

Patchwork der Charakterweine

Frankreichs Weinregion Südwest ist bunt, abwechslungsreich und

Ein Weinanbaugebiet bunt wie ein Flickenteppich? Ja, das gibt es, und zwar ausgerechnet in Frankreich, dem Land der strengen Ausrichtung und in Beton gegossenen, vereinheitlichenden Weingesetzgebung. Sud-Ouest, also Südwest, heißt der Zusammenschluss der bunten Weinregionen im Dreieck zwischen Bordeaux, Biarritz und Toulouse. Ganze 18 Appellationen verteilen sich von Aveyron im Norden bis zu den Pyrenäen im Süden, von Marcillac im Osten und Cahors oder Coteaux du Quercy im Norden.

Hochwertige Weine werden dort aus alten einheimischen Rebsorten gekeltert: Unter den weißen autochthonen Sorten sind dem Genießer vor allem Colombard, Petit Manseng, Petit Courbu, Mauzac und Len de L'El bekannt. Die meist kräftigen und körperreichen Rotweine werden insbesondere aus Tannat, Malbec, aus Fer Servadou, Négrette und Duras hergestellt. Und noch einen Vorteil haben diese charakterstarken Weine aus dem Südwesten vorzuweisen: Sie eignen sich bestens als Essensbegleiter, und zwar nicht nur zum dort typischen Cassoulet, sondern auch zum Käse, zu allen erdenklichen Fleischgerichten, zu Gegrilltem aller Art oder zur rustikalen Wurstplatte.

Wie kommt diese Vielfalt hier zustande? Ein breites Spektrum von rund hundert verschiedenen, autochthonen Rebsorten trifft auf eine bunte Palette von Gegebenheiten. Die besonders kargen Böden von Quercy haben keinerlei Gemeinsamkeiten mit den Lehm-, Kalk- und Kieselböden



Südfrankreich und Wein, das ist für uns die Provence oder das Languedoc-Roussillon. Aber auch von dort aus Richtung Atlantik tut sich ein spannendes Gebiet auf: Südwest. Dort entstehen zum Beispiel in Quercy (Foto) eigenwillige Weine zu genialen Preisen



von Madiran. Das Anbau-gebiet von Irouléguay (sprich: Irolegü) am Fuße der Pyrenäen unterliegt sowohl Gebirgs- als auch maritimen Einflüssen, während im Marcillac die Reben an ein kontinentales Klima gewöhnt sind. Sie stehen schließlich 400 Kilometer vom Atlantik entfernt. Das Ergebnis? „Den Wein“ aus Sud-Ouest gibt es nicht. Stattdessen ist Vielfalt jenseits des

Massengeschmacks angesagt. Es handelt sich um ein Gebiet für Entdecker, denn die Weine haben zumeist ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Und für alle, die gerade nicht hinfahren wollen, haben wir ein Paket mit Favoriten zusammengestellt. Aber so viel Zeit muss sein: Öffnen Sie die Roten einige Stunden vor dem Trinken. Sie entwickeln sich deutlich.

Text: Renate Frank;
Stills: Matthias Haupt

voller Entdeckungen. Probieren Sie selbst!



2008 Domaine Damiens, Rosé de Béarn, Béarn

Der frische, fruchtige Rosé kommt aus dem Gebiet östlich von Bayonne und Biarritz. Er wird aus den Rebsorten Cabernet Franc und Tannat gekeltert. Im Duft ist er frisch-fruchtig und im Geschmack harmonisch. Er ist ein eleganter Aperitif und passt auch zu Fisch und Geflügel. 5,90 Euro (plus Versand)



2007 Château Lamartine, Expression, Cahors

Der reinsortige Malbec wurde im angesehenen „Guide Hachette“ mit der höchsten Auszeichnung belohnt. Zu Recht! Er riecht nach Kirschen und Cassis und schmeckt auch würzig nach diesen Früchten. Ein Wein zum Meditieren oder zu kräftigen Fleischgerichten. 23,90 Euro (plus Versand)



2005 Château de Sabazan, Côtes de Saint-Mont

Achtung, diesen Roten werden Sie so schnell nicht los! Er bleibt mit fruchtigen Cassis-Noten und kräftigen Tanninen lang am Gaumen. Aus Tannat, Pinenc und Cabernet Sauvignon gekeltert ist er kraftvoll und würzig und passt zum Steak oder stilecht zum Cassoulet. 14,90 Euro (plus Versand)

2008 Terreo Brauacol, Comté Tolosan

Diesen charmanten Rotwein aus der Rebsorte Brauacol sollten Sie leicht gekühlt trinken. Er riecht und schmeckt fruchtig nach Himbeeren und eignet sich ausgezeichnet für die Terrasse. Er ist nicht zuletzt aufgrund des Preis-Leistungs-Verhältnisses auf jeder (Grill-)Party willkommen. 4,50 Euro (plus Versand)



2008 Domaine de Mirail, Colombar, Côtes de Gascogne

Die Colombar-Trauben für diesen Wein werden in der kühlen Nacht geerntet, um die frische Frucht zu erhalten. Der Wein ist komplex, schmeckt angenehm weich und harmonisch. Er passt zum mediterranen Gemüse, zu Fisch oder Huhn. 5,50 Euro (plus Versand)



2008 La Cave d'Irouléguay, Argi d'Ansa, Rosé

Das kleine basiskische Anbauggebiet Irouléguay liegt bereits in den Pyrenäen. Dort entsteht dieser kirschrote Wein aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Tannat. Er ist würzig und passt gut zu kräftigen Gemüsegerichten mit viel Knoblauch und zu Wurst. 6,50 Euro (plus Versand)



ZU BESTELLEN Unsere Favoriten bekommen Sie für 65 Euro frei Haus beim Weindpot Wilke, Tel. 0 44 21/4 48 48