



Châteauneuf-du-Pape: Berühmt für seine Schlossruine und seine Weine.

# Wo die Sonne ein Dreifachwunder bewirkt

Direktes Licht, Reflektion der Rhone und Wärmespeicherung der Steine haben dem Châteauneuf-du-Pape neuen Schwung verliehen

Hoch gelobt, tief gefallen und nun wieder da: die Weine aus dem Châteauneuf-du-Pape im Rhonetal. Bericht einer zweitägigen Reise mit Weinkennern.

VON ANGELA ALLEMANN

Das Wahrzeichen des Dörfchens Châteauneuf-du-Pape ist auch heute noch die Ruine des Schlosses der Päpste von Avignon. Nur einen Steinwurf davon entfernt sitzen wir im Restaurant Le Verger des Papes unter knorrigen Olivenbäumen und geniessen den wunderbaren Ausblick bis nach Avignon und über die im Abendlicht glitzernde Rhône.

Luftig-leicht gebackene Käsebällchen sind die ideale Begleitung zum ersten Wein, einem weissen Château Saint Roch, 2006. Die Runde nickt anerkennend: unkompliziert, schöne Fruchtnote. Der Duft von Rotbarbe und Lamm zieht durch die Luft, vermischt sich mit dem allgegenwärtigen Lavendel. Dazu trinken wir einen weissen Château de la Gardine, 2002. Unüberhörbares Zungenschmalzen: «Delikates Bouquet, feine Röstaromatik»,



kommentiert Weinhändler Herbert Riem aus Kiesen im Aaretal.

Schon entbrennt eine engagierte Diskussion über die florale Seite des Tropfens, von Pfirsich- und Aprikosenblüten ist die Rede, von Heu oder nicht Heu. Rund und von gediegener Noblesse sei der Wein, kommt die Runde zum Schluss. Aber 40 Franken findet man dafür eigentlich zu teuer.

Wir befinden uns unter Kennern, unter Weinhändlern und -beratern. Trotz aller Sach- und Fachkenntnis bleiben Weintrinken und Degustieren aber immer etwas Subjektives, Persönliches. Vier Kriterien können jedoch als Massstab gelten. Gefällt die Farbe? Wie kommt der Geruch in der Nase an? Bestätigt der Geschmack das Versprochene? Und schliesslich der Gesamteindruck von Qualität, Preis, Sorten, Terrain und Jahrgang; das stimmige Zusammenspiel macht dann einen guten Wein aus.

**GASTON BRUNEL SETZTE** mit 54 Hektaren Gardine AOC Châteauneuf-du-Pape den Grundstock von Château de la Gardine. Durch Zukäufe hat sich das Weingut auf mehr als das Doppelte vergrössert. Sohn Philippe führt uns über

die weiten Rebfelder. Die Weinstöcke stehen auf flachem, steinigem Boden, sandig oder aus mineralhaltigem Kalkstein. Stein halte die Wärme gut, erklärt er – vorteilhaft für die angebauten Traubensorten Grenache, Mourvèdre, Syrah, Muscardin sowie Roussanes und Clarete.

Im Keller degustieren wir. Wie immer fängt man bei den einfachen an, um sich dann zu den komplexen und auch teuren Weinen hochzuarbeiten. Ein frischer weisser Lirac 2008 von Château Saint Roch gefällt knapp. «Nervös in der Nase», so das Urteil. Der Jahrgang 2005 des weissen Château de la Gardine, Cuvée des Générations, begeistert Corinne Fischer vom Luzerner Weinhändler Bataillard hingegen besonders. «Voll, tolle Qualität, gute Nase mit wunderbarer Pfirsichnote», schwärmt sie.

«Châteauneuf-du-Pape produziert keine enorm schweren Weine mehr, sie sollen in drei bis fünf Jahren getrunken werden können», sagt Philippe Brunel. Was dem derzeitigen Publikums geschmack entgegenkommt, denn auch Weine sind Trends und Moden unterworfen. «Rhône-Weine waren als Region einfach nicht mehr sexy», meint Beat Bisang, der in Sempach die Vinothek zum Rathaus führt. «Wenn ich 25-Jährige von Red Bull weg zum Wein bringen will, dann muss ich ihnen Peppiges bieten, Australien oder Chile etwa.» Ein schönes Flaschendesign und moderne Etiketten seien dabei nicht unwichtig.

## Weindegustationen

Viele Weingüter rund um Châteauneuf-du-Pape und Côte-du-Rhône sind werktags vor- und nachmittags für **Besichtigungen, Degustationen und Direktverkäufe geöffnet**. Château de la Gardine sowie E. Guigal wünschen hingegen eine Anmeldung ([www.gardine.com](http://www.gardine.com), [www.guigal.com](http://www.guigal.com)). Dieser Artikel ist aufgrund einer **Einladung des Weinhändlers Bataillard** entstanden. Die Firma veranstaltet einmal pro Jahr Weinstudienreisen für Mitarbeiter und Kunden.

Wenn man von einer Renaissance der französischen Weine spricht, fällt der Name E. Guigal. Unbeirrbar produziert das Weingut in Côte Rôtie, an den steilen «gerösteten Hängen» gelegen, dank dem ausgezeichneten Mikroklima komplexe Weine von Weltklasse. Dass US-Weinpapst Robert Parker diese stets hochrangig bewertet, hat nicht geschadet.

**PHILIPPE GUIGAL**, jüngster Spross der Wein-Dynastie und gelernter Önologe, führt durch die steilen Terrassen-Rebberge der Côte Blonde, die feine, delikate Weine hervorbringt, und der Côte Brun, die robustere Säfte liefert. Sein Grossvater baute noch Aprikosen an. Die dreifache Wirkung der Sonne – direkt auf die Traube, Reflektion der Rhône, Wärmespeicherung der Steine – tat auch diesen

Früchten gut. Und für den Wein ist diese Dreifachwirkung ein Segen. Drei Monocrus sind heute der Stolz von E. Guigal: La Mouline, La Turque, La Landonne. Und ein Côte-Rôtie Château d'Ampuis, auf uralten Weinbergen angebaut, gehört zum Feinsten der Domaine.

**MARCEL GUIGAL** hat damals mit dem Kauf der Rebberge viel Mut bewiesen, und die Rhône-Weine aus dem Schatten von Burgund und Bordeaux geführt. Man hat klein angefangen, doch im Keller, der allein drei Hektaren gross ist, trifft heute Tradition auf Moderne. Barrique neben Riesentanks, Roboter parken Flaschen ab. Die Qualitätskontrolle jedoch bleibt dem Menschen vorbehalten. 150 Weine prüfen Vater und Sohn pro Tag. «Der Gaumen ist der beste Analyst», meint Winzer Philippe Guigal.

Schwenken, schnuppern, nippen, durch die Zähne pressen, im Mund rollen, degustieren ist harte Arbeit. Wir starten mit einem Côte-du-Rhône blanc, 2007. «Gut strukturiert, vielschichtige Aromen, weicher Auftakt im Gaumen, angenehme Gerbstoffe», so das Expertenurteil. Es kommt noch viel besser: ein roter Côte-Rôtie AOC Château d'Ampuis 2005. Mit rund 100 Franken hat er auch seinen Preis. «Sehr weich», schwärmen alle.

Das Fazit nach zwei langen Wein Tagen: zu wenig gespuckt, zu viel geschluckt. Aber es war jeden Tropfen wert.

Inserat

## AUFGETISCHT

# Idyllischer Anziehungspunkt

Gasthof Sternen, Wettingen

WENN DIE GÄSTE IN BUSSEN ANREISEN, denkt man an Massenabfertigung. Die Bedenken waren zum Glück unnötig: Erstens besuchten die Gäste das Kloster nebenan, und zweitens fühlten wir uns im Gasthof Sternen in Wettingen alles andere als abgefertigt. Das Lokal ist mit seiner Lage im idyllischen Klosterquartier, dem Mauerfachwerkbau und dem lauschigen Vorgarten ein Anziehungspunkt. Die Karte in der Klostertaverne verzichtet auf ausufernde Menü-Folgen, lässt einen dafür mit dem Angebot von kleinen und grossen Portionen das Mahl spielerisch zusammenstellen. Unser Einstieg erfolgte über einen Tomaten-Gruyère-Mango-Salat (Fr. 17.50), der nicht nur optisch ein Hochgenuss war, und einen leider etwas faden Vitello Tonnato (Fr. 21.50). Das Lachsfilet «Padri del Aquavita» in Pastis-Creme (Fr. 32.–) war dafür absolut perfekt wie auch das Fleisch-Tatar Quattro noci (Fr. 27.50/halbe Portion). Dessertfreunden legen wir das Toblerone-Schokoladen-Mousse mit Kirschenkompott und Pistazien-Eis (Fr. 17.50) ans Herz.

SILVIA SCHAUB



Das Wirtepaar Walter und Andrea Erni vom Gasthof Sternen, Klosterstrasse 9, Wettingen. Tel. 056 427 14 61. [www.sternen-kloster-wettingen.ch](http://www.sternen-kloster-wettingen.ch). Geöffnet: Mo bis Fr 8–24, Sa 15–24, So 10–24 Uhr.

**KÜCHE** Kreative Gerichte zwischen Mediterranität und Bodenständigem.

**SERVICE** Versiert, speditiv und immer freundlich.

**AMBIENTE** Stuck trifft auf Holz, lauschiger Garten.

**PREISE** Mittleres Segment, Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.