

Kleine (nordost-)französische Weinkunde

Obwohl in immer mehr Regionen der Welt qualitativ hochwertige Weine produziert werden und gerade aus Übersee die Konkurrenz auf den Weltmärkten stark zugenommen hat, gilt Frankreich immer noch als das Weinland schlechthin.

Dabei verfügt es im weltweiten Vergleich nur über die mengenmäßig zweitgrößte Weinerzeugung (hinter Italien) und die drittgrößte Rebfläche (nach Spanien und Italien). Anbaufläche und Weinkonsum in Frankreich waren in den letzten Jahrzehnten deutlich rückläufig. Konkurrenz durch andere Getränke, gestiegenes Gesundheitsbewusstsein und eine veränderte Arbeitswelt fordern auch hier ihren Tribut. Nicht zuletzt durch große Qualitätsanstrengungen in bisher weniger hoch eingeschätzten Anbauregionen Südfrankreichs hat Frankreichs Weinbau aber insgesamt eine qualitativ positive Entwicklung eingeschlagen.

Nicht ohne Grund entstammen auch jene Rebsorten, die uns als „global player“ aus fast jedem Weinland der Welt bekannt sind, wie Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, aus französischen Weinbau-Gebieten und haben dort ihre Bedeutung erlangt. Auch dient das französische Klassifikations- und Qualitätssystem für Weine als Vorbild für die entsprechende Gesetzgebung in den meisten anderen europäischen Ländern (zu den wenigen Ausnahmen gehören Deutschland und Österreich). Dieses einmalig umfangreiche Gesetzeswerk sorgt auch dafür, dass wesentliche Unterschiede bestehen bleiben.

Dabei werden in Frankreich, jenseits von Alltagsweinen, immer noch weltweit akzeptierte Qualitäts-Maßstäbe gesetzt. Viele Weine zeichnen sich durch starke, eigenwillige Charaktere aus, die neben regional unterschiedlichen Rebsorten besonders durch standortprägende Faktoren (insbesondere Boden- und Kleinklima bzw. Exposition) und im Charakter geprägt werden. Diese für den Charakter vieler hochwertiger Weine mitentscheidenden Faktoren werden durch den Begriff „terroir“ beschrieben, für den es in Deutschland kein entsprechendes Gegenstück gibt. Gerade hoch eingeschätzte Anbaugelände oder besondere Lagen unterscheiden sich oft ganz entscheidend durch dieses „terroir“. Ein *goût du terroir*, der sich am ehesten, aber unvollständig, mit „Bodenton“ übersetzen ließe, wird bei der Bewertung von Weinen hoch eingeschätzt. Darunter werden Tiefe, Komplexität und vor allem auch eine typische Mineralität verstanden.

Diese einmalige Stellung mag zum guten Teil darin begründet sein, dass Frankreich naturräumlich und historisch sehr unterschiedliche und über lange Zeit gewachsene Weinbauregionen zu bieten hat. Immerhin deckt Frankreich ein Gebiet zwischen Atlantik, Mittelmeer, dem kontinentalen Mitteleuropa und den Hochgebirgen (Alpen, Pyrenäen) ab. Entsprechend ergeben sich klimatisch höchst unterschiedlichen Regionen, die in Kombination mit unterschiedlichen Bodenverhältnissen und dem jeweiligen Kleinklima eine unvergleichliche Vielzahl an „terroirs“ ergeben.

Mit Sicherheit aber ist das vielfältige Angebot aus allen Weinarten (Weiß- und Rotwein, Rosé- und Schaumweine) auch auf deren Rolle als obligatorische Begleiter zur französischen Küche zurück zu führen. Die gehobene Küche ist ohne den jeweils passenden Wein-Begleiter in Frankreich nicht denkbar.

Der hier beschriebene Ausschnitt Nord-Ost-Frankreichs erfasst mit den Weinbau-Regionen Alsace (Elsass), Champagne, Bourgogne (Burgund), Jura und eines Teils der Loire einen wichtigen Ausschnitt der französischen Weinbaugelände mit einer bereits außergewöhnlich großen Vielfalt an sehr unterschiedlichen und charaktervollen Weinen. Oft nähert sich der Reisende den regionalen Weinen, gerade wenn deren Bezeichnungen Rätsel aufwerfen, am besten über einen entsprechenden Weinführer oder, noch angenehmer, über eine Weinempfehlung beim Essen. Leider ist es dabei noch zu selten möglich, gute Weine glasweise zu bestellen. Manchmal bieten Restaurants aber an, jeden Gang eines Menüs glasweise mit einem passenden Wein aus der Region zu begleiten.

Das französische Weinverständnis unterscheidet sich grundsätzlich von dem traditionellen Verständnis in Deutschland: Französische Weine werden in der Regel trocken (sec) ausgebaut und fast ausschließlich als Essensbegleiter genossen. Die Weine müssen daher auch mit einem entsprechenden Alkoholgehalt (meist um 11,5 bis 12,0 Vol.-%) und einer gewissen „Schwere“ ausgestattet sein. Um den Alkoholgehalt zu steigern, kann der Most bei der Weinbereitung dabei auch in hoch angesehenen Anbaugeländen chaptalisiert (mit Zucker angereichert) werden.

Eine Restsüße ist im Geschmack trockener französischer Weine nicht spürbar. Der Gehalt an Restzucker liegt dabei unter 4 g pro Liter Wein (die Geschmacksrichtung eines Weins – trocken,

halbtrocken oder lieblich – richtet sich nur nach dem Restzucker und nicht nach der Säure). Trockene Weine aus Deutschland wirken für Franzosen oft deshalb „süß“, weil hierzulande in der Regel ein Grenzwert von 9 g Restzucker pro Liter Wein für trockene Weine gilt.

Süßweine, von denen der berühmteste der Sauternes ist, werden in Frankreich vor allem im Südwesten und an der mittleren Loire angebaut. Halbtrockene oder liebliche Rotweine sind praktisch unbekannt.

Qualitätssystem und Qualitätsstufen für französische Weine

Die Qualität eines Weins definiert sich generell durch eine Reihe von Eigenschaften, die nicht immer präzise messbar sind. Wichtig sind vor allem das Verhältnis von Süße und Säure sowie Alkohol- und Extraktgehalt, Geschmacksintensität, Aromaprofil, Komplexität, Farbe und insbesondere die Gesamtharmonie. Natürlich ist die Qualität auch vom subjektiven Empfinden des Konsumenten abhängig.

Die Qualitätssysteme in Frankreich und Deutschland unterscheiden sich dabei jedoch grundsätzlich.

Das französische Qualitätssystem der „Appellations d'Origine Contrôlées“, **A.O.C.** oder auch A.C. (kontrollierte Herkunftsbezeichnungen), verfolgt das Konzept der „geborenen Qualität“. Diese berücksichtigt vor allem die Herkunft des Weines aus einer der über 400 genau abgegrenzten und mit einem geschützten Begriff bezeichneten Appellations d'Origine Contrôlées A.O.C. (und natürlich das Renommee – und Preisniveau – des Produzenten). Dahinter steht der Gedanke, dass besondere Boden- und Klimabedingungen, verbunden mit der passenden Rebsorte, nicht an jedem Ort beliebig wiederholbare Faktoren sind.

Etwa knapp die Hälfte der französischen Rebflächen gehört einer der A.O.C. (bzw. A.C.) an. Auf den übrigen Flächen werden „vins de table“ (Tafelweine) und „vins de pays“ (Landweine) produziert, für die geringere Qualitätsstandards vorausgesetzt werden. Dafür genießen die Winzer dort jedoch auch größere Freiheiten, etwa bei der Auswahl der Rebsorten.

Hinter jeder A.O.C. stehen regionale Regelungen; wie festgelegte Rebsorten, Erziehungs- und Lesemethoden, Höchstserträge, Mindestmostgewichte, Alkoholgehalte und Weinbereitungsmethoden. In einigen A.O.C., besonders im Burgund, ist dieses System wiederum streng hierarchisch gegliedert: Je kleiner dabei die räumliche Einheit einer A.O.C., desto exakter und strenger sind die gesetzlichen Vorgaben und der Qualitätsanspruch des Weins. Daneben existiert auch ein Prüfsystem, über das jeweils eine regionale Behörde für das Gebiet sowie die nationale Anerkennungsbehörde für das gesamte Land wachen.

Diese französische Klassifizierung von Weinen nach deren Herkunft „geborene Qualität“ steht im Gegensatz zum Qualitätssystem der „gewachsenen Qualität“ in Deutschland (und Österreich), das davon ausgeht, dass im Prinzip überall Weine gleicher Güte erzeugt werden können. Zur Klassifikation werden der Zuckergehalt (Öchsle-Grade) des Mostes bei der Lese sowie die chemischen und sensorischen Eigenschaften bei einer Qualitätsprüfung zu Grunde gelegt. Die räumliche Herkunft des Weins spielt in diesem System eigentlich keine Rolle, obwohl auf den Etiketten eine praktisch unüberschaubare Vielfalt von 2.700 unterschiedlichen Weinlagen angegeben wird.

Das größte Problem beider Systeme ist die (oft mangelnde) Qualitätskontrolle.

Alsace (s. Etappe 4 + 5)

Ein hoch angesehenes Anbaugebiet an den Abhängen der Vogesen zur Rheinebene hin. Auf ca. 14.500 ha wird fast ein Viertel aller französischen Weißweine erzeugt. Als Qualitätsmerkmal sind neben der Rebsorte und besonderen Lagen (grand crus) insbesondere die Namen qualitätsbewusster Erzeuger und Abfüller von Bedeutung.

Das Elsass kommt im Bezug auf die deutschen Anbaugebiete vor allem der Pfalz und Teilen Badens am nächsten. Im Elsass werden zu 95 % (aromatische) Weißweine aus den auch in Deutschland verbreiteten Rebsorten Riesling, Gewürztraminer, Silvaner, Gutedel, Muscat (Muskateller und Muskat-Ottonel), Pinot blanc (Weißburgunder) und Pinot gris (Grauburgunder) erzeugt. Bei Rotweinen handelt es sich ausschließlich um Pinot noir (Spätburgunder). Die Weine liegen insgesamt etwas höher im Alkoholgehalt und werden fast immer trocken ausgebaut werden (außer „vendanges tardives“ und „Sélection de Grains Nobles“ – Spätlesen und Beerenauslesen).

Dabei wird in der Vinifikation auf die Entwicklung der Primäraromen oft weniger Wert gelegt als in Deutschland. Die Weine wirken dann bereits weiter entwickelt, breiter und mächtiger.

Weit bekannt ist der „Edelzwicker“ als meist einfacher Wein aus einem Verschnitt mehrerer Rebsorten. Empfehlenswert sind viele als „Crémant d'Alsace“ bezeichnete Schaumweine.

Champagne (s. Etappe 39 + 79)

Champagne ist sicherlich die bekannteste und am höchsten eingeschätzte Bezeichnung für Schaumweine weltweit. „Le Champagne“ darf ausschließlich in der geschützten „Appellation d'Origine Contrôlée Champagne“ (mit den Zentren Reims und Épernay) aus einheimischen Grundweinen dreier Rebsorten (Chardonnay, Pinot noir / Spätburgunder, Pinot meunier / Schwarzriesling) und nach einem bestimmten Verfahren (méthode champenoise) hergestellt werden. Die Rebfläche der Champagner umfasst ca. 28.500 ha.

Das Geheimnis der Champagne sind die guten Weinberg-Lagen. Dabei entstammt der beste Champagner sehr kargen Böden, die das darunter liegende Ausgangsgestein Kreide nur um einige Dezimeter überdecken.

Der zulässige Hektarertrag und der potenzielle Mindestalkoholgehalt (= Mindest-Zuckergehalt der Trauben bei der Lese) wird jedes Jahr vom „Comité interprofessionnel“ festgelegt. Aus 150 kg Trauben dürfen im Endeffekt nicht mehr als 100 Liter (1 hl) Most erzeugt werden. Schon bei der Pressung der Trauben entscheidet sich wesentlich die spätere Qualität. Der Most der ersten Pressung (Cuvée) wird qualitativ dem Most der zweiten und dritten Pressung (taille) vorgezogen.

Nach der 1. Gärung findet mit der *assemblage* (Verschnitt) der unterschiedlichen Grundweine eine weitere Qualitäts- und Geschmacksentscheidung durch die Auswahl der Rebsorten, von Grundweinen bestimmter Jahrgänge oder Weinberglagen statt.

Die 2. Gärung (Flaschengärung, méthode champenoise, klassische Champagner-Methode) wird durch ein Gemisch aus altem Wein mit Zucker und Hefe (liqueur de tirage) in Gang gesetzt. Das durch diese 2. Gärung entstandene Depot (Hefe) muss mindestens 1 Jahr (bei Jahrgangschampagner 3 Jahre) in der Flasche bleiben, wobei manche Häuser längere Lagerzeiten praktizieren, weil sie als wesentlicher Qualitätsfaktor gelten. Nach dem „Rütteln“ und dem Entfernen des Depots ist der Champagner durchgegoren, d.h. völlig trocken (ohne Restsüße). Die angestrebte Geschmacksrichtung wird durch Zugabe der Dosage (liqueur d'expédition) erreicht. 95 % aller Champagner gehen „brut“ in den Handel.

Neben den in Deutschland bekannten Handelshäusern werden in Frankreich viele Champagner von kleinen Herstellern (ähnlich unseren Winzersekten) hergestellt.

Bourgogne (s. Etappe 54)

Das Burgund gehört mit 40.000 ha (einschließlich Beaujolais) zu den qualitativ und quantitativ großen Anbaugebieten Frankreich. Der einmalige Rang „großer Burgunder“ beruht allerdings auf einem sehr geringen Anteil der Gesamterzeugung des Burgund. Vor allem mit Spitzenweinen von der Côte d'Or (Côte de Nuits und Côte de Beaune) in einem langgezogenen Streifen um die Städte Dijon und Beaune. Viele Burgunder sind eher von einfacher Machart, und allein etwa die Hälfte der Produktion entfällt auf das Beaujolais.

Mit dem Sammelbegriff Burgunder werden die Weine aus dem Burgund sowie allgemein Weine aus den Burgunder-Rebsorten (Abkömmlinge des Pinot noir) bezeichnet. Herausragende rote Burgunder sind durch ein harmonisches Zusammenspiel aus Wärme, Frucht, Charakter und Bukett gekennzeichnet. Sie erreichen eine harmonische Verbindung von Kraft, Komplexität und Finesse. Große weiße Burgunder (aus Chardonnay-Reben) sind charaktervoll und finessenreich und mit einer Fülle von Geschmacksnuancen ausgestattet. Beide sind hervorragende Essensbegleiter.

Eine Besonderheit des Burgund ist der kleinformative Maßstab von Lagen und Betriebsgrößen mit einer Vielzahl kleiner Erzeuger an der Côte d'Or als Ergebnis der französischen Revolution und nachfolgender Realernteilung. Neben den Erzeugerabfüllungen (Winzer oder Genossenschaften) spielt daher im Burgund auch der Handel (négociants-éleveurs) eine große Rolle, der den Most bzw. Wein einer Vielzahl von Kleinerzeugern aufkauft und damit für den Handel relevante Mengen anbieten kann.

Im Mâconnais werden die meisten Weine von Genossenschaften (caves coopératives) ausgebaut und erst dann von Händlern (négociants) übernommen. Eine Besonderheit sind die „Hospices de Beaune“ in der „Weinhauptstadt“ des Burgund, Beaune.

Jura (s. Etappe 66 und 67)

Ein traditionsreiches, aber kleines und in Deutschland fast unbekanntes Anbaugebiet im Osten Frankreichs, am westlichen Rand des Jura-Gebirges unweit der Grenze zur Schweiz. Für Weinliebhaber sind hier sehr positive Entdeckungen möglich.

Auf ca. 1.750 ha werden sehr eigenständige Weine, teilweise aus ansonsten kaum bekannten Rebsorten, erzeugt. Die Weine sind vor allem als Essensbegleiter für kräftige Speisen gut geeignet. Daneben werden als Crémant de Jura auch gute Schaumweine erzeugt.

Das Jura ist vor allem für den gelben Wein „Vin jaune“ bekannt, der auf Grund der verwendeten Rebsorte Savagnin und der Vinifizierungsmethoden (sehr langer oxidativer Ausbau in Holzfässern, wobei ein guter Teil des Weins schwindet) eine enorm lange Haltbarkeit über viele Jahrzehnte aufweist.

Daneben werden ein Strohwein (getrocknete Trauben) „Vin de paille“ und ein aufgespritzter „Wein“ aus Trestern und Traubensaft, der „Macvin“, als besondere Spezialitäten produziert.

Vallée de la Loire (s. Etappe 73 bis 78)

Das Tal der Loire und ihrer Nebenflüsse umfasst ein großes und sehr vielgliedriges Gebiet mit mehr als 50.000 ha Rebfläche, die sich von den höher gelegenen und von kontinentalerem Klima geprägten Anbaugebieten am Oberlauf der Loire (Côtes du Forez) und in der Auvergne mit Unterbrechungen bis zur Mündung der Loire in den Atlantik bei Nantes fortsetzen.

Die Weine der Loire besitzen keinen gemeinsamen Nenner. Durch die Lage an der nordwestlichen Weinbau-Grenze mit gemäßigttem Klima (frischen Winden vom Atlantik, selten sehr heißen Sommern, kühlen Nächten im Herbst etc.) werden sie aber oft wegen ihrer weit verbreiteten frischen Säure geschätzt, die bei diesen Klimabedingungen auch bei voller physiologischer Reife der Trauben verbleibt. Die meisten der Appellationen sind in Deutschland kaum anzutreffen und außerhalb Frankreichs wenig bekannt. Ein großer Teil der Produktion wird in Paris konsumiert (beliebte Bistro-Weine zu recht günstigen Preisen).

Beliebt sind vor allem eher leichte und fruchtige Weißweine (Muscadet und Sauvignon blanc), die sich hervorragend als Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten eignen. In geringerem Maß relativ leichte und fruchtige Rosés und Rotweine (meist Cabernet franc, Gamay und Pinot noir). Besondere Bedeutung kommt auch den sehr hochwertigen Schaumweinen (Crémant de Loire) zu, deren Produktion durch die Verfügbarkeit großer Felsenkeller und geeigneter Grundweine (ausreichende Säure) bereits im 19. Jh. eine Blüte erlebte.

Durch das im Vergleich zu südlicheren Anbaugebieten eher instabile Klima ergeben sich stärkere Jahrgangsunterschiede.

Sowohl bei Weiß- als auch bei Rot- und Süßweinen werden einige Gewächse produziert, die zu den besten in Frankreich überhaupt gehören (Savennières, Quarts de Chaume, Bonnezeau).