

Das verlorene Paradies der Biodynamie....

Eine Ermittlung rund um 6 Chenin Blanc Weine

Es konnte doch nicht wahr sein...

Am Ende der Verkostung standen wir in der Anwesenheit eines Verbrechers. Bestätigte sich die Notwendigkeit einer Ermittlung gegen die vermeintliche Unbekanntheit einer seltsamen Rebsorte namens Chenin Blanc? Im vorliegenden Bericht erfahren wir die Hintergründe eines perfekten Mordes.

[John Milton](#) wurde wegen seiner philosophischen Annäherung der himmlischen Ewigkeit in seinem ungereimten epischen Gedichtswerk "[Paradise Lost](#)" entweder gehasst oder geliebt. Kalt hat er aber niemanden gelassen. Ob es um [Aeropagitica](#) oder um [weitere Pamphlete](#) geht, ob es sich um seine grossartigen religiösen Gedichte handelt, gefiel es Milton über alles, den Menschen seiner Ära die Wurzel des Übels zu zeigen. Der kontroverse aber auch bewunderte Essayist hinterfragte sich stets über die Ursachen des Bösen auf der Welt.

Nicolas Joly, ein genialer gegenwärtiger Verrückter aus der Loire, scheint von der gleichen poetischen Ader wie John Milton zu stammen. Seine unermüdlichen Bemühungen schenkt er der Biodynamie.

Yet from those flames

No light, but rather darkness visible.

Paradise Lost. Book i. Zeile 62

Keine Lust oder keine Zeit, sich über die Biodynamie zu informieren? Springen Sie direkt zum nächsten [Kapitel](#).

Eine Annäherung der biodynamischen Weine setzt eine lang introspektive Arbeit voraus, da der übliche Geniesser sich selten Grundfragen über den Anbau sowie den Ausbau seines Lieblingsgetränks stellt. In diesem Sinne sind die langwierigen und unermüdlichen Anstrengungen von Nicolas Joly bisher ziemlich unbeachtet geblieben. Seine Weine werden getrunken, selten verstanden aber keiner fragt sich, wie der Wein gemacht wurde.

Merkt das breite Publikum den Unterschied zwischen einem richtigen biodynamisch ausgebauten Wein und einem "normalen"? Welcher Winzer bekennt sich zur Biodynamie und hält effektiv

deren Regeln ein? Wie soll die Ablehnung gewisser Winzer verstanden werden, die praktisch biodynamisch arbeiten, die aber zugleich den Echtheitsstempel nicht annehmen wollen? Erweisen sich biodynamische Weine als genau so haltbar wie diejenigen der Winzer, die auf chemisches Mittel setzen? Aus welchen Gründen arbeiten die Weinbauapostel, die hemmungslos chemische Mittel verwenden, ohne es zugeben zu wollen? Kann bewiesen werden, dass die biodynamischen Weine deutlich gesünder sind als die anderen? Bedeuten diese unzähligen Bio-Labels tatsächlich etwas oder tragen sie bloss zur allgemeinen Verwirrung der Bevölkerung bei?

Das Thema öffnet eine Myriade von Fragen. Wir bemühen uns im vorliegenden Bericht, die meisten davon zu beantworten.

Heard so oft

*In worst extremes, and on the perilous edge
Of battle.*

Paradise Lost. Book i. Zeile 275

1924 weihte [Rudolf Steiner](#)¹ zum ersten Mal die Grundlage des biodynamischen Approachs in der Landwirtschaft ein. Die Kernidee der Biodynamie stimmt seitdem die Landarbeit und gewisse Mondphasen aufeinander ab.

Wenn der Mond doch die Macht besitzt, Gezeiten auszulösen und [Geburtsraten](#) zu beeinflussen, scheint die Wahrscheinlichkeit eindeutig, dass das Wachstum der Pflanzenwelt ebenfalls dadurch geändert werden kann. Dennoch genügt die ausschliessliche Berücksichtigung des Mondes nicht, um biodynamisch zu arbeiten.

¹ Rudolf Steiner, österreichischer Wissenschaftler und Philosoph, erfand nicht nur den [Demeter](#) Label, der 1987 offiziell anerkannt wurde und, der seitdem weltweit gilt, sondern vor allem die [Anthroposophie](#), „Weisheit des Menschen“ im etymologischen Sinn.

Die Verfechter der Biodynamie lieben das Leben und entfalten sich in einer Osmose mit ihrer Umwelt. In diesem Sinne werden Insekten wie z.B. der Marienkäfer nicht als Feinde der Reben und des Weinbaus, sondern als durchaus lebenswürdige Wesen des Naturhaushalts wahrgenommen.



Flora, Vögel, Insekten, die Biodiversität gehört dem Alltag der [Domaine de la Mordorée](#), eines Kultweingutes aus Châteauneuf-du-Pape

Es genügt dann, den Naturhaushalt zu fördern, wie es z.B. das [Domaine de la Mordorée](#) so hervorragend schafft. Die Schädlingsbekämpfung, um einen modernen barbarischen Begriff zu verwenden, wird der Chemieindustrie nicht überlassen, da ihr Ziel darin besteht, die Umwelt zum exklusiven Gunsten des [Produktivismus](#) auszunutzen.

Stattdessen verwenden die naturnahen Landwirten Präparationen, die auf mineralischen, pflanzlichen oder tierischen Materien beruhen. Strenggenommen gehört die von den Bordeaux-Winzern bekannte, zur Bekämpfung des Meltaus eingesetzten [Bouillie bordelaise](#)² zu solchen Mitteln, die die Natur achten.

Dennoch wissen die umweltbewussten Winzer, dass sich die Verwendung von Brennesselaufguss³, zu dem einen deutlich verminderten [Kupferanteils](#) beigemischt wird, als sehr effektives und wirksames Mittel gegen die Meltau erweist.

² Bordeaux kommt in Bezug auf Biodynamie ziemlich verschlafen vor. Sie scheint hier noch keinen grossen Erfolg zu haben, wie es [Wine Business Monthly](#) 2001 [berichtete](#). Gewisse Vorgehensweisen, wie z.B. der Einsatz von Zugpferden für das Ackern, bilden zwar gute Ansätze, bleiben aber weit von einem nachhaltigen Weinbau. Die Bordeaux-Winzer machen sich allerdings das Leben sehr schwer, was Biodynamie anbelangt. Statt ehrlich zu erläutern, dass die biodynamischen Regeln für riesige Weingüter kaum umgesetzt werden kann, wird nicht selten auf Rudolf Steiner oder Nicolas Joly geschossen.

³ Bis zehn Anwendungen im Jahr im Verhältnis von 250gr. Kupfer / ha. reduzieren die Verschmutzungsrisiken des Grundwassers markant und ermöglichen das Gleichgewicht der Rebstöcke in deren Umwelt. Zur Information enthält die übliche, verbreitete [Bouillie Bordelaise](#) 2'400 gr. Kupfer / ha.

Der Bericht von [Ecovin](#) über das Thema verdient eine gewisse Aufmerksamkeit.

*O dark, dark, dark, amid the blaze of noon,
Irrecoverably dark, total eclipse
Without all hope of day!*

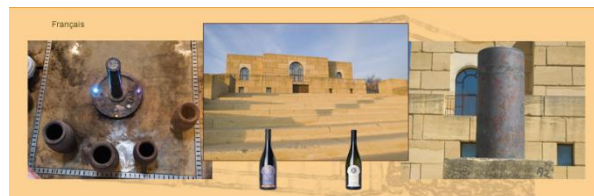
Samson Agonistes. Zeile 80

Während der Weinbau 3% der weltweiten landwirtschaftlichen Fläche deckt, verwendet er 16% der Pestizide⁴.

Obwohl das Gewicht des biologischen Weinbaus in den letzten 10 Jahren um 200% in Frankreich gewachsen ist, vertritt er immer noch nur 2% des gesamten Weinbaus. Der biologische Weinbau unterscheidet sich vom Biodynamischen im Sinne, dass der Mond keine massgebende Rolle spielt. Wenn die Rebstöcke im Grünen angepflanzt werden, was dementsprechend die Entwicklung eines eigenen Biotops fördert, betrachten die biologischen Winzer den Mond nicht.

Wir beschränken uns nun auf Frankreich. Italien beweist trotz seiner Vielfalt an sensationellen Winzern nach wie vor sehr viel Mühe, sich an strenge Regeln einzuhalten und die übrigen Länder würde eine vertiefte Analyse benötigen, um keinen zu loben, der es nicht verdient, oder keinen unterwegs zu vergessen.

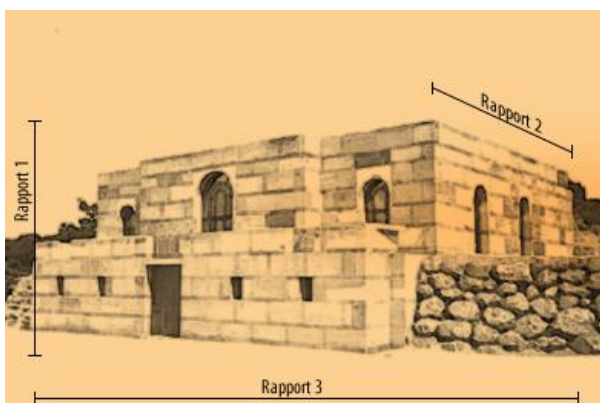
2005 erfüllten 1'500 französische Winzer die Regel des biologischen Weinbaus. 90 Winzer tragen den Logo Demeter, während nur noch 32 den [Logo Biodyvin](#) gelten lassen. Während der Unterschied zwischen einem Bio-Wein und einem gewöhnlichen Wein im Geschmack nicht klar spürbar bleibt, zeigen die streng eingehaltenen Blindverkostungen von Zeitschriften wie [la Revue du Vin de France](#) oder Gault-Millau einen verblüffenden Vorteil zu Gunsten der Bio-Weine.



Biodynamiker, wie z.B. die Brüder Viret der [Domaine Viret](#), im französischen Rhône-Tal, scheinen, eine wahre Leidenschaft für die Kosmologie

⁴ Die sogar von verschiedenen Chemiewissenschaftlern anerkannte Untersuchung, die anfangs 2008 durch die Pesticides Action Network Europe ([PAN-Europe](#)) durchgeführt wurde und, die einen weltweiten Echo ([Herald Tribune](#), [USA Today](#), [Die Welt](#),...) erhalten hat, zeigt, dass die Verwendung [gesundheitsschädlicher Mittel](#) weit verbreitet ist. Nicht einmal die [teuren Weine](#) werden besser behandelt.

entwickelt zu haben. Die Kosmokultur beruht auf Lehren der antiken Zivilisationen (Inka, Maya, usw). Die permanenten Austausch zwischen den kosmischen und tellurischen Energien würden die Grundlage jeder Lebensform bilden. Sogar der Keller eines Weingutes ähnelt den Kellern anderer Winzer nicht. Gemeint ist, dass ein Wein die Einflüsse des Kellers empfindet, wo er ausgebaut wird. Bei der Domaine Viret wurde kein Star-Architekt gesucht, sondern einer, der die Erkenntnisse der Altägypter betrachtet. Ein Keller sieht somit wie eine [ägyptische Kathedrale](#) aus. Die Weine des [Weingutes](#) bieten grosse Momente der Weinkultur.



Klicken Sie auf dem Bild, um mehr zu erfahren.
©Domaine Viret

Awake, arise, or be forever fallen!

Paradise Lost. Book i. Zeile 330

Im Burgund heissen die Apostel der Biodynamie [Anne-Claude Leflaive](#), [Domaine Leroy](#) oder [Comte Lafon](#), im Elsass [Zind-Humbrecht](#) oder [Marcel Deiss](#), im Rhône-Tal [Marie-Thérèse Chappaz](#) (Wallis), [Michel Chapoutier](#), [Domaine de Marcoux](#) und [Beaucastel](#) (beide Châteauneuf-du-Pape), in Bordeaux [Château Fonroque](#)⁵, im Loire-Tal Mark Angeli (für seine [Domaine de la Sansonnière](#)) oder [Nicolas Joly](#). Diese Winzerinnen und Winzer, diese Künstler, diese Zeitgenossen des Umweltbewusstseins halten die Regeln der Natur ein, verwenden natürlichen Kompost und naturgebundene Präparationen, die an der Homöopathie erinnern, folgen dem [Mondkalender](#), wie ihn [Maria Thun](#) definiert hat. Die Waadtländer Zeitschrift [Le Guillon](#) hat bereits eine spannende, lesenswerte [Studie über die Biodynamie](#) veröffentlicht.

⁵ Die kürzliche Aussage von einem gewissen [Depardieu](#), Biodynamische Weine würden nicht existieren, möchte ich eher als Protektionismus für die eigenen, qualitativ wenig überzeugenden Erzeugnisse oder, vielleicht sogar als eklatanten Beweis der eigenen Ignoranz der Weinwelt des jungen XXI. Jahrhundert wahrnehmen.

Die Liste der Winzer, die weltweit effektiv biodynamisch arbeiten, wächst stets. Die oben aufgelisteten Winzer übernehmen heute, im Gegensatz zu Nicolas Joly 1981, keine Pionierrolle mehr. Zwischen Experten, seien sie Winzer, Önologen, Weinjournalisten, Händler oder fortgeschrittenen Geniesser, wird über Biodynamie genau so gern wie über Politik gesprochen. Diskussionen zwischen Experten können sich leidenschaftlich abwickeln; die Vorschriften⁶, für welche Nicolas Joly 1983 bis vor ca. 10 Jahren hartnäckig kämpfen musste, werden heute übereinstimmend akzeptiert⁷. Die grössten Opponenten der Lehre befinden sich mehrheitlich in der Lobby der Kunstdünger- und der Chemieindustrie. Glücklicherweise stehen viele Winzer den guten Bewertungen gewisser Marktgurus nicht immer gleichgültig gegenüber. Dementsprechend setzen sie schrittweise auf die richtigen Mittel, um eine vermeintliche bessere Qualität zu erreichen. Die Vermehrung der sog. biologischen bis biodynamischen Labels (mit deren [spezifischen Regeln](#)) gibt ihnen die Chance, die Vorschriften ihrer Wahl zu folgen. Was wiederum zu einem gewissen Nachlassen führen kann. Die Vielfalt der Labels vereinfacht das Beurteilungsvermögen des Konsumenten auch nicht immer,...

When night

*Darkens the streets, then wander forth the sons
Of Belial, flown with insolence and wine.*

Paradise Lost. Book i. Zeile 500



Biodynamische Diversität

Die Verkostung des 23. Juli 2008 konzentrierte sich auf eine verkannte und deutlich unterschätzte Rebsorte, das Chenin Blanc, ursprünglich von der Loire. [Matt Kramer](#), der bekannte Journalist des Wine Spectators, schreibt ungeheuer gern und wiederkehrend, dass die Weine, die entlang des längsten französischen Flusses heranwachsen,

⁶ Das Referenzbuch (auf deutsch) von Nicolas Joly heisst „[Beseelter Wein](#)“, auf französisch „[Le vin du ciel à la terre](#)“.

⁷ Was allerdings noch nicht bedeutet, dass jeder Aktor des Weinnetzes die Biodynamie umsetzt.

qualitativ unterschätzt werden. [Eric Asimov](#) bestätigt diesen Eindruck im [New York Times](#) und schreibt, es handle sich da eindeutig um eine der grossartigsten weissen Rebsorten auf der Welt. Für diese [Degustation inédite](#)⁸ wurden sechs Chenin Blanc Weine ausgewählt:

- **François Pinon, Vouvray Cuvée Tradition 2002**
- **Nicolas Joly, Savennières**
 - **La Coulée de Serrant 1984**
 - **Clos de la Bergerie, 1998**
 - **Les Vieux Clos 2004**
- **Mark Angéli, Domaine de la Sansonnière, Anjou (blanc), Les Fourchades 1997**
- **Philippe Delesvaux, Côteaux-du-Layon, Sélection de Grains Nobles (SGN) 2002**



Der **Vouvray Cuvée Tradition**⁹ aus dem für die Weissweine der Loire grossartigen Jahrgang 2002 zeigt sich nicht süffig, sondern fast leiblich, ohne jedoch an Säure verloren zu haben. Frech und vollblutig sei er gemäss Parker¹⁰, der ihm gerne 24 Stunden im Voraus entkorken würde. Frisches Heu, Maiglöckchen, Linden, blühende Akazien, Zitronen, Limoncello, Limetten, etwas Kampferspiritibus begleiten uns im Bouquet und wir riechen unermüdlich daran. Dieser Wein ist einfach toll und setzt erste wichtige Zeichen der Chenin Rebsorte. Eine ganz klare, leicht goldene

Farbe, wunderbar und filigran füllt er den sanften Gaumen, keine Adstringens, eine versteckte oxydative Note, wiederum diese genialen grünen Früchte sowie Grapefruit, Zitronengras, Okra und weitere exotische grüne Gemüse fallen auf, eine köstliche, diskrete und für den Winzer typische Süsse (dieser Wein wird als demi-sec bezeichnet), ein langer, wunderschön mineralischer Abgang, die verschiedenen Komponenten dieses gastronomischen Weins beeindrucken. Wer sich nun für den Preis interessiert, würde meinen, dass [François Pinon](#) irgendwie Grosszügigkeit beweisen wollte. Sein 13 Ha. grosses, vollständig auf Chenin Blanc setzendes Weingut wird gemäss den Vorschriften des [biologischen Weinbaus](#) geführt. Die Pinon bilden ein äusserst freundliches Ehepaar, das auf Qualität setzt. Bescheidenheit, Pflichtbewusstsein,... Ein Domaine, das definitiv mehr Aufmerksamkeit verdient. Und nicht ausschliesslich dank dem fabelhaften Ruf der eigenen Vouvray Weine ([Huet](#), Ph. Foreau et [Clos Naudin](#), ...) oder wegen der [Ortsbestimmung](#) der gleichnamigen Gemeinde. Meine Bewertung: 16.5/20, Parker erteilt diesem Wein 91 Punkte.

Für die Geniesser zählt auch die Information, dass sich die Weine von François Pinon als besonders lagerfähig erweisen. Heute werden sehr alte Jahrgänge wie z.B. 1964 immer noch genossen.



*For never can true reconciliation grow,
Where wounds of deadly hate have pierced so deep
Paradise Lost. book. IV Zeile 98*

⁸ Das Konzept der unveröffentlichten Verkostungen von [Vinifera-Mundi](#) besteht darin, ganz spezifische, ungewohnte Themen zu behandeln. Die beste Möglichkeit, mehr über diese Verkostungen zu erfahren, bleibt die voraussichtliche [Anmeldung](#) an die News.

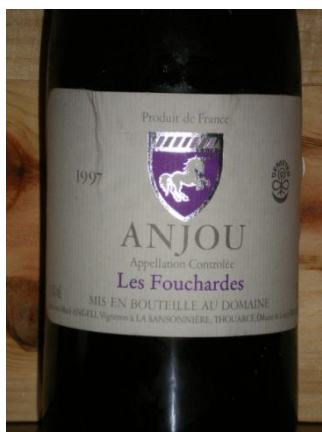
⁹ Der Verband der Loire Winzer stellt eine hervorragende online Dokumentation über die [Vouvray](#) zur Verfügung.

¹⁰ Von [Robert Parker](#) (und für diejenigen, die Zugriff auf seine Site haben, lohnt es sich, „[The Loire: Bargain Garden of France](#)“ zu lesen.

Würden richtige Zauberer existieren, wäre **Mark Angéli** bestimmt einer davon. Zunächst aufgrund der Namen seiner Weine.

Das Domaine heisst **Domaine de la Sansonnière**, Mark Angéli ist nur unter Insidern bekannt. Auf der Domaine werden nicht nur Weine, sondern mehr oder weniger alle Produkte erzeugt, die mit

dem „[Bio](#)“-[Kennzeichen](#) zu tun haben. Also Honig, Früchte, Apfelsaft, Carthame-Öl usw.



Was den Weinbau betrifft, darf Mark Angéli als herzigen, aufmerksamen und sensiblen Idealist wahrgenommen werden. Einmal ist er ein Dichter im Stil von Verlaine und seine Weine gleichen dessen besten Poesie (z.B. sein hervorragender La Lune, dessen Namen von der geistlichen Zuneigung, die er dem Mond schenkt. Dieser Wein schwankt zwischen hoher Musikalität und fleischlicher Frömmigkeit), einmal gilt er als Extremist in seinem unermüdlichen Ringen gegen den Schwefel unter allen seinen Varianten (inkl. bei den Wurzelstock, auf französisch *porte-greffe*).

Das Terroir des weissen Anjou La Lune, wo eigentlich ein Bonnezeaux mühelos erzeugt werden könnte, ermöglicht eine anständige Lagefähigkeit. Der La Lune besitzt die typischen Merkmale eines komplexen, üppigen, überzeugenden, rassigen Puristenweissweins aus einem Schieferboden: Die extravagante Mineralität herrscht weiter und macht den Wein unwiderstehlich.

Keine Spur der genial sinnlichen Würzigkeit der La Lune ist in Les Fourchades zu erkennen. Wir klettern mit diesem Wein die Leiter der Subtilität und werden durch die unermessliche minerale Reintönigkeit gefesselt.

Die nächste Stufe der Perfektion aber auch das höchste Niveau der Provokation gegen den (in Folge der 1860 gnadenlos eingetretenen Reblaus-epidemie) gelangweilten europäischen Weinbau heisst **Anjou Vignes Françaises**. Die Krankheit kam von Amerika, als die europäischen Winzer sich jenseits des Atlantiks neue Stecklinge anschafften. Die europäischen Weinberge wurden innert kurzer Zeit vernichtet. Als die Agrarwissenschaftler dann feststellten, dass die amerikanischen Weinberge gegen die Krankheit einen sehr guten Widerstand boten, forschten sie in allen möglichen Richtungen, um die geeignete Arznei zu entwickeln. Vergebens. Die letzte erprobte

Lösung entstand im Aufpfropfen der europäischen Rebsorten auf amerikanischen Unterlagen. Untergrund befindet sich der amerikanische Teil des Rebstocks, darauf der aufgepfropfte Teil. So gelang die Pflanzenart [Vitis Vinifera](#)¹¹ an seinen Adelsbrief zurück. Aufgrund der sehr hohen Qualität und der Geschmacklichkeit des [Vitis Vinifera](#) führten sie die Amerikaner ab 1870 in Amerika ein. Die Ironie des Schicksals führte allerdings dazu, dass Kalifornien ab 1873 ernsthaft unter den Posaunen von Jericho erlag. Die Reblaus vernichtete den Weinberg der amerikanischen Staaten. Die Kalifornier setzten dann das Aufpfropfungssystem, das die Europäer entwickelt hatten.

Die im aktuellen Absatz erwähnte Langweile, gegen welche die Puristen (u.a. Mark Angéli mit seinen *Vignes Françaises*) entstand im europäischen Weinbau mit der Verallgemeinerung der amerikanischen Unterlage. Die Weinbauexperten sind heute einig, dass verschiedene Eigenschaften der ursprünglichen [Vitis Vinifera](#) wegen des Aufpfropfens verloren gingen. Die Pflanzenart¹² gilt als absolute Garantie für die Lagerfähigkeit der Weine, die unnachahmliche organoleptische Komplexität sowie für die verführerische Geschmacklichkeit.



**CONFERENCE
DEBUT
DEGUSTATION**



**LA VITICULTURE
du troisième millénaire
Enjeux et Mensonges**

**Avec Mark ANGELI
et
Didier CHAFFARDON**

VIGNERONS de LOIRE en BIODYNAMIE

Le Samedi 7 Février à 15 h
Place Croix du SUD, Auditoire SUD 05
LOUVAIN-la-NEUVE

Konferenz, Diskussion, Degustation. Der Weinbau des dritten Jahrtausends, Herausforderungen und Lügen.

© [Vinature](#)

Mit dem **Les Fouchardes**, in dem SO₂ kaum aufzufinden ist, will Mark Angéli die auf den *Vignes Françaises* gesammelte Erfahrung umset-

¹¹ Die Rebsorten, die uns heute bekannt sind, stammen fast vollständig aus der *Vitis Vinifera* Pflanzenart.

¹² Andere Pflanzenarten, die für die Weinherstellung verwendet werden, heissen [Vitis Labrusca](#) (, die auf keinen Fall mit dem berühmten italienischen [Lambrusco](#) verbunden ist), [Vitis Riparia](#) (in der Schweiz für die Erzeugung des [Marechal Foch](#) verwendet), und [Vitis Rotundifolia](#) (genau so wie die *Vitis Labrusca* fehlt es deutlich an Zucker und die Säure ist viel zu hoch), [Vitis Berlandieri](#) (auch [Kalkrebe](#) genannt), [Vitis Amurensis](#) (sie wird auch Amur-Rebe genannt, da sie auf dem gleichnamigen Fluss entdeckt wurde)...

zen, ja sogar bestätigen. Die Vignes Françaises stammen effektiv nicht nur von den ursprünglichen, nicht aufgefropften Rebstöcken, sondern die Anpflanzungsdichte erweist sich auch als äusserst gnadenlos: Statt wie üblich 3'000 bis 5'000 Rebstöcke per Hektar wurden 40'000 angepflanzt. Somit wird jeder Rebstock herausgefordert und muss sich gegen die anderen durchsetzen. Der Ertrag bleibt winzig, auf etwa 15 Aren werden bloss 120 Flaschen einer fabelhaften Qualität produziert. Für den Jahrgang 2004 wurde die magische Note von 19/20 durch die Revue du Vin de France erteilt, was einem 98/100 bei Robert Parker entsprechen würde.

Seinerseits stellt der Les Fourchades dem Genieser eine richtige Herausforderung. Ohne (oder fast ohne SO₂) bleibt dieser Wein für gewisse Krankheiten anfällig: Wer ihn einkellern möchte, sollte darauf aufpassen, dass die Temperatur seines Kellers nie die 15° übersteigt. Schwefelfreie Weine ertragen eine solche Temperatur dann nicht mehr. Ansonsten werden sie brutal oxydativ und lassen der Freude keinen einzigen Jota Freiraum. So geschah es auch mit der Flasche der Verkostung. Les Fourchades 1997 benahm sich wie ein Verbrecher. Der fette, äusserst konzentrierte Gaumen, in dem die nötige Säure noch vorhanden war, enthielt nie die Möglichkeit, seine wahre Grösse zu zeigen. Also keine Bewertung.



Eine Woche später trank ich wieder eine Flasche, um den Rätsel zu entziffern. Vorausgesetzt gewisse Regeln¹³ werden eingehalten, weiss der Fourchades zu gefallen. Dunkler Honig (so wie von Tannenbäumen – eine Kindererinnerung des verkannten Teils des Burgunds, wohin ich jedes Jahr hinreise), Butter, feines Kräuterlikör, reife Quitten, aufrichtiges, kompaktes Bouquet, droht allerdings umzukippen, gebundener, vollmundiger

¹³ Um den Rätsel zu lösen, servierte ich unverzüglich nach dem Flaschenentkorken Glas nach Glas und schloss die Flasche dann sofort mit einer Vakuumpumpe. Der Wein hielt zwei Tage aus, ohne jeweils nachgegeben zu haben.

Gaumen, gastronomischer Wein mit einem langen Abgang. Meine Bewertung: 16.5/20.

Anfangs Februar 2009 trank ich erneut eine Flasche dieser Fourchades. Endlich handelte es sich um eine perfekte Flasche und dieser Wein zeigte seine wahre Grösse. Alle vorher angegebenen Merkmale bestätigten sich, wobei die unerträglich oxydative Note verschwunden war. Ja Mark Angéli macht grossartige Weine! Einen Kauf würde ich allerdings nicht empfehlen. Zunächst bleibt der Wein für einen unerfahrenen Weingenieser sehr kompliziert (auch die letzte Flasche). Dann kommt die Frage der Lagerfähigkeit. Auf einer durchaus zuverlässigen [Website](#) für französischsprachigen Weingelehrten wird der Fourchades immer wieder in Frage gestellt. Ja, so weit hat der geniale Mark Angéli seine Weine gebracht. Wir dürfen nur noch hoffen, dass er seine leidenschaftliche Wahrnehmung der biodynamischen Elemente etwas bremst.

Sweet bird, that shun the noise of folly, most musical, most melancholy!

Seinerseits bleibt Nicolas Joly, der grosse, sehr kontroverse geistliche Vater der Biodynamie. Die ausserordentliche, Terroir-bedingte Säure seiner Weine bewilligt eine sehr lange Lagerfähigkeit. [Savennières](#) sind sie eben!



Der Weinberg der fabelhaften Coulée de Serrant. Im Hintergrund fliesst die unberechenbare Loire

Der Gastronom [Curnonsky](#)¹⁴ (1872-1956) ist auf dem gleichen Niveau wie [Escoffier](#) (1848-1935)

¹⁴ Curnonsky hiess in der Realität Maurice Edmond Saillant. Der Spitzname sei ihm von seinem guten Freund, dem Komiker [Alphonse Allais](#) inspiriert worden. Als dieser ihn fragte, was für einen Decknamen er doch benutzen könnte, antwortete M.E. Saillant „pourquoi pas quelque chose en sky“ ?“ Curnonsky entstand aus einer Mischung zwischen Russisch

einzustufen. Diese zwei riesigen Talente der exquisiten Gastronomie haben das Universum des Feingeschmacks gründlich umgestaltet. [Escoffier](#) war der Chefkoch des [Hotels Ritz](#) und definierte das [Savoir-Faire der Haute Cuisine](#), er ersetzte zum Beispiel den [Service à la française](#) mit dem [Service à la Russe](#).

[Curnonsky](#) schrieb unzählige Berichte und Bücher, um die Geheimnisse der französischen Kochkunst (Cuisine) zu enthüllen. 1930 gründet er die „Académie des Gastronomes“¹⁵, dessen Kernphilosophie durch den Club Prosper Montagné / [Académie Suisse des Gastronomes](#) übernommen wurde. 1933 gründen Curnonsky mit zwei seiner Freunde die „[Académie du Vin de France](#)“. Diese führte zum Austreten einer Vielfalt ähnlicher, landesabhängiger Organisationen.

Curnonsky ernannte folgende fünf Weine zu den grössten Weissweinen Frankreichs:

- Château-Chalon
- Château Grillet
- Montrachet
- Savennières, Coulée de Serrant
- Château d'Yquem

Ausschliesslich Yquem ist keine eigene Appellation. Alle fünf Weine werden heute immer weltweit bewundert, genossen und gesammelt. Die fünf Weine bewegen sich im Weinhimmel genau so wie gleich viele Gedichte, die am Mondenschein durch die Frischverliebten geflüstert werden.



und Lateinisch. „Cur“ bedeutet „Warum“, „non“ nicht und sky braucht schliesslich keine Übersetzung.

¹⁵ Die Académie des Gastronomes wurde auf Empfehlung vom talentierten [Brillat-Savarin](#) gegründet.

Im Rahmen der Chenin Blanc Verkostung sind wir einer spannenden Flasche vom Urgestein von Nicolas Joly begegnet. Gewisse Menschen fahren durch beeindruckende Landschaften urgeschichtlicher Natur, ohne es jeweils erahnt zu haben. Andere wagen sich nicht, auf dem abenteuerlichen Lauf eines [Savennières](#) zu verirren, weil niemand schliesslich weiss, ob die Loire die Appellation herrscht oder, ob deren poetischen (und manchmal Schwindelerregenden¹⁶) Gefälle den einzigen unbefahrbaren französischen Fluss imponieren wollen.



© [Wikimedia](#)

Chenin blanc... Rabelais schwärmte vor dieser Rebsorte. Heute **Robert Parker** behauptet, die Weine aus dieser Rebsorte seien die grossartigsten Weissweine der Welt

Diese Appellation, die kleinste im Frankreich, da sie sich insgesamt auf nur 140Ha. ausbreitet, gilt gemäss **Parker** als „**the most underestimated great white wine in the world**“¹⁷. [Matt Kramer](#) ist seit längstem durch seine unermüdlichen Panegyriker zum Wohl der Loire-Weine im Wine Spectator aufgefallen. Wie er es bekräftigt, wäre es genau so irrsinnig zu behaupten, ein Savennières sei bloss ein Chenin Blanc Wein, wie anzugeben, dass Tiger Woods bloss ein Golfspieler sei.

*Here at last we shall be free;
The Almighty hath not built here for his envy,
will not drive us hence:
Here we may reign secure, and in my choice
to reign is worth ambition though in Hell:
Better to reign in Hell, than serve in Heaven.*

Paradise Lost. book. IV Zeile 92

La Coulée de Serrant 1984...

Es ist kaum möglich, die Weine von [Nicolas Joly](#) vorzustellen, ohne über den geistlichen Vater der Biodynamie kurz Rede zu halten. Der Mann, den

¹⁶ Der Weinberg des [Coulée de Serrant](#) ist in der Tat sehr steil, während die anderen Weingüter über eine übliche Topographie verfügen.

¹⁷ Dieser Zitat stammt aus dem Pressenbericht von Eric Asimov „[Decanting Robert Parker](#)“, New York Times, 22. März 2006

man immer wieder bei einer gewissen Tour des Vins treffen kann, fasziniert durch seine Rednertalente. Seine Rede überzeugt und gibt dem Zuhörer den Eindruck einer bewundernswerten Lauterkeit. Gewisse Winzer empfinden Schwierigkeiten, sich über ihre Weine zu äussern. Andere wie in Bordeaux, aber nicht nur, geben den Eindruck, grosse Künstler zu sein, obwohl ihre Weine, dank der wissenschaftlichen Intervention vom *flying wine wizard* (gemeint ist Michel Rolland mit seinem Labor), immer häufiger dem Geschmack vom grossen amerikanischen Guru passen.



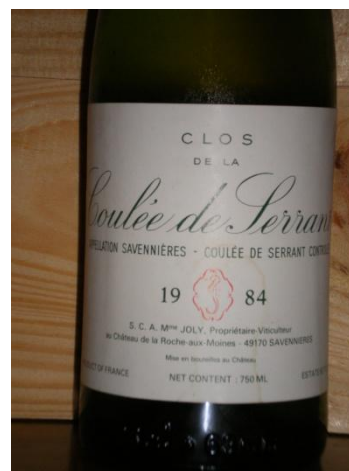
In seiner Unkompliziertheit erklärt uns Nicolas Joly die wohltuende Wirkung der Biodynamie:

„Hat etwa ein Winzer, den Weg zum geringsten Widerstand zu wählen? Ein Weinberg ist fast wie der Klassenraum einer Schule; in ihm sitzen der Faule, der Träumer, der Fleissige, der Intelligente und der Clown beisammen. Sie alle bilden eine Schulklasse, und alle Klassen gemeinsam repräsentieren die "Geisteshaltung" der Schule. Ist es mit den Reben nicht ähnlich? „

Der Winzer bzw. der Vater der modernen Biodynamie, der eigentlich ablehnt, so genannt zu werden (da die Natur sich selber gehört), provoziert, stört, erweckt Bewunderung und zugleich Hass. Die Apostel der Bodenauslagung dank den Chemikalien und der Homogenisierung gehen mündlich gegen Nicolas Joly mit der gleichen Brutalität los wie die Apotheker der klassischen Medizin gegen die Befürworter der Homöopathie.

Mit seinem Verein „[La Renaissance des Appellations](#)“ (die Wiederersterung der Appellationen) reist Nicolas Joly durch die Welt und beweist gegenüber einem stets wachsenden Publikum, warum sich Mensch und Natur gegenseitig brauchen, sich gegenseitig respektieren müssen, und, wenn sie nicht möchten, dass das Verderben des ersten zu demjenigen des Zweiten führt und um-

gekehrt. Mit der gleichen Bescheidenheit drückt sich Nicolas Joly auf den verschiedensten Bio-Blogs so gern und ausführlich. Einige davon wie das [Organic Wine Journal](#) haben sogar Kultstatus erlangt.



La Coulée de Serrant bildet das Paradebeispiel eines Weins, bei dem alle Lehren der Biodynamie eingehalten wurden. Viele mässige Geniesser aber auch erfahrene Weinliebhaber verstehen diesen Wein nicht, unterschätzen ihn, fragen sich warum, so viel darüber gesprochen wird. Man trinkt nie einen Clos de la Coulée de Serrant unbesorgt. In seinen ersten Jahren wirkt er unverständlich, untauglich. Eine sehr lange Dekantierzeit hilft ihm dann. Ein paar Tage können sich für einen fünfjährigen Jahrgang sehr wirksam¹⁸ erweisen. Würden Sie einem Menschen, der ertrinkt, keinen Rettungsring werfen? Der Coulée de Serrant benötigt diese Hilfe, um sich unter den besten Auspizien zu entfalten. Ich kenne keinen Wein, der sich so extrem zeigt. Abgesehen vielleicht von den fabelhaften Tokajer von [Istvan Szepsy](#). Aber eben die Tokaji Aszu von [Istvan Szepsy](#) werden bestimmt nicht per Zufall Yquem gleichgestellt....

Es gibt Weine, die sich leisten dürfen, ausnahmsweise nicht ganz optimal zu sein. Ein Chateau des

¹⁸ In seinem jährlich herausgegebenen [Grand Livre des Vins de France](#) gibt Michel Bettane eine frühe Trinkreife für den Coulée de Serrant an. Die Weine seien bereits in den ersten zehn Jahren nach der Flaschenabfüllung (sogar immer wieder bereits nach 5 Jahren) bis in der Regel 20 Jahre später zu trinken. Diese meines Erachtens irreführende Einschätzung ergibt sich bestimmt aus der Tatsache, dass der international anerkannte Experte sein Publikum kennt und annimmt, dass kein Leser leichtsinnig genug sein wird, um den groben Fehler zu begehen, diesen Wein zu früh zu entkorken. Sagt er nicht: „*Coulée de Serrant doesn't start life with brightness but with power because of its unctuous texture. In a discrete phase, it takes the Loire's listlessness. It will reveal with some time it's immense length and incredible complexity.*“

Jacques 1959, ein Moulin à Vent aus 100% Gamay, wird dafür getrunken, was er vertritt. Er gehört den genialen Weinen zu, die 50 Jahre später immer noch grossartig wirken. Momente der Weltkultur für die wahren Weinliebhaber. Ein Château Latour, Pauillac 1er Cru, 1971 spricht die gleiche Sprache. [La Coulée de Serrant](#) gehört diesem Katalog unsterblicher Weine bzw. dem Fibel der seltsamer Weine von [François Morel](#). Bestimmt nicht per Zufall.

These evils I deserve, and more Justly, yet despair not of his final pardon, Whose ear is ever open, and his eye Gracious to re-admit the suppliant.

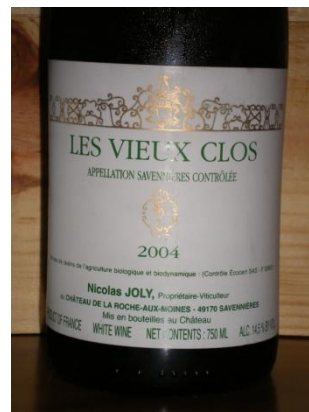
Samson Agonistes (l. 1,170)

1984 ist als schlechter Jahrgang in die Geschichte eingegangen. Die Wetterbedingungen bestrafte das Burgund genau so wie die Loire, flächendeckend. In seinem 1998 herausgegebenen Buch „Michael Broadbent's Wine Vintages“ empfahl der elegante britische Einkaufschef von Christie's die Weine dieses traurigen Jahrgangs auszutrinken... Eben, die Wetterbedingungen haben dazu geführt, dass die Weine ein reiches Gehalt an Säure und Rauheit enthielten.



Le Clos de la Coulée de Serrant 1984

1983 und 1985 bleiben heute immer noch grossartig, diese zwei Jahrgänge zeigen das wahre Gesicht des [Coulée de Serrant](#): Beide wirken heute sehr jung in der Farbe genau so wie im wunderschönen, mineralischen Bouquet, beide besitzen eine unvorstellbare Rasse und viel Kraft. Hingegen scheint der 1984 fromme Lügen hervorzustossen; seine unerträgliche Säure, die sich nie verringern wird, seine metallische Note, die die vorhandene Mineralität überfährt, seine kaum versteckte Morbidität wandeln ihn in einen Wein, vor dem zwar viel Respekt besteht, der aber auch früher hätte ausgetrunken werden sollen.



Ein völlig anderes Bild übermittelt uns der **Sa-vennières les Vieux Clos 2004**. Dieser Jahrgang gilt als klassisch und grosszügig für die trockenen Weissweine. Die Herausforderung lag in der Fähigkeit der Reben und anschliessend der Winzer, die Säure, die Fruchtigkeit und die Nervosität perfekt im Griff zu behalten.

Während das Durchschnittsalter der Rebstöcke des Coulée de Serrant zwischen 35 und 45 Jahren schwankt, sind diejenigen des [Vieux Clos](#) erst etwa 20 Jahre alt. Was allerdings nicht verhindert, dass dieser Wein, der öfters als optimale Einführung in die Welt von Nicolas Joly vorgestellt wird, eine fabelhafte Komplexität besitzt. Die Farbe beider Weine unterscheidet sie auch von einander. Der Coulée de Serrant kennzeichnet sich durch eine leicht goldene Farbe mit grünen Reflexen, während der Vieux Clos eine klare strohgoldene Farbe hat.

Im Verlauf der Degustation von Juli 2008 entfalteteten sich drei aromatische Dimensionen im Vieux Clos: Im ersten Glas war ein Bouquet nach Sellerie eindeutig, im zweiten roch es nach Zuckerrübe (Glyzerin?) und im dritten nach Rauch. Das Ausbalancieren der drei Richtungen lässt ein grandioses Bouquet in den nächsten 10 Jahren erahnen. Gewisse Weinliebhaber empfehlen, diesen Wein 3 bis 4 Tage im Voraus zu dekantieren.

Rosinenbrot im vollmundigen Gaumen, dieser unverschämte Wein stimmte uns überein, er darf als authentischen Sauternes-Killer wahrgenommen werden. Im Verlauf des Abends entwickelt sich das Bouquet nach Honig, Wachs, vielleicht sogar Lacks, Pilz, Marzipan und überzeugt durch seine Tiefe und seine multidimensionale Lesbarkeit. Dieser Wein verwirrt und verführt zugleich. Unbedingt einlagern und ruhen lassen. Meine Bewertung: 17/20.

Empfohlene Jahrgänge: 2005, 2002, 2001, 2000, 1999 sind Kaufprioritäten. 2004 folgt. 2003 benötigt eine neue Evaluation.

Der dritte Savennières der Verkostung, auch ein Wein von Nicolas Joly, hiess Le **Clos de la Bergerie**. Dieser gehört der AOC (Ursprungsappellation) Savennières Roche aux Moines, während der Coulée de Serrant über eine eigene AOC verfügt. Ganz in der Nähe der Anjou Appellation, deren wichtigste Stadt Angers heisst (viele Franzosen beschrieben sie als die schönste Stadt Frankreichs), liegen Gemeinden namens [Savennières](#), und [Bouchemaine](#) im friedlichen Tal von [Rochefort-sur-Loire](#). Diese Region, die wie übrigens die ganze Loire dem [UNESCO](#) Weltkulturerbe zugehört, gilt seit Februar 2003 als pittoreske Landschaft und wird somit durch das französische Kulturministerium offiziell geschützt. Last but not least bildet die Appellation Savennières eine Enklave in der weltweit bekannten Appellation der [Côteaux du Layon](#).

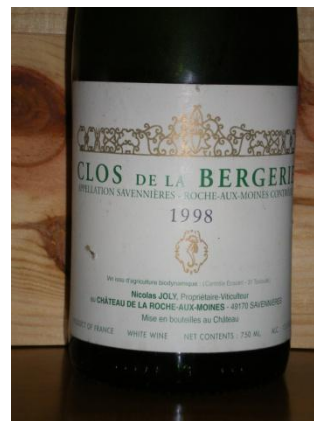
Savennières, Roche aux Moines, Coulée de Serrant... So heissen die drei rätselhaftesten AOC der Loire. Grundsätzlich sind die Unterschiede kaum zu merken. Jedes Weingut behauptet Anspruch auf seine eigene AOC und Nicolas Joly scheint, das Ganze mit einer Prise Feerie zu bestreuen. Wo auf der Welt geniesst eine so winzige Appellation so einen immensen Ruf? Wo auf der Welt, ausser Château-Chalon, geniessen die Winzer den Ruf, alle ihre Weine grossartig zu gelingen?

Der [Domaine de Baumard](#) kann verziehen werden, dass die verschiedenen Savennières etwas kurzlebig sind, Baumard produziert dafür ganz tolle Quarts de Chaume und unvergessliche [Côteaux-du-Layon](#), wobei mein Lieblingswein der dichte und unglaublich reintonige Le Paon bleibt. Ebenfalls in der Schweiz zu finden, sind die Savennières des [Château de Chamboureau](#), wo spannende Savennières moëlleux (süss!) erstellt werden. Leider habe ich bisher diese Weine noch nicht trinken können.



Wenn Ihr Weg durch die Loire mal nach [Angers](#) führt, wo ausserdem die aussergewöhnliche, im XIV. Jahrhundert gewebte, 100 Meter lange [Tapisserie de l'Apocalypse](#) de Saint-Jean im mittelalterlichen Schloss bewundert werden kann, besuchen Sie die [Domaine de Closel](#) etwa 20 Kilome-

ter weit davon. Die [Savennières](#) der Domaine können nicht nur früher als die Erzeugnisse von Nicolas Joly getrunken werden, sie werden in einer breiten Vielfalt angeboten und jeder findet den Wein, der ihm ideal passt. Einzelne Lagen der [Domaine de Closel](#) verdienen eine lange Lagerung, wie z.B. [Clos du Papillon](#). Alle Weine des Weinguts sind durchaus erschwinglich.



Der dritte Savennières der Verkostung war ein **Savennières Roche aux Moines, Clos de la Bergerie 1998**. Typischerweise sind die Roche aux Moines genau so saftig wie trocken. Erfolgsgeschichten schreiben Weingüter wie das [Château Pierre-Bise](#) und das [Domaine aux Moines](#), die in der Schweiz erworben werden können. Der [Clos de la Bergerie](#) gehört Nicolas Joly. Im Bouquet strömen am Anfang Aromen von Zwetschgen, ja sogar gebrannten Pneus, dann von reifen Mirabellen, Zimt, Crème Brûlée wie vom Mövenpick Glacé (Eis), die goldene Farbe bekräftigt das Ganze, das Bouquet wirkt multidimensional, es erscheinen Aromen von Feuerstein, Aprikosen auf einem Pfirsichteppich, leichte Noten von Zitrusfrüchten,... Der Gaumen bestätigt die Mineralität, wobei man auch meinen würde, es sei ein Yquem, dessen Komponenten in diesem Clos de la Bergerie zusammen versammelt worden wären, es schmeckt wunderbar trocken und zugleich köstlich süss. Das Zusammenspiel erweist sich als perfekt. Wir verlieben uns in diesen Wein und bewundern die sehr breite Vielfalt der Weine aus Chenin Blanc. Kaufen, unbedingt kaufen! Meine Bewertung: 18.5/20.

Who can enjoy alone? Or all enjoying what contentment find?

Paradise Lost (bk. VIII, l. 365)

Der [Côteaux-du-Layon, Sélection de Grains Nobles \(SGN\) 1997](#) von [Philippe Delesvaux](#) belag nochmals die Eindrücke des Anlasses: Glück-

lich darf sich derjenige zeigen, der Weine aus Chenin Blanc im Keller besitzt.

Im Bouquet entdeckt man folgende Aromen: Honig, Baby-Caramel, Ethanol, Quitten, etwas Nuss,... Das Ganze ist perfekt gebunden, keine Note dominiert, es herrscht den Eindruck einer perfekten Kombination. Im Gaumen fällt der perfekte Ausgleich zwischen Säure und Zucker sofort auf, der Mund zeigt sich üppig und die Geschmacksrichtungen bestätigen das Bouquet, der Abgang ist meisterlich. Was besonders anspricht, ist die Tatsache, dass sich dieser Wein überhaupt nie klebrig zeigt. Ein grossartiger Wein, meine Bewertung: 19/20.

Wir haben uns sogar gefragt, welche Speise zu diesem Wein passen könnte. Einstimmig haben wir uns für ein Saucisson vaudois auf einem feinen Lauchbeet entschieden. Der SGN würde einem Vacherin auch sehr gut passen.



*This is the month, and this the happy morn,
Wherein the Son of Heaven's eternal King,
Of wedded maid and virgin mother born,
Our great redemption from above did bring,
For so the holy sages once did sing,
That He our deadly forfeit should release,
And with His Father work us a perpetual peace.*

Hymn--On the Morning of Christ's Nativity

Wir haben diese Verkostung von sechs erlesenen Chenin Blanc aus der Loire angefangen, um die Qualität der Rebsorte zu prüfen. Jeder Teilnehmer kam mit verschiedenen Vorkenntnissen und dies ermöglichte eine sehr ausgeglichene Wahrnehmung der vorgestellten Weine. Am Ende des Anlasses standen wir einig: Die Loire-Weine gehören den schönsten an, die ein Mensch überhaupt trinken kann. Ein Wein aus der Loire erweist sich aber nicht immer als sofort zugänglich. Im Verlauf des Abends sind wir zwei schönen Überras-

schungen begegnet: Die erste war von einem sehr kontroversen Winzer, dessen Weine genau so verrückt wie fabelhaft spielen können. Mark Angéli bleibt trotz dieser Erfahrung einen Winzer, den jeder kennen sollte. Die zweite Erfahrung betraf einen Wein aus einem „falschen“ Jahrgang. Und doch waren wir glücklich, dieses Monument getrunken zu haben. Savennières... Curnonsky hatte sich bestimmt nicht geirrt....

Autor: Jean François Guyard

Vom 08.08.2008 bis zum 07.07.2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.