

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



DEGUSTATION „PROVENCE, VIEL MEHR ALS NUR ROSÉ“ • 21. OKTOBER 2023 • SCHÖNENWERD/ SO

Die Provence kommt uns näher - Vive la France!

19 interessierte Personen, davon 3 Gäste, waren der Einladung zu diesem Einführungsabend in die als „Provence“ bezeichnete Landschaft gefolgt. Diese im Südosten Frankreichs gelegene Region verteilt sich über 6 Départements. Unser Vorstandsmitglied Ulrich Lantermann hatte zusammen mit seiner Frau Sabine die dortigen Weingüter, Hotels und Kulturstätten für unsere Gruppenreise im April/ Mai 2024 erkundet.

Dabei fanden sie die angestellten Weine, die uns mit Vielfalt und Finesse überraschten, teils auch mit aussergewöhnlichen Duft- und Geschmacksprofilen, immer geprägt durch die provençalische Landschaft.

Besonders erwähnenswert ist für diese Gegend die enorme Anzahl an Bio-Betrieben, welche die natürlichen Gegebenheiten ausnutzen und davon profitieren. Zum Beispiel den stets wehenden Mistral, der für gute Durchlüftung und Trockenheit der Trauben sorgt. Dabei darf nicht vergessen werden, dass immerhin 90% des in der Provence erzeugten Weines Rosé ist. Viele Winzer entlocken ihrem Terroir auch einzigartige Weiss- und Rotweine, wie wir an diesem Anlass schmecken konnten.



Ein weiteres Merkmal der Degustation war, dass die meisten Winzer Mitglied im Verband der „Vignerons Indépendants de France“ sind. Dieser Produzentenverband hat sich klare Regeln auferlegt, die in erster Linie Eigenbewirtschaftung, Selbsterzeugung und Selbstabfüllung garantieren. Die Vermarktung wird neben dem Direkt-ab-Hof-Verkauf meist an regionalen oder nationalen landwirtschaftlichen Messen (z.T. auch auf internationalem Parkett) durchgeführt. Auch in der örtlichen Gastronomie sind sie zu finden.

Was erwartet uns vor Ort im Frühjahr 2024?

Nach dem herrlichen Motto:

Normale, grosse und auch kleine Flaschen, ob weiss, rosé, dann rot und auch noch süss, sind dazu da, um Menschen voll zu überraschen und zu entführen ins Geschmäckli-Paradies.

wurden viele Flaschen entkorkt und versprühten einen Duft von dem, was uns im Frühjahr 2024 vor Ort erwartet. Wer sich dem entziehen wollte, hatte keine Chance und die ersten Stimmen wurden laut: das müssen wir sehen und erleben!



Mit Ulrichs erlebnisreichen und animierenden Erläuterungen, den bildlichen Untermalungen und dazu noch den wunderbaren Farben der präsentierten Weine, konnten wir uns alle ein sehr reales Bild dieser Gegend ins Kopfkino projizieren und der Nachmittag verflog unerwartet rasch. Lavendelfelder, Bauernmärkte, verschiedenste Obstbäume in der Sonne, kleine und verwinkelte Dörfer, frühere Papst-Residenzen, alte Römersiedlungen – was das Herz begehrt. Pünktlich rief uns das Essen in den Nachbarraum an herrlich gedeckte Tische und in einigen Gruppen wurde schon planerisch über das Reiseziel diskutiert.



Weine, Kultur und eine herrliche Landschaft

Die Weine, mehrheitlich in 2er-Flights verkostet, waren alle bewusst von kleinen Weingütern. Bei den Weissweinen dominierte die Rebsorte Rolle, eine lokale Bezeichnung für die Vermentino-Traube, teils mit Viognier. Bei den Rotweinen waren die internationalen Cuvées mit Cabernet Sauvignon, Syrah und Grenache vertreten.

Der einzige Roséwein, als typischer Vertreter eines dort weit verbreiteten Provence-Weintyps, überraschte durch sein Cuvée mit viel Syrah und einem markanten Quantum Rolle. Und als Süss-/ Dessertwein durften wir einen jungen Sauvignon Blanc von hoher Eleganz verkosten.

Degustation

2022	Carlotta Domaine des Féraud	vs. 2021	Champ du Sesterce Domaine du Deffends
2021	Longue Tubi Blanc Domaine Longue Tubi	vs. 2022	Domaine Blanc Domaine Saint Ferréol
2015	Page (a. d. Magnum) Vignelaure	vs. 2022	Classic Blanc Château Pigoudet
2021	Lyon - Saint Ferréol Domaine St. Ferréol	vs. 2021	Patricia Ortell Blanc Château La Calisse
2019	Reserve Blanc Bastide de Fave	vs. 2022	Prestige Blanc Château d'Ollières
	2020	Reserve du Prieuré Rosé Bastide de Fave	
2019	Le M'Prestige Château Matheron	vs. 2019	La Chapelle Château Pigoudet
2022	Essentielle Domaine des Féraud	vs. 2020	Prestige Rouge Château d'Ollières
2012	AOP Côtes de Provence Domaine Longue Tubi	vs. 2018	Champs de la Truffière Domaine du Deffends
	2021	L'Or de Vignelaure Vignelaure	

Das Essen kommt auch nicht zu kurz

Im altherwürdigen, von aussen unscheinbar wirkendem Restaurant „Zum wilden Mann“ in Schönenwerd/ SO konnten wir in gemütlicher Atmosphäre und mit nettem Wirtepaar, den Eheleuten Palm, die traditionelle und moderne Kulinarik nach provençalischer Art mit individuell ausgewählten Weinen geniessen.

Menü

Bouillabaisse Marseillaise; verschiedene Edelfische
an leicht safranisiertem, kräftigem Fischsud
Suprême de Poulet auf Kräutersauce, Ratatouillegemüse,
Pommes Savoyardes
Tarte Tatin
Karamellisierte Apfelkuchen mit Vanilleeis
oder die vegane Variante
Carpaccio vom Kürbis mit Schalotten und Apfel
Provenzalischer Gemüseintopf

