

Château Carton

Nicht nur für Banausen und Vieltrinker: Weine aus der Bag-in-Box setzen sich durch

TAPASTAPAS



Hughs Welt

Aus Zeiten, in denen die Weinjournalistik noch in den Kinderschuhen steckte, berichtet der mittlerweile zum internationalen Star avancierte Hugh Johnson in seiner Berufs-Autobiografie, die dieser Tage in die Buchhandlungen ausgeliefert wird. Pikant, wo der heutige Weinpapst seine ersten Berufsschritte unternahm: «Mein erster Artikel über Wein», bekennt er, «erschien 1960 in der Weihnachtsausgabe der 'Vogue'». Darauf folgte eine atemberaubende Karriere mit vielen Artikeln, Büchern und einer TV-Sendung. «Hugh Johnsons Weinwelt – A Life Uncorked» berichtet in amüsant-unterhaltsamem Ton von einem Leben mit und um den Wein. Hugh Johnson, «Hugh Johnsons Weinwelt», Hallwag-Verlag, 69.40 Franken www.hallwag.de

Deluxe-Öl

Pfefferzeihen heissen die Oscars der Schweizer Gastroszene, die gestern Abend im Zürcher Opernhaus mit einer Gala gefeiert wurden. Gefeierte wurden Maître Fromager Rolf Beeler, die Familie Kienberger vom Waldhaus in Sils-Maria, Margriet und Peter Schnaibel vom Winterthurer Taggenberg, Philippe Chevrier von der Domaine de Châteaueux und Urs Wandeler vom Restaurant Schönbühl in Hilterfingen.

Walliser in Zürich

Die Sortenvielfalt und die Qualität der Walliser Weine sind legendär. Wer je in einem der vielen Spitzenlokale zwischen Brig und Martigny einkehrte und vom Sommelier mit lokalen Provenienzen beglückt wurde, weiss ein Lied davon zu singen. Aber auch davon zu berichten, wie schwierig es ist, Walliser Topweine in der Deutschschweiz zu erwerben. Abhilfe will nun die Union des Vignerons-Encaveurs du Valais (Uvev) schaffen, eine neue Organisation von Selbstkellern, die sich am 14. September in der Zürcher Schiffbau-Halle präsentiert und dort zwischen 15 und 21.30 Uhr einen Walliser Weinmarkt durchführt. Anwesend sein werden Spitzenwinzer wie Thierry Constantin oder Didier Joris.



Wein aus der Bag-in-Box: Aussen Karton, innen Schlauch

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT) UND PHILIPP ROHNER (FOTO)

Im Frühling brannten in Südf frankreich etliche Grosskellereien. Die Brandstifter waren unter den kleinen Winzern zu suchen. Sie hatten aus Rache zu den Benzin-kanistern gegriffen, nachdem ihnen die Kellereien bis zu drei Jahre lang die Abnahme der Ernte schuldig geblieben waren. Denn die Winzer des Midi ächzen in Existenznot. Der französische Offenweinmarkt ist zusammengebrochen. 30 Cents werden noch für einen Liter Wein bezahlt.

Leiden tun auch renommierte Selbstkellereier-Betriebe. Sie hatten nie ihre ganze Produktion selbst vermarktet. Die besten Qualitäten hatten sie unter eigenem Etikett abgefüllt, die bescheidenen Tropfen dem Handel verkauft. Für 50 Rappen lässt sich nicht kostendeckend arbeiten, vielmehr die Reben ausreissen.

Also tut Selbsthilfe Not. Das System des Bag-in-Box (abgekürzt BiB) wird für südf ranzösische Winzer diskussionswürdig. Vermehrt suchen auch bekannte Domänen das Heil in der Vermarktung ihrer einfacheren Weine im Schlauchbeutel. 5 Liter

Wein fasst der Schrumpfschlauch in der Kartonbox. Der Wein bleibt darin über Wochen oxydationsgeschützt. Französische Supermärkte sind dankbare Abnehmer. Seit einiger Zeit wird exportiert – auch in die Schweiz.

Kunden sind vorurteilsfreie private Weintrinker

Klar, BiB kennt man hier zu Lande schon lange. Die Discounter bieten sie zu tiefen Preisen an. Trinkbar sind die Säfte, vornehmlich aus Übersee, einzig mit heroischer Überwindung. Sie besitzen in den meisten Fällen schäbige Kochweinqualität. Wer sie anzapft bzw. das Hähnchen öffnet, ortet sich als Banause oder als Alki.

Die aus dem Midi stammenden BiBs eröffnen nun neue Perspektiven. Aus dem Schlauch in die Karaffe – und fertig ist der eigene «supercoole Hauswein», wie ein bekennder BiB-Fan jubiliert. Momentan sind erst wenige Produkte erhältlich. Die Versuchsphase ist noch nicht abgeschlossen. Doch wenn nicht alles täuscht, wird sich die Palette in Zukunft substanziell verbreitern.

Ein Pionier dieser Entwicklung ist der Weinhändler Felix Woodtli. Er leitet die Genossenschaft

Cavino in Stäfa. Sein erster importierter BiB, ein Cabernet-Merlot in einem eleganten schwarzen Kistchen von der erstklassigen Domaine du Poujol (siehe *Degu-Box*), hat eine besondere Geschichte.

Ein Grosskunde orderte bei ihm beträchtliche Mengen von Kochwein für seine eigene, aus Gastronomen und Händlern bestehende Kundschaft. Der Tropfen musste bio-zertifiziert sein. Woodtli liess sich von Poujol Wein schicken. Dieser diente auf der Domaine zum Auffüllen der Barriques der Bête noire, Poujols besten Weins. Biologisch hergestellt, aber nicht offiziell kontrolliert. Woodtli's Kunde trat zurück.

«Kurz vor Weihnachten 2005 sass ich auf zwei Paletten Bag-in-Boxes und wusste nicht, was tun damit», erzählt der Weinhändler. Er stellte die Kisten in den Laden, am Heiligen Abend waren sie alle weg. Offenbar überzeugte die Qualität. Mund-zu-Mund-Propaganda tat das Übrige.

Woodtli verbreiterte das Sortiment und wird in Kürze mit drei bis vier neuen BiBs der Domaine de Ribonnet antreten. Seine Motivation liegt weniger im Profit als in der Unterstützung der darbenenden Produzenten: «Ich will die Win-

zerweine wieder in den Markt bringen», sagt er. Die Lage sei ernst.

BiB-Konsumenten sind bei Cavino vor allem vorurteilsfreie private Weintrinker, die quasi unter der Woche vom Kistchen zapfen und sich am Wochenende an einer besseren Flasche laben. Gefragt sind die Weine auch an kulturellen Veranstaltungen – so werden sie auch am Zürcher Theater Spektakel ausgeschenkt. Schwere tue sich die Gastronomie, die angesichts des tiefen Preises Beisshemmungen habe.

An einem Kühlsystem für Weissweine wird gearbeitet

Bessere Erfahrungen mit Restaurants gemacht hat Roger Baumann von der Weinhandlung südhang, die seit über einem Jahr zwei andere respektable BiB-Weine anbietet. Er sieht für die Schlauchweine gute Chancen in der Gastronomie als Ersatz für die Offenweine in der Halbliterflasche.

Vorteile sieht Baumann für die Roten. Weisse sind schwierig zu kühlen. An einem praktikablen Kühlsystem werde herumstudiert. Das gilt auch für Private: Denn wer hat in seinem Kühlschrank schon Platz für eine Fünftliterkiste?

MEHR WEIN IM REISEBUND

AUS DEM KELLER IN DIE KARAFFE

Bag-in-Box-Weine sind nicht mehr bloss Kochweine aus der untersten Preis- und Qualitätsschublade. Aus dem Midi erreichen uns mittlerweile ganz anständige Tropfen, auch wenn nicht alle fünf Testweine wirklich überzeugten. Zum Service: Die Roten werden mit Vorteil kellerfrisch in die Karaffe gefüllt. Etwas Belüftung tut ihnen gut. Die Weissen bringt man – ebenfalls in einer Karaffe – mit einer Kühlmanschette in 15 Minuten auf die richtige Trinktemperatur.

Le Sommeiler 2005, VdT, Domaine de Ribonnet

(Sauvignon blanc, Sémillon, Chenin, Viognier, Bio) 14 Punkte
Helles Gelb; diskretes Bouquet, wenig Nuancen, Spur nasse Wolle; im Geschmack sehr gradlinig, markante Säure, schmal; endet trocken mit leichter Bitterkeit. Ein einfacher, spröder Wein. Cavino, Fr. 32.50 (5 Liter)

Les Fruites 2005, VdP d'Oc, Domaine Félines Jourdan

(Chardonnay, Picpoul, Rousanne) 15 Punkte
Kräftiges Gelb; in der Nase verhalten mit floralen Noten; im Gaumen mittelmäßig, saftige Säure, gewisser Schmelz; strukturierende Bitterkeit im Abgang. Ein süffiger, beschwingter Tropfen. südhang, Fr. 34.00 (5 Liter)

La Boîte Noire 2005, VdP Hérault, Domaine du Poujol

(Cabernet Sauvignon, Merlot) 16 Punkte
Dunkles, leicht trübes Rot (unfiltriert); nach Belüftung tiefgründiges Bouquet, schwarze Beeren, Tabak; im Geschmack kräftiger Körper, mineralische Note, frische Säure, markantes, leicht grünes Tannin; gute Länge. Ein charaktervoller, eher rustikaler, anspruchsvoller Wein. Cavino, Fr. 32.50 (5 Liter)

Fruit rouge 2004, VdP d'Oc, Château de Valcombe

(Syrah, Grenache) 15 Punkte
Kräftiges, glanzklares Rot; in der Nase Cassis, Eukalyptus, rote Beeren; im Gaumen geschmeidig, marmeladige Frucht, lebendige Säure, gut eingepasstes Tannin, leichter Luftton; trocken im Finale. Ein durchaus vergnüglicher, korrekter Tischwein. südhang, Fr. 40.- (5 Liter)

Merlot Laporte 2004, VdP Côtes Catalanes, Domaine Laporte

14 Punkte
Kräftiges, helleres Rot; im Bouquet rote Früchte, etwas unverbindlich-vordergründig; gradliniger, eher eindimensionaler Geschmack, präsent Säure, diskreter, spröder Gerbstoff; kurz im Abgang. Ein harmloser, anspruchsloser Wein. Cavino, Fr. 37.50 (5 Liter)

Bezugsquellen

Cavino, 8712 Stäfa, Tel. 044 926 69 38, www.cavino.ch südhang, 8803 Rüslikon, Tel. 041 724 48 48, www.suedhang.com

ANZEIGE

Vertrauen Sie auf unsere über 42-jährige

Erfahrung

beim Kauf Ihrer Perlen, Perlen-Colliers oder Schliessen.

Shibota-Pearls