Gerbstoff.
- Der Sekt DUC DE RAYBAUD - BRUT CHARDONNAY 1993 wurde für den englischen Markt mit 8 g/l Zucker versehen. Er ist harmonisch und hat einen angenehmen intensiven Duft nach Wiesenblumen. Für den japanischen Markt wurde dieser Sekt mit 20 g/l Zucker abgefüllt.
- Der Sekt DUC DE RAYBAUD - BRUT CHARDONNAY 1992 hat einen sehr zarten harmonischen Geschmack, erinnert aber nur leicht an die Sorte Chardonnay. Er schmeckt nicht zu trocken.

Domaine des Escaravatiers

83480 Puget-Sur-Argens, B.M. Costamagna
Tel. 33 / 94 45 51 80
Fax 33 / 94 45 59 83

Eigentümer: Jean-Piere Costamagna

Puget-Sur-Argens befindet sich 20 km Luftlinie nördlich von Saint Tropez, 6 km nordwestlich von Frejus. Der Betrieb ist etwas außerhalb des Ortes gelegen.

Das Gründungsjahr ist 1925. Die Rebfläche beträgt 50 ha. Zur Hälfte wird Cotes de Provence erzeugt und zur Hälfte Vin de Pays du Var.

Die Weißweinsorten sind Rolle und Ugni blanc, die Rotweinsorten Carignan, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvedre. Das ist das gleiche Sortenspektrum wie bei Gavoty, nur Clairette blanc fehlt.

Es wird mit gekühlter Vergärung gearbeitet, indem Radiator-Rippen in die Tanks gehängt werden. Die besseren Rotweine werden 9 Monate lang in Barrique-Fässern gelagert, zur Hälfte in neuen und zur Hälfte in einmal gebrauchten.

Die Abfüllstraße schafft 1.000 Flaschen pro Stunde. 80% davon wird sofort etikettiert, 20% bekommen später spezielle Etiketten für Hotels und Restaurants.

20% der Weine gelangen in den Export, und zwar in folgende Staaten:
Großbritannien, Belgien, USA, Japan

Die besten Weine des Betriebes werden unter der Bezeichnung „Chateau Escaravatiers“ verkauft, die zweite Qualität (aber ebenfalls AOC-Weine) unter der Bezeichnung „Domaine des Escaravatiers“. Die Tafelweine heißen „Vin de Pays du Var“ (Tafelwein aus dem Gebiet Var). Sekt wird „Reyran“ genannt. Der Betrieb ver-sektet nicht selbst.

- CHATEAU ESCARAVATIERS BLANC CLOS DU REYRAN 1993 ist ein reinsortiger Rolle. Er ist sehr sortentypisch und harmonisch und erinnert in Geruch und Geschmack an Grapefruit und Ananas. Man könnte ihn gut als Aperitivwein verwenden.
- CHATEAU ESCARAVATIERS ROSE 1993 besteht aus 50% Grenache und 50% Cinsault. Der Wein ist vollkommen trocken, fruchtig und wegen der Jugend noch etwas hart.
- CHATEAU ESCARAVATIERS ROUGE 1991 besteht aus 40% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 20% Syrah und 15% Mourvedre und ist im Barrique ausgebaut. Der Wein ist sehr dicht, harmonisch, kräftig und tanninreich. Der Barrique-Ton versteckt sich dezent im Hintergrund, ist aber deutlich merkbar und gut eingebunden. Die Vielschichtigkeit des Syrah kommt mehr durch als das Cassis des Cabernet Sauvignon.
- DOMAINE DES ESCARAVATIERS BLANC 1993 ist halbwegs fruchtig, sehr neutral, ein mittelmäßiger Wein, etwas langweilig.
- DOMAINE DES ESCARAVATIERS ROSE 1993 hat wenig Geruch, schmeckt breit und wenig fruchtig, und der Abgang ist etwas bitter.
- DOMAINE DES ESCARAVATIERS ROUGE 1991 ist zwar nicht sehr dicht und kräftig, aber sehr angenehm harmonisch. Der vielschichtige Geschmack des Syrah paßt sehr gut hinein.
- Der Sekt REYRAN BRUT BLANC DE BLANC ist aus reinsortigem Ugni blanc hergestellt und lag neun Monate auf der Hefe. Er ist fruchtig, trocken und hat einen neutralen Geschmack.
- Der Sekt REYRAN BRUT ROSE ist aus 50% Grenache und 50% Cinsault hergestellt. Er schmeckt sehr kräftig und voll und ist angenehm zu trinken.