

<http://www.jajkaiser.com/index.php?id=5,1,0,0,1,0>

Weinberatung

TANNAT

Der gezähmte Kraftprotz aus Frankreichs Südwesten

von Joachim A. J. Kaiser, Diplom-Biologe / Weinberater (DWI)



Umgeben von Weinbergen, Domaine du Crampilh, Aurions-Idernes, AOC Madiran

„DIE Farbe, die Tannine, die Komplexität, die Frucht“, antwortet Christine Dupuy, die junge, sympathische Eigentümerin der Domaine Labranche-Laffont auf meine Frage, was denn das Besondere an der Rebsorte Tannat ist.



Christine Dupuy, Domaine Labranche-Laffont, Maumusson, AOC Madiran

Problemlos kann ich Christines Antwort nachvollziehen: Schwarz mit rötlichem Schimmer präsentiert sich ihr 2001er „Vieilles Vignes“. Ein Bouquet von getrockneten Maulbeeren, Himbeeren und würzigen Noten entströmt dem Glas. Ein Schluck und eine Woge von Tannin umspült meinen Gaumen, noch jugendlich adstringierend, aber bereits mit gerundeten Kanten. Der Wein hat einen sehr festen, konzentrierten Körper, er ist kraftstrotzend, aber nicht plump, dafür sorgt die prononcierte, gut integrierte Säure. Die deutliche Mineralität trägt den schönen, sehr langen Abgang. Ein hervorragender Wein mit einem exzellenten Reifepotential und einem sehr guten Preis-Genuss-Verhältnis. Für 12 Euro bekommt man ihn ab Hof. Besser gesagt, hat man ihn bekommen, denn bis auf einige Flaschen, die sich Christine zurückgelegt hat, ist der Jahrgang komplett ausverkauft. In den "Vielle Vignes" steckt u.a. auch der Ertrag einer kleinen Parzelle von über 100 Jahre alten, wurzelechten Reben.



Fast schwarz und typisch nach Maulbeeren duftend steht der Tannat im Glas

Wir sind im Südwesten Frankreichs in der Appellation Madiran und hier ticken die Uhren anders als im Rest der Weinwelt: Madiran, das ist Tannat. Die Rotweine der benachbarten Anbauggebiete Béarn, Côtes de Saint-Mont, Tursan und Irouleguy (französisches Baskenland) enthalten ebenfalls einen hohen Anteil an Tannat. Nirgendwo sonst auf der Welt wird er als Hauptrebsorte angebaut, nirgendwo sonst ist er die Grundlage für so viele ausgezeichnete, charakterstarke Weine. Mit einer Ausnahme: Uruguay, dort hat der Auswanderer Pascal Harrigue 1870 die Rebsorte eingeführt und populär gemacht. Auf Tannat, den Wein seiner französisch-baskischen Heimat, konnte und wollte er nicht verzichten.

Tannat kommt von „tan“, was in der alten Sprache des Südwestens, der Langue d’Oc, „gerben“ bedeutet. Und Gerbstoffe, Tannine, enthält Tannat reichlich. Tannat galt lange als rustikale, im besten Fall fruchtige und im schlechtesten Fall alkohollastige Tanninbombe. Rau und oft bitter präsentierte sich Wein aus Tannat nicht nur in seiner Jugend, sondern über viele Jahre hinweg. Die Winzer im Madiran jedoch liebten und lieben ihren Tannat. Bereits 1788 bemühten sich die Winzer von Vic-Bilh, so hieß das Anbauggebiet Madiran damals, beim Parlament von Navarra um die Anerkennung und den Schutz ihres Weines als „Cru“. Aber erst 1910 wurde aufgrund ihres Bemühens die „délimitation du terroir Madiran“ anerkannt. 1948 wurden Madiran für Rotwein und Pacherenc de Vic-Bilh für Weißwein vom Institut National des Appellation d’Origine des Vins et Eaux-de-Vie (INAO) unter strengen Auflagen in den Rang einer AOC erhoben. Die madiranischen Winzer waren die ersten in Frankreich, die sich zu einer Qualitätskontrolle ihrer Weine mit Laboranalyse und Verkostung verpflichteten. Das erste AOC-Dekret von 1948 schrieb noch 20 Monate Fasslagerung vor, um den harten, jungen Tanninen Zeit zur Reifung zu geben. Generell war die INAO früher bemüht für alle betreffenden AOC den Tannat-Anteil auf maximal 60% zugunsten der vermeintlich edleren Sorten Cabernet Franc (Bouchy) und Cabernet Sauvignon zu reduzieren.



Auch in benachbarten AOC- und VDQS-Gebieten wird Tannat angebaut

Der Umschwung kam mit Alain Brumont Anfang der 1980er Jahre. Der Sohn eines Bauern war von dem Potential des Tannat überzeugt. Erstaunlich, denn die umfangreiche, internationale Erfahrung im Weinbau und die Hochschulausbildung, die heutige Spitzenwinzer fast immer haben, hatte er nicht. Das elterliche Gut, Château Bouscassé, war ein typischer gascognischer Hof mit gemischter Landwirtschaft, zu dem eben auch einige Weinberge gehörten. Er lernte bei seinem Vater und beobachtete genau, was im Madiran geschah. 1978 übernahm er den Hof. Mit sicherem Blick für Spitzenlagen kaufte er heruntergekommene Weinberge. Auf die Beschränkungen der AOC piff er. Er bestockte die Lagen mit Tannat oder, falls alte Tannat-Reben vorhanden waren, brachte sie wieder auf Vordermann und reduzierte die Erträge zugunsten der Traubenqualität. Im Keller experimentierte er mit unterschiedlichen Maischestandszeiten, langer Fasslagerung im neuen Holz und häufiger Soutirage (Abstich). Seine Weine begannen auf den regionalen Wettbewerben Preise zu gewinnen. Journalisten schleusten seinen Wein als Piraten in einen Wettbewerb ein und der Nobody aus Madiran verwies die meisten hochrangigen Gewächse aus dem benachbarten Bordeaux auf die Plätze. 1985 brachte er seinen Spitzenwein aus 100% Tannat auf den Markt, der sofort begeisterte Zustimmung fand. Heute zählt sein „Château Montus Cuvée Prestige“ und sein „Château Montus XL“ zu den berühmten Weinen Frankreichs. Der XL wird nur in sehr guten Jahren erzeugt und es gibt nur 4000 Flaschen. Tannat wird aufgrund von Alain Brumonts Anstrengungen heute zu den „cépages nobles“, den „edlen Reben“, gezählt.



Alain Brumont, Grandseigneur des Tannat, Château Bouscassé und Montus, AOC Madiran

Was Alain Brumont intuitiv richtig machte, ist heute in weiterentwickelter Form Standard engagierter Winzer. Bereits im Weinberg wird dem Tannat eine strenge Erziehung zu Teil. Die sehr fruchtbare Sorte wird auf älteren Flächen einer rigorosen Ertragsbeschränkung unterworfen. Bei Neuanpflanzungen werden seit Jahren kleinbeerigere Klone verwendet, die zu einer deutlichen Steigerung der Qualität des Traubenmaterials auf Kosten des Ertrags geführt haben. Wo früher 2000 Stöcke/Hektar im Luxus lebten und üppig wuchernde Traubenmassen ergaben, stehen heute mindestens 4000 Stöcke. Die Spitzenerzeuger gehen mit 5000 – 8000 Stöcke/Hektar weit über die Mindestanforderung der AOC hinaus. Sie zwingen die Rebwurzeln Wasser und Nährstoffe in der Tiefe zu suchen und machen sie damit unabhängiger von Trockenstress und Dünger. Hinzu kommen Ausdünnung der Gescheine (Blüten), grüne Lese, an die Saison und Witterung angepasste Laubarbeit sowie manuelle Ernte mit Vorselektion bereits im Weinberg. So kommt gesundes, optimal gereiftes Lesegut in den Keller, überall auf der Welt die Grundlage für große Weine.

Im Keller sorgt eine temperaturüberwachte Gärung auf der Maische für die optimale Extraktion der Farbstoffe und Tannine aus den Beerenhäuten. Mancher Kellermeister fischt nach einigen Tagen Gärung sogar die Traubenkerne von der Oberfläche der Maische. Der steigende Alkoholgehalt soll keine unerwünschten, ‚grüne‘ Tannine, die in den Kernen lauern, in den jungen Wein extrahieren. Es schließt sich der malolaktische Säureabbau an, dem oft die Reifung in neuen Barriques oder in neuen 400 - 600 Liter Fässern folgt.



Hochwertiger Tannat erfordert rigorose Ertragsbeschränkung, z. B. durch Ausdünnen, Traubenteilung oder Vorselektion

Eine weitere Innovation hat ebenfalls entscheidend zur Zähmung des rauen Gesellen Tannat beigetragen. Patrick Ducournau von der Domaine Mouréou fand heraus, dass der mildernde Effekt, den die häufige Soutirage auf raue Tannine hat, auch durch die gezielte, gesteuerte Belüftung des Jungweins zu erreichen ist. Die Technik der Mikrooxidation ist heute Stand der Technik nicht nur beim Tannat, sondern weltweit bei allen tanninreichen Rotweinen. Durch die Verwendung von reinem Sauerstoff und feinporigen Keramikfiltern können direkt im Tank oder Fass winzige Mengen Sauerstoff als mikroskopisch kleine Bläschen in den Wein „eingepert“ werden. Das Verfahren ist sehr viel schonender als die mehrfache Soutirage. Durch das Abstechen wird der Jungwein nämlich stark belüftet und er verliert dadurch viel seines fruchtigen, aromatischen Charmes. Bei der Mikrooxidation bleiben die Bouquet- und Aromastoffe erhalten und die Tannine werden dennoch runder, die Weine sind harmonischer und früher trinkreif. Meist erfolgt die Mikrooxidation in der Phase zwischen der alkoholischen Gärung und dem malolaktischen Säureabbau. Junger Tannat-Wein protzt allerdings häufig mit einer derart überreichen Fülle ungestümer Tannine, dass die madiranischen Kellermeister ihm oft noch nach der Malolaktik die Zügel einer weiteren Mikrooxidationsphase anlegen müssen.

Beide Techniken, die Mikrooxidation und die häufige Soutirage, findet man nebeneinander. Geht es um langjährige Lagerung und Reifung, schwören viele Winzer auf die Soutirage. Diese Weine bestehen in der Regel zu 80 – 100% aus Tannat. Sie sind in ihrer Jugend zwar schon trinkbar, allerdings sind sie oft noch ziemlich unzugänglich und ihren Höhepunkt erreichen sie meist erst nach 10 und mehr Jahren. Weine, die jung und fruchtig getrunken werden sollen, werden fast immer unter Einsatz der Mikrooxidation hergestellt. In Madiran werden sie außerdem mit einem hohen Anteil an Cabernet Franc oder Cabernet Sauvignon und etwas Fer Servadou (Pinenc) verschnitten, um sie von Anfang an ansprechender zu machen.



Das Maison des Vins du Madiran unmittelbar neben der Kirche ist als erste und informative Anlaufstelle gut geeignet

Es gilt als gesichert, dass der Tannat aus Frankreichs Südwesten stammt, jenem landschaftlich reizvollem Viereck, das im Süden von den Pyrenäen mit den Eckpunkten Andorra und Biarritz, im Norden von Cahor und der Girondemündung begrenzt wird. Sehr wahrscheinlich stammt der Tannat aus dem Tal der Adour oder der Gegend um den Ort Béarn. Nicht nur im Bordelais, sondern überall in Frankreichs Südwesten gibt es schon seit römischer Zeit Weinberge. Auch im Südwesten waren es die Mönchsorden, insbesondere Benediktiner und Zisterzienser, die sich nach den Römern um den Weinbau verdient gemacht haben. Mit Sicherheit haben sich die Pilger, die ab dem 11. Jahrhundert auf ihrem Weg nach Santiago de Compostela durch das Pyrenäenvorland zogen, vor der anstrengenden Gebirgsüberquerung mit dem Wein der Region gestärkt. Dass sie damals bereits Tannat getrunken haben, ist allerdings reine Vermutung.

Béarn, zu dem historisch gesehen auch das heutige Madiran zählt, erfreute sich in England großer Beliebtheit. Der Südwesten Frankreichs war zu jener Zeit in englischer Hand und die Engländer, dann die Holländer exportierten große Mengen Wein über die Flüsse Adour und Gironde in den Norden Europas. Das erste Mal schriftlich erwähnt wird die Rebsorte „tanat“ 1783/84 in einer Untersuchung des Verwalters von Guyenne Dupre de St. Maur im Departement Gers.

Tannat hat wohl maßgeblich zum Ruf der „schwarzen Weine“ des Südwestens beigetragen, die über Jahrhunderte zum Aufbessern der ‚dünnere‘ Clarets aus dem Bordelais verwendet wurden. Nicht umsonst heißt die Rebsorte auch Bordelais noir. So schreibt 1841 ein Monsieur Dartigaux-Laplante, dass im Madiran fast ausschließlich Tannat angepflanzt wird, weil die Rebsorte die größte Menge und die schönste, kräftigste Farbe liefern würde.



Das Kloster Saint-Mont liegt an der Pilgerstrasse nach Santiago de Compostela und hat zum frühen Ruhm der gascognischen Weine beigetragen

Ab 1850 fegte über Frankreichs Südwesten mit seinen traditionellen Tannat-Anbaugebieten der aus Amerika eingeschleppte falsche Mehltau hinweg und danach kam die Reblauskatastrophe. Bevor sich Winzer und Rebflächen erholten hatten, kamen der deutsch-französische Krieg, dann der erste und der zweite Weltkrieg. Von den Schäden durch Natur und Kriegsfolgen erholte sich der Weinbau im Südwesten erst nach dem zweiten Weltkrieg. Heute stehen in Frankreich ca. 2500 ha Rebfläche unter Tannat. Etwa 3800 ha sind es in Uruguay. In Argentinien, Australien, Brasilien, Chile, Italien, Neuseeland und USA gibt es ebenfalls einige Hektar. In Kalifornien, Georgia und insbesondere in Virginia nimmt die Anbaufläche für Tannat sogar zu. In Deutschland wächst kein Tannat, aber in Österreich (Mittelburgenland) und der Schweiz (Tessin, Wallis) gibt es Versuchsanbauflächen und einige wenige Winzer verwenden Tannat in ihren Rotweincuvées.



Hügel im Pyrenäenvorland prägen die AOC Madiran

Neben Alain Brumonts „Château Montus“ hat es in letzter Zeit ein weiterer Tannat-Wein auf das Treppchen der internationalen Weinprominenz geschafft. Dr. Roger Cordier vom Londoner Harvey Institut für Kreislaufforschung suchte nach einer Erklärung für das „French Paradox“: Menschen aus Frankreich, insbesondere dem Südwesten, ernähren sich fetter und sterben dennoch weniger häufig am Killer Nummer Eins, dem Herzinfarkt. Deshalb testete er 28 Rotweine auf ihre blutgefäßschützende Wirkung. Klarer Sieger war ein Tannat-Wein, der „Cuvée Charles de Batz“ von Didier Barré (Domaine Berthoumieu, AOC Madiran), der daraufhin als der gesündeste Wein der Welt Schlagzeilen machte.



Die „Cuvée Charles de Batz“ von Didier Barré, Domaine Berthoumieu, AOC Madiran gilt als der gesündeste Wein der Welt

Es ist der hohe Tanningehalt der Tannat-Traube, der für die Herzschutzwirkung verantwortlich ist. Tannine sind im Pflanzenreich weitverbreitet und gehören zur Gruppe der Polyphenole. Insbesondere die Beerenhaut roter Trauben enthält viele Polyphenole. Zu dieser Gruppe organischer Substanzen gehören auch Flavone und Anthocyane. Es sind die Anthocyane, die der Traube ihre rote bis tiefblaue Farbe verleihen. Anthocyane und insbesondere die Flavone wirken als sogenannte Radikalfänger und Antioxidantien. Sie schützen Zellen vor aggressiven Chemikalien, vor Stoffwechselprodukten und oxidativem Stress, also vor Faktoren, die zu Krebs, Zelltod und Alterung führen. Der hohe Anthocyanan- und Flavongehalt mediterraner Kost mit viel Gemüse und Rotwein wird für die gute Gesundheit bis ins hohe Alter bei vielen Menschen rund um das Schwarze Meer und das Mittelmeer verantwortlich gemacht. Auch in dieser Sparte hat der Tannat die Nase vorn: Er ist so reich an Flavonen und Anthocyanen, dass die Beeren und der daraus gewonnene Wein fast schwarz erscheinen.

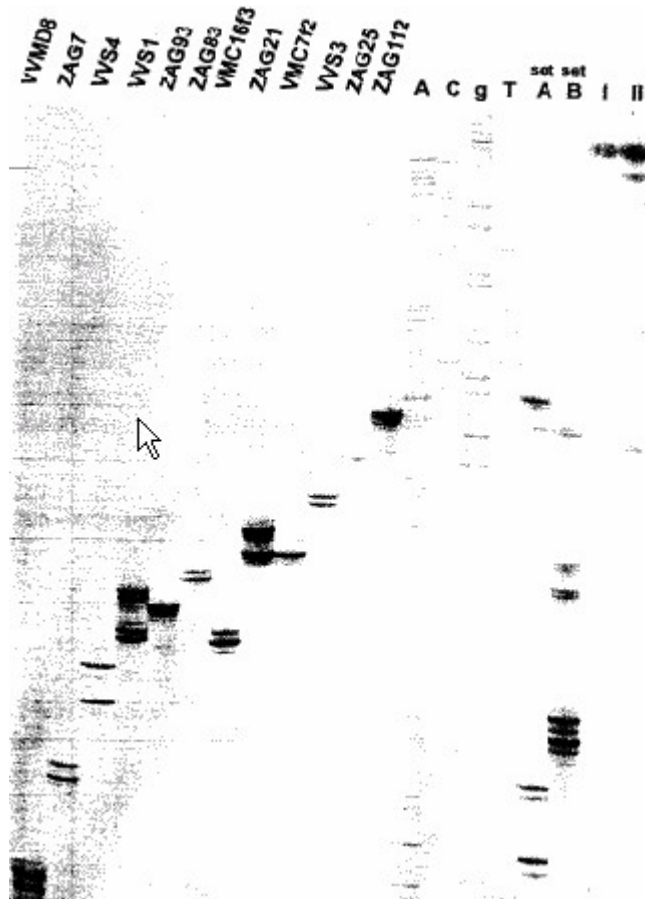
Tannat ist wahrscheinlich eine historisch recht alte Rebsorte. Sie gehört einer Gruppe verwandter Reben an, den sogenannten Cotoïdes. Die Leitsorte dieser Gruppe ist der Cot (Auxerrois, Malbec), jene Sorte, die vor der Reblauskatastrophe die häufigste rote, südfranzösische Rebsorte war. Wie der Tannat ergibt der Cot tieffarbene, fast schwarze Weine.



Wie fette blauschwarze Euter hängen die reifen Tannatrauben am Stock

Zur Klärung der Verwandtschaftsverhältnisse und des historischen Alters von Rebsorten setzt man mittlerweile erfolgreich Gen-Untersuchungen ein. Wie beim Vaterschaftsnachweis beim Menschen kann man auch bei Rebsorten durch Vergleich genetisch die Vater-Sorte und natürlich auch die Mutter sowie die nächsten Verwandten eindeutig feststellen. Und man kann zusätzlich abschätzen, ob es etwa 100 oder schon 1000 Jahre her ist, seit die Rebsorte ‚geboren‘ wurde. Von der weltweit wichtigsten roten Rebsorte, dem Cabernet Sauvignon, weiß man z.B. inzwischen, dass Cabernet Franc und Sauvignon Blanc die Eltern sind. Über den Tannat sind solche Informationen nicht zu finden, obwohl auch er genetisch untersucht wurde. Es kann sein, dass Tannat aufgrund seiner bisher relativ geringen weltweiten Bedeutung einfach nicht interessant genug war. Es kann aber auch sein, dass die entsprechenden Institutionen mit Veröffentlichungen sehr zurückhaltend sind, seit durch die Studie von Dr. Cordier die überragende Herzschutzwirkung von Tannat bekannt ist. Seit langem hechelt die Pharmaindustrie hinter effektiven Möglichkeiten her, das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen präventiv zu senken. Ein Medikament aus Tannat, welches das Risiko drastisch reduzieren würde, wäre das Mega-Geschäft. Die Tannat-Pille vor Augen sind alle Forschungsergebnisse über die Genetik, die Biochemie und Physiologie des Tannat möglicherweise bares Geld wert.

Bereits das, was man bisher weiß, zeigt, dass der Tannat auch genetisch eine einmalige Rebsorte ist. Wie fast alle höheren Lebewesen hat auch die Weinrebe einen doppelten Chromosomensatz, je einen Satz Chromosom von der Mutter- und einen von der Vaterpflanze. Vergleicht man nun gleiche Orte auf diesen beiden Chromosomen (Allele), so kann man feststellen, ob sie identisch sind oder ob sie sich unterscheiden. Wissenschaftler aus Uruguay und Chile haben in einer Studie Tannat mit anderen Rebsorten verglichen. Bezogen auf 15 üblicherweise untersuchte Gen-Orte sind beim Tannat 53% der allelen Gen-Orte identisch. Keine andere Rebsorte kann da mithalten. Cabernet Sauvignon kommt nur auf 33%, Cabernet Franc und Chardonnay auf 20% und Pinot Noir gerade mal auf 6%. Auf seine einmalige genetische Beschaffenheit sind wohl auch die charakteristischen Bouquet-, Aroma- und Geschmacksstoffe des Tannat zurückzuführen.



DNA-Muster von Tannat (aus: Vitis 43 (4), 179-185, 2004)

Sébastien Le Quérec, Export-Manager der Château Bouscassé und Montus nimmt mich mit auf eine Tour durch die Weinberge. Im Höllentempo fegen wir in seinem klapprigen Renault Clio über die schmalen Strassen Madirans von einer Lage zur nächsten. Wer sich nicht auskennt, ist in dem Gewirr von Feldwegen und kleinen Strassen hoffnungslos verloren. Es ist Mitte September und kurz vor Beginn der Lese. Wie fette, blauschwarze Euter hängen die reifen Tannat-Trauben am Stock. Die Lage „les menhirs“ ist besonders sehenswert. Der kalkreiche Lehm der Hügelkuppe ist durchsetzt mit Kalksteinbrocken, die die Größe von Hinkelsteinen erreichen. Die dicksten, störenden Brocken wurden ausgegraben. Wie steinzeitliche Menhire umrahmen sie nun den Weinberg. „Hier wächst Madirans Zukunft“ hat mir Alan Brumont beim Interview erzählt. Die Lage „les menhirs“ liefert die gleichnamige Cuvée aus 50% Tannat und 50% Merlot. Die Mariage (Verschnitt) von Tannat und Merlot hat etwas für sich, denn beide Rebsorten ergänzen sich geradezu ideal. Der Tannat liefert überbordende Frucht und kräftige Tannine, der Merlot samtige Struktur und sanften, runden Körper: Die Bronzef Faust im Samthandschuh. Der Wein muss allerdings als Côtes de Gascogne abgefüllt werden, weil Merlot weder im Madiran noch in den anderen Haupt-Tannat-AOC zugelassen ist. Lediglich in den Anbaugebieten, die Tannat sowieso nur in geringer Menge verwenden, z.B. im Cahors, ist auch Merlot im Verschnitt erlaubt.



Die Lage "les menhires", Château Bouscassé, AOC Madiran

Mittlerweile sind es nicht nur Alan Brumont oder Patrick Ducournau, die den Tannat mit innovativen Ideen nach vorne bringen. Ich bin in Aydie, einem kleinen Dorf in der Nähe von Madiran und Jean-Luc Laplace vom Château d'Aydie holt zum Abschluss der Verkostung seiner hervorragenden Weine eine kleine 0,5 l Flasche herbei. Fast wie Sirup fließt der Wein, den er uns einschenkt, ins Glas. Saftige, süße Frucht steigt in die Nase: Definitiv ein Süßwein. Am Gaumen explodiert ein Feuerwerk von Frucht, Süße und Tanninen. So einen Wein hat die Welt noch nicht gesehen! Der Wein heißt „Maydie“ und ist ein intelligentes Wortspiel mit Jean-Lucs Heimatort Aydie: „Maydie wird wie ‚my idea‘ ausgesprochen.

Um zu verstehen, wie großartig dieser Wein ist, muss man ein bisschen weiter ausholen. Die Tannat-Trauben werden überreif mit 250 – 300 g Zucker gelesen. Damit die Süße nicht plump wirkt, braucht sie ein Gegengewicht. Die wirklich großen Süßweine, wie die französischen Sauternes oder Vouvrays, die portugiesischen Ports und spanische Sherrys haben immer einen kräftigen, mineralischen Körper und vor allem die großartigen deutschen Riesling Trockenbeerenauslesen verfügen über eine perfekte Balance aufgrund der ausgesprochen prägnanten, frischen Säure. Der „Maydie“ hat einen exzellenten Körper und eine durchaus angenehme Säure. Das Gegengewicht zu Süße ist beim „Maydie“ jedoch sein Tanningerüst. Wuchtig stehen die Tannine am Gaumen, hallen beim Abgang noch ewig lange nach und verschmelzen zu einer perfekten Süße-Tannin-Balance. Ich bin begeistert, lasse den „Maydie“ genussvoll den Gaumen hinabrollen und schmelze im minutenlangen Nachhall! Normalerweise ist Ausspucken angesagt, sonst kommt man nicht halbwegs nüchtern durch einen Tag voller Verkostungen.

Der Wein ist dadurch entstanden, dass die Gärung unterbrochen wurde, ehe die Hefen den Zucker vollständig in Alkohol vergoren haben. Das Abstoppen der Gärung wird mit reinem Alkohol durchgeführt. Der „Maydie“ entspricht in dieser Hinsicht also einem typisch französischen, gespritzten Vin Doux Naturel, wie er in Banyuls oder Rasteau erzeugt wird. Vin Doux Naturels und rote Süßweine sind jedoch in der AOC Madiran nicht vorgesehen. Also muss der Wein als „Vin de liqueur“ deklariert werden.



Die Familie Laplace, Château d'Aydie, Aydie, AOC Madiran

Das Château d'Aydie ist nicht mehr das einzige, das aus Tannat einen gespritzten Süßwein erzeugt. Didier Barré von der Domaine Berthoumieu erzeugt seit Kurzem seinen „Tanatis“, den er in Anlehnung an Vintage Port als Tannat Vintage bezeichnet. Beim „Tanatis“ wird noch deutlicher als beim „Maydie“, dass es die Tannine sind, die die Süße ausbalancieren und zur Harmonie bringen. Bei ihm wird der besonders tanninreiche Presswein vor dem Aufspritzen ebenfalls zur Cuvée hinzugegeben. Alan Brumont wäre nicht Alan Brumont würde er nicht ebenfalls mit Tannat-Süßwein experimentieren. Im Unterschied zur Familie Laplace und Didier Barré hat er noch keinen Tannat „Vin de liqueur“ auf den Markt gebracht. Ganz systematisch wird bei ihm getestet. Der 2003er Jahrgang liegt zur Reifung einerseits in gebrauchten, alten Holzfässern und andererseits in kleinen neuen Eichenholzfässern. Beide sind hervorragend. Allerdings macht das neue Holz den Wein noch komplexer und trägt zusätzlich zur Abrundung bei. Noch hat der Wein keinen Namen, aber schon jetzt ist klar, hier entsteht der zukünftige Standard: Ein tiefer, vielschichtiger, roter Süßwein, der seinesgleichen in Frankreich, vielleicht sogar in der Welt sucht.



Alain Brumonts Château Montus ist immer noch Madirans bekanntestes Weingut

Im „Maison des Vins du Madiran“ bin ich mit André Beheity verabredet. Er ist Vorsitzender der Winzervereinigung Madirans. Er hat auf seiner eigenen Domaine Damiens 15 ha unter Reben und kennt die Verhältnisse in Madiran ganz genau. Ich frage ihn, ob denn beim Tannat, einer derart charakterstarken Rebsorte, das Terroir überhaupt eine Rolle spielt, ob man beim Tannat den Lagencharakter schmecken kann. „Nein“, sagt er und hält es für unwahrscheinlich unterschiedliche Terroirs in den Weinen herauszuschmecken. Aber man schmecke eindeutig, ob der Wein von einem guten oder schlechten Terroir komme: Die Tannine schmecken hart und rau, wenn der Tannat von schlechtem Terroir kommt; sie sind weich und rund, wenn er von gutem Terroir kommt. Und er fügt hinzu, dass auch das Lesegut gesund und voll ausgereift sein muss, damit gute Weine entstehen können.

Die Weinberge Madirans befinden sich auf vier von Nord nach Süd verlaufenden, lang gestreckten Hügelketten. Zwischen den Hügelketten liegen breite, landwirtschaftlich genutzte Täler. Die Hügelketten selbst sind von vielen kleineren Einschnitten durchzogen. Die besten Lagen sind die direkt nach Süden zeigenden Hänge dieser Einschnitte. Auf den Hügelkuppen und den Südwesthängen bestehen die Böden aus stark kalkhaltigem Lehm, der eine hervorragende Wasserspeicherkapazität aufweist. Die weißen Pacherenc de Vic-Bilh und eher frische

Rotweine kommen aus diesem Terroir.



Vater und Sohn Beheity, Domaine Damiens, Aydie, AOC Madiran

In einigen Lagen, ebenfalls auf den Hügelkuppen, ist der Lehm sehr sandig und mit sehr vielen Geröllsteinen, den „galets“, durchsetzt. Dieses Terroir verfügt über die beste Wasserdrainierung. Von hier kommen geschmacksintensive Rotweine mit runden, üppigen Tanninen. Die Basis der Südosthänge hat in der Regel in 20 – 100 cm Tiefe eine wasserundurchlässige Schicht aus Eisenstein, „grepp“ genannt. Diese Schicht ist so fest, dass auch die Rebwurzel sie nicht durchdringen kann. Für die Reben keine optimale Situation, Staunässe bei Regen oder Dürre in trockenen Perioden. Damit die Reben brauchbare Qualität liefern, durchstoßen die Winzer den „grepp“ und ermöglichen den Rebstöcken damit tieferes Wurzeln. Die sogenannte „boulbène“, der Boden unterhalb des „grepp“, ist arm an Humus und besteht aus schlickig-tonigem Material mit geringer Wasserdurchlässigkeit. Dieses Terroir liefert ganz typische, sehr tanninreiche Trauben. Hier ist der Lesezeitpunkt besonders kritisch. Werden die Trauben nicht zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen, bleiben die Tannine rau und hart. In den Händen eines guten Winzers kann der „grepp“ durchaus sehr gute Qualität liefern. Winzer, wie Jean-Luc Laplace, die Flächen in verschiedenen Terroirs haben, verschneiden die Weine der unterschiedlichen Lagen, um ein optimales Ergebnis von Frucht, Säure, Tanninen, Körper und gewünschtem Reifepotential zu erhalten.



Spitzenlage des Château Montus mit typischen Geröllsteinen, den "galets"

Das Klima in Frankreichs Südwesten wird vom Atlantik geprägt. Es ist ziemlich ausgeglichen mit warmen Sommern und nicht zu kalten Wintern. Die ca. 1000 mm Niederschläge Madirans fallen zwar überwiegend im zeitigen Frühjahr sowie im späten Herbst und Winter, aber auch im Sommer kann man ab und an mit etwas Regen rechnen. Das ist positiv für die Reben während ihrer Hauptwachstumsphase und für die Erzeugung fester, mineralischer Weine. Die nahen Pyrenäen sind der zweite wichtige Klimafaktor. Madirans Weinberge liegen in einer Höhe von 200 – 300 m. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht können insbesondere im Spätsommer und Herbst bedeutend sein. Das trägt zur langsamen Reifung und zur Bildung vielfältiger Aroma- und Geschmacksstoffe in den Trauben bei.

Drei der anderen hauptsächlichen Tannat-Appellationen Béarn, Côtes de Saint-Mont und Tursan grenzen an Madiran an und sind vom Klima her ähnlich. Zwar sind die Böden insgesamt vielfältiger, aber die besten Weine kommen auch hier aus südwärts exponierten Lagen mit guter Wasserspeicherkapazität und guter Wasserdrainierung. Anders die kleine nur 210 ha große AOC Irouleguy. Sie liegt bereits in den Pyrenäen und hier sind alle Bedingungen extremer. Es regnet noch mehr, ca. 1500 mm, die Weinberge liegen höher, bis 1000 m, und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind noch stärker. Zudem wächst der Tannat hier an steilen Hängen auf ganz anderem Untergrund, auf rotem Sandstein-, Keuper- und Kalkverwitterungsböden. Die Weine gewinnen dadurch ein ganz eigenständiges Flair. Sie sind säurebetonter, wirken frisch-fruchtiger als die Weine aus Madiran. Der Verschnitt mit einem hohen Anteil an Cabernet Franc oder Cabernet Sauvignon bekommt ihnen besonders gut. Aber auch reinsortige Tannats können in guten Jahren großartige Weine ergeben.



Steillagen mit Terrassen kennzeichnen die AOC Irouleguy

Im ganzen Südwesten und insbesondere im Madiran ist das Streben nach Top-Qualität bei Allen, mit denen ich gesprochen habe, seien es Winzer, Manager oder Önologen, enorm. Hinzu kommt, dass gerade im Madiran und den umliegenden Appellationen der Informationsaustausch und die Zusammenarbeit unter den Winzern geradezu erstaunlich ausgeprägt ist. So haben sich z.B. 18 Weingüter in Madiran zur Gruppe „Altéma“ zusammengeschlossen. Die Mitglieder treffen sich regelmäßig, tauschen Erfahrungen aus, betreiben gemeinsames Marketing und organisieren gemeinsame Events rund um das Thema Wein. Sie engagieren externe Fachleute, um sich gemeinsam beraten zu lassen und sie arbeiten mit gleichgesinnten Partnern, wie z.B. der Association „Slow Food Biarn“ zusammen.

Die Ergebnisse dieser gemeinsamen Anstrengungen können sich sehen lassen und man kann sie vor allem schmecken. Mittlerweile gibt es eine breite Basis exzellenter Winzer. Alain Brumont steht mit seinem Château Montus und Bouscassé schon seit einiger Zeit nicht mehr einsam an der Spitze, sondern je nach Jahr und wer das glücklichere Händchen hat, ist es mal der eine oder die andere. Ein gutes Beispiel ist die bereits erwähnte, relativ unbekanntere Domaine Damiens von André Beheity und Sohn in Aydie. Durch gezielte Weinbergarbeit an den alten, ertragreichen Stöcken und die Verwendung qualitativ hochwertiger Klone bei Neuanpflanzungen mit hoher Pflanzdichte konnte die Qualität des Traubenmaterials deutlich verbessert werden. Die Jahrgänge seit 1998 zeigen dementsprechend einen eindeutigen Aufwärtstrend. Die Domaine Damiens ist sicher kein Spitzenerzeuger im Madiran, noch nicht, aber produziert sehr gute Weine im oberen Drittel mit einem guten Preis-Genuss-Verhältnis. Es lohnt sich die Entwicklung der Domaine weiter zu beobachten.



Gute Ausbildung der Winzer und hochwertiges Rebmaterial sind für guten Wein ebenso wichtig wie Lagen und Klima

Überrascht war ich von der Cooperative in Saint-Mont, den „Producteurs Plaimont“, die 2004 immerhin 38 Millionen Flaschen erzeugte. Von den 1400 ha der AOC Madiran gehören 690 ha zur Cooperative. Die Cooperative ist nach ISO und der BRC-Norm des British Retail Consortium qualitätszertifiziert und wird regelmäßig von einem unabhängigen Institut auditiert. Sie verfügt über ein einmaliges Nachweissystem für jede der über 3000 Weinberglagen seiner Mitglieder. Die Mitglieder halten sich an hohe Auflagen und die Ernte wird konsequenterweise nach Qualität der Trauben bezahlt.



Die Genossenschaft "Producteurs Plaimont" zählt zu den Großen im Südwesten Frankreichs

Voller Elan präsentiert mir Danielle Hingan, die Export-Managerin, ihre Weine. Von sauberem Alltagswein, der als überwiegend weißer Tafelwein aus der Gascogne weltweit vermarktet wird, über gehobene Weine aus den VDQS- und AOC-Appellationen, bis hin zu Spitzentropfen aus Tannat wird die gesamte Palette abgedeckt. Ein Global Player unter den Fluggesellschaften hat 2006 mit dem 2001er Château Viella Village der Genossenschaft seine First Class Passagiere verwöhnt. Der Wein duftet nach schwarzen und roten Beerenfrüchten, erfüllt den Gaumen mit kräftigem, konzentriertem Körper, spürbarer Säure und einem sehr schönen Abgang. Die Château-Weine werden von der Cooperative in der Regel direkt im Château vinifiziert. Sehr gut gefallen haben mir auch die 2001er vom Château de Crouseilles, vom Château de Mascaraas und vom Château d'Arricau. Selbst die Weine des schwierigen Jahrgangs 2002 waren beim Château de Crouseilles superbe. Auf dem Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2005 hat Crouseilles gleich mit drei 2002er Weinen Medaillen abgeräumt: Gold für den „Légende“ sowie Silber für den „Loustau Casabon“ und den „Grains de Roy“. Eindeutiger Spitzenreiter war für mich jedoch der 2001er „Madiran Plénitude“, eine Selektion der besten Trauben des Jahrgangs. Auch die süßen weißen Pacherenc de Vic-Bilh waren sehr gut. ‚Der kleine Johnson 2005‘ bezeichnet die „Cuvée Saint-Albert“ des Château de Sabazon als überragend und gibt ihr drei von vier Sternen. Ich war beeindruckt vom Engagement und der Qualität eines derart großen Betriebs.



Danielle Hingan, Producteurs Plaimont, Saint-Mont

Nicht unerwähnt bleiben dürfen als die weiteren Spitzenerzeuger in Madiran die Domainen Barréjat, Capmartin, Chapelle Lenclos, dou Bernès, du Crampilh, Laougué, Laffont, Laffitte-Teston und die Domaine de Maouries, die sowohl in Madiran als auch in Côtes de Saint-Mont Flächen bewirtschaftet. Die Domainen Laougué, Capmartin und dou Bernès wurden für ihre Weine in den letzten Jahren auf regionalen und überregionalen Wettbewerben mit Medaillen ausgezeichnet. Alle drei Domainen sind übrigens Mitglied der bereits erwähnten Winzerguppe Altéma. Leider scheint sich Patricke Ducournau, Besitzer der Domaine Mouréou, aus der Gruppe der Spitzenwinzer verabschiedet zu haben. Die Kritik des Weinführers ‚Der kleine Johnson 2005‘ lässt an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig: „Exklusiver Winzer in Madiran, auch als Erfinder der Mikrooxidation bekannt, der nun leider nur noch mit Eichenspänen handelt“. Vielleicht handelt es sich aber auch nur um eine zeitweilige Schwächephase. Dafür spricht, dass die Weine seines zweiten Weingutes Chapelle Lenclos zwar nicht mehr zur absoluten Spitze im Madiran zählen, aber immer noch gut sind und zuletzt einen deutlichen Aufwärtstrend zeigten.

Béarn hat, soweit es Rotweine aus Tannat betrifft, zur Zeit keine wirklich erwähnenswerten Winzer aufzuweisen. In Tursan ragt das Château de Bachen von Michel Guérard und die Cooperative in Geaune aus der Masse einfacher, meist sauberer Weine heraus. Die Cooperative erhielt sowohl 2004 als auch 2005 im Concours de Bordeaux eine Silbermedaille.



Die Domaine Maouries, Labarthète besitzt sowohl in der AOC Madiran als auch in der angrenzenden VDQS Côtes de Saint-Mont Weinberge

Den besten reinsortigen Tannat habe ich übrigens in der AOC Irouleguy getrunken: "LUR UMEA", die erste Geburt heißt der Wein. Er ist die erste eigene Abfüllung, Jahrgang 2003, des jungen Winzers Pascale Aphaule von der kleinen Domaine Bordatto in Jaxu und ist schlichtweg genial. Die 2,5 ha Tannat der Domaine haben nur 6000 Flaschen ergeben. Die Reben sind über 50 Jahre alt. Die Trauben waren aufgrund der Hitze in 2003 so reif, dass die trockenen, mürben Rappen mit eingemaischt wurden. 35 Tage lag der Wein auf der Maische, danach 12 Monate in 25 Jahre alten, gebrauchten Barriques. Auf Mikrooxidation wurde verzichtet. Was für ein Duft, welche unglaubliche Fülle im Mund und was für ein endlos langer Nachhall! Und auch bei diesem Wein fällt mir das außergewöhnlich schöne Bouquet nach getrockneten Maulbeeren, Himbeeren und aromatischen Gewürzen auf, das die Elite der Spitzen-Tannats anscheinend kennzeichnet. Dieser Erstling kratzt an der Schwelle zum großen Wein! Pascale Aphaule muss man in Zukunft auf jeden Fall im Auge behalten.

Auf den Wein hat mich Christophe Jeleznoff-Errea aufmerksam gemacht, der in Saint Jean Pied de Port die Vinothek „Cave des États de Navarre“ betreibt. Er hat auch die sehr guten Weine der Domaine Arretxea im Angebot. Pascale Aphaule war übrigens Lehrling bei der Domaine Arretxea. Ganz hervorragend ist auch der trockene 2004er Weißwein von Arretxea aus Petit Manseng, der eine fruchtige Säure und expressive Aromen nach Aprikose, Pfirsich und Carambolle aufweist. Bei der AOC-Prüfung wurde er als untypisch abgelehnt. Nun kommt er als „Vin de Table de France“ in den Handel und trägt den bezeichneten Namen „Désagrément“, Unannehmlichkeit.

Weitere zuverlässige Erzeuger in der AOC Irouleguy sind die Domainen Abotia, Brana, Etchegaraya und Illaria. Nicht unerwähnt bleiben kann die Genossenschaft „Les Vignerons du Pays Basque“. Sie bewirtschaftet über 180 der 210 ha der AOC. Neben Weinen mit einem exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis kann man in der Vinothek der Cooperative in Saint-Etienne de Baigorri auch einen hervorragenden Blauschimmelkäse und einen Pyrenäen-Bergkäse kaufen. Von den Weinen haben mir der 2003er „Gorri d'Ansa“ mit 50% Tannat und 50% Cabernet, der 2001er „Domaine de Mignaberry“ mit 65% Tannat und 35% Cabernet sowie der 2001er „Omenaldi“, der 85% Tannat und 15% Cabernet enthält, am besten gefallen.

Auf meiner langen Rückfahrt nach Deutschland denke ich noch oft an die vielen freundlichen Winzer, die schönen Landschaften und die wunderbaren Weine aus Frankreichs Südwesten. Und nicht zuletzt an eine außergewöhnliche Rebsorte: Tannat, c'est une merveille.

Frankfurt am Main, 5. Januar 2007

Joachim A. J. Kaiser, 60389 Frankfurt am Main, Fon: +49 (0)175 7248729, Email: wine@jajkaiser.com (Leicht modifizierter Artikel, der am 19.01.2006 als Reportage im Weinforum Wein-Plus erschien)