

Die Umsteiger erweisen sich als Aufsteiger

Im Languedoc gibt es viel mehr als Wein. Aber für den puren Weinreisenden gibt es auch mehr als genug

Von Harald Ries

Narbonne/Perpignan. Es gibt doch genügend Attraktionen im tiefen Süden Frankreichs, kurz vor der spanischen Grenze, zwischen Mittelmeer und Pyrenäen: Strände und Städte, Burgen und Kirchen, Dörfer und Römische, den Canal du Midi, die Sonne und die Küche. Warum also landet man in Languedoc-Roussillon immer beim Wein?

Zum Teil deshalb, weil man immer findet, was man sucht. Das ist der subjektive Faktor. Und der objektive Faktor: Hier wächst ein Drittel des französischen Weins. Masse ging hier lange vor Klasse. Aber das hat sich geändert. Und das wiederum hängt mit den Menschen zusammen, die den Wein machen. Interessante Menschen, die man gerne trifft. Und die sind wahrscheinlich der entscheidende Faktor.

Über diese Themen kann sich der neugierige Besucher prima (und auf Wunsch sogar in Englisch) unterhalten mit Stephen Desmazieres. Der 39-Jährige hat 1996 in Montpellier sein Önologen-Diplom erworben und danach lange für eine Kooperative bei Nîmes den Wein gemacht und das Management. Und nun gibt er sein Expertenwissen weiter. An die Gäste der bezaubernden Fünf-Zimmer-Pension (oder Chambres d'Hotes, Bed & Breakfast oder wie man will), die er 2010 zusammen mit seinem Partner Jean-Marc Jarlot in einer ehemaligen Limonadenfabrik eröffnet hat. Villa Limonade heißt logischerweise das stilvolle Haus im Dorf Olonzac, das strategisch günstig zwischen Narbonne, Carcassonne und Beziers liegt.

Hier veranstaltet Stephen Weinseminare, organisiert Touren mit Kellerbesichtigungen und führt Spaziergänge durch Weinberge.

„Weingüter sind hier in der Gegend momentan noch günstig zu bekommen.“

Jean-Luc Dressayre, Neu-Winzer

Aber zunächst braucht der Weinschüler eine Basis. Da ist Stephen, Sohn eines Lehrer-Ehepaars, ganz Pädagoge. Vor dem ersten Schluck erklärt er das System. Über Tafel- und Landweinen stehen die AOP-Weine (früher AOC). In der Basisqualität werden sie als Languedoc verkauft. Darüber kommen Herkunftsbezeichnungen wie Corbières, Fitou oder Minervois. Insgesamt 30. Genau 61 Dörfer stellen 120.000 Hektoliter Minervois her. Und sechs Dörfer dürfen seit 1997 8000 Hekto-



Philippe Mercier hat auf Öko-Weinbau umgestellt. Der Anfang war sehr schwer, sagt er: „Wir mussten alles neu lernen.“ Heute ist er aber sehr zufrieden. FOTOS (4): HARALD RIES



Der Önologe Stephen Desmazieres gibt in seiner kleinen Pension Weinseminare und führt durch die Weinberge und -keller der Nachbarschaft.

liter mit der Bezeichnung Cru erzeugen.

Wir dürfen jetzt auch trinken. Einen einfachen, würzigen, trockenen weißen Muscat. Einen taninreichen Minervois aus dem kleinen Eichenfass, aus den klassischen Sorten Grenache, Cinsault, Carignan und Mourvèdre. Würzig, mächtig, noch etwas rau. Und einen ähnlichen Roten aus einem älteren Jahrgang, mit einem hohen Anteil Syrah, der erheblich runder wirkt.

Der mittlere ist der Hauswein der Limonadenvilla. Den stellt ein Nachbar her. Jean-Luc Dressayre

aus Azillanet. Im Nebenberuf. 13.000 bis 15.000 Flaschen produziert er im Jahr. Hauptberuflich verkauft er Korken. Aber auch erst seit kurzem. Ursprünglich war er Lehrer, hat erst mit 40 Jahren Önologie studiert und 2007 ein Weingut gekauft: „Die sind hier in der Gegend günstig.“

Das hat schon Stephen erzählt auf einem Spaziergang durch die Weinberge. „In den 50er Jahren hatten wir hier zu 90 Prozent Landwirtschaft und zu 10 Prozent Wein“, sagt er. „Dann hat sich das Verhältnis umgekehrt.“ Das lag an der Bewässe-



Emmanuel Cazes hat sich aufs Moped geschwungen mit dem früher Wein ausgefahren wurde. Heute ist vieles modern in Rivesaltes. Aber die Fässer sind sehr alt.

rungstechnik. Aber seit 10, 15 Jahren gehen die Erntemengen wieder zurück. „Das geschieht zum Teil zur Qualitätsverbesserung“, erklärt der Önologe, „zum Teil aber auch, weil die kleinen Weinbauern keine Nachfolger finden“. Wer an die Kooperative verkauft, verdient nicht viel. 60 bis 90 Cent pro Liter, erzählt Jean-Luc. Aber es gibt Ausländer, Aus- und Umsteiger, die Interesse haben. „Jetzt wäre ein günstiger Zeitpunkt, um zu kaufen“, rät Stephen Desmazieres.

Ein Umsteiger ist auch Philippe Mercier. Ihm gehört das 40-Hektar-Weingut La Joliette, nördlich von Perpignan. Aber neu ist für ihn nicht der Wein. Den hat schon der Urgroßvater angebaut. Philippe hat vor zwölf Jahren auf biologischen Anbau umgestellt. Aus persönlichen Gründen. Er hatte eine Hautkrankheit entwickelt, wegen der vielen Chemie im Weinberg.

Der Anfang war schwer: „Wir haben 30 Prozent weniger produziert und 15 Prozent der Kunden verlo-

ren. Die hielten uns für Spinner. Wir mussten alles neu lernen“, sagt der Weinbauer in vierter Generation, „aber wir sind auch gut dran: Wir haben viel Sonne und viel Wind, nicht die Krankheiten durch Feuchtigkeit wie in anderen Regionen.“

Außerdem sei Bio keine neue Erfindung. „Der Chemieweinbau

macht nur 50, 60 Jahre in der langen Weingeschichte aus – eine kurze Phase. Aber eine Generation war genug, um 2000 Jahre Weinkultur zu vernichten.“ Gegen moderne Kellertechnik hat Mercier aber nichts. Und er sieht die Zeit auf seiner Seite: „Jetzt wird die biologische Methode wieder im Studium gelehrt. Und im Languedoc macht sie schon sieben bis acht Prozent der Produktion aus.“

Philippe Mercier hatte ein Vorbild, einen der großen Betriebe der Region: das Traditionsunternehmen Cazes aus Rivesaltes, 1895 gegründet, heute das größte biodynamische Weingut in Frankreich. „Als wir vor 15 Jahren mit der Umstellung begonnen haben, war der Marketing-Wert einer solchen Maßnahme gleich Null“, erinnert sich Emmanuel Cazes. „Und für die meisten Konsumenten spielt das immer noch keine Rolle.“

Seit 2009 prangt immerhin das Logo auf den Etiketten. Aber die Motivation ist eine andere: „Für uns geht es darum, gute Bauern zu sein“, sagt Emmanuel. „Organischer Anbau vermeidet Fehler, Biodynamik bringt Lösungen für die Böden.“ Aber ist Biodynamik nicht eine komplexere Philosophie? „Das öffnet den Geist“, meint der Mann der vierten Generation. „Aber mit Mystizismus

„Mit Mystizismus können wir wenig anfangen. Wir haben Gehälter zu bezahlen.“

Emmanuel Cazes, biodynamischer Winzer

mus können wir wenig anfangen. „Wir haben Gehälter zu bezahlen.“

Was den normalen Konsumenten interessiert, ist natürlich der Wein. Der ist sehr ordentlich in der Basisqualität und wird dann immer besser – bis zum Credo, dem Top-Wein zu 36 Euro pro Flasche. „Das ist unser Garagenwein im Priorat-Stil“, sagt Cazes. „Der kostet uns mehr, als wir damit verdienen. Aber wir wollten einmal zeigen, dass wir es können.“ 5500 Flaschen jährlich für Image und Stolz.

Immer schon können sie den Süßwein, für den der Name des Dorfes Rivesaltes steht. In der Toskana haben sie sich vor drei Jahren die Idee eines angeschlossenen Restaurants abgeschaut. Und zwei Angestellte kümmern sich Vollzeit ums Marketing. „Vor zehn Jahren hat dafür eine Stunde pro Woche gereicht.“

So ändert sich viel rund um den Wein: neue Methoden, neue Moden, neue Philosophien. Nur die Landschaft, in der er wächst, die war vor 2000 Jahren schon da. Und getrunken wird immer noch. Irgendwie beruhigend.

Grundsatz-Infos und nützliche Adressen

■ Die Region Languedoc-Roussillon erstreckt sich entlang der Mittelmeerküste von der Petite Camargue bis hin zu den Pyrenäen sowie landeinwärts vom Mittelmeer bis in die Cevennen. Die Küstenlinie beträgt 220 km, vom Meer bis ins Hinterland sind es maximal 186 km.

■ Languedoc-Roussillon umfasst die fünf Départements Aude, Gard, Hérault, Lozère und Pyr-

nées-Orientales.

■ Internet
www.languedoc.com
www.sunfrance.com
www.villalimonade.com
www.joliette-mercier.com
www.cazes-rivesaltes.com

■ Reiseführer: Ralf Nestmeyer: Languedoc-Roussillon. Michael Müller Verlag. 6. Auflage 2012. 556 Seiten. 24,90 Euro.



Das Dorf Minerve, eines der schönsten in Frankreich, gab der Weinregion Minervois ihren Namen. Und trotz der vielen Touristen, die im Sommer kommen, leben viele der Bewohner noch immer vom Weinbau.