



World Wine *News*

background

DER SCHÜCHTERNE SUPERSTAR

SYRAH-WEINE DER NÖRDLICHEN RHÔNE

von Eckhard Supp

(Februar 1997)

Zu oft noch betrachteten Weinfreunde in Deutschland und anderswo die roten Gewächse aus dem Rhônetal nur als die etwas plumpere Alternative zum *Beaujolais nouveau* oder, wie es der französische Weinführer *Guide Hachette* kritisch anmerkt, als nette und populäre, aber summa summarum doch recht unbedeutende Weine. Im Unterschied zum Leichtgewicht aus den Beaujolais-Bergen nördlich Lyons aber zeigen die Roten aus dem Rhônetal - drittgrößtes Weinbaugebiet der Grande Nation mit ungemein vielgestaltigen Weinbergsflächen - oft ganz erstaunliche Qualitäten, vor allem dann, wenn in ihnen die Syrah-Traube dominiert. Mit geschmacklichen Reichtum, aromatischer Komplexität und langer Alterungsfähigkeit stehen diese Syrah-Weine auf einer Stufe mit den großen Kreszenzen des Welt aus Cabernet, Pinot und Merlot, Sangiovese und Nebbiolo.

Zu den Großen des Weltweinbaus sind die Weine der Rhône vor allem, wenn es um Geschichte und Tradition geht, allemal zu rechnen. Schon im zweiten und ersten Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung hatten die Römer den großen Strom für einen schwunghaften Weinhandel genutzt, der später die Basis für den Weinbau der Region bilden sollte. Im ersten - andere Quellen sprechen vom vierten - Jahrhundert

nach Christi Geburt wurden die ältesten Weinberge Frankreichs in der Nähe des heutigen Vienne angelegt, jener stolzen Stadt nur wenig südlich von Lyon, die sich nicht nur eines gut erhaltenen römischen Amphiteaters rühmen kann, sondern mit dem Sterne-Restaurant "Pyramide" auch zu den gastronomischen Pilgerstätten Frankreichs gehört.

Hier, und nicht, wie man vermuten könnte, im weinwirtschaftlich bedeutenderen Süden des Tals, stand die Wiege des Rhône-Weinbaus. Nach vielversprechendem Beginn brachte das Mittelalter jedoch erst einmal eine langanhaltende Krise, bedingt durch die Verlagerung der wirtschaftlichen und politischen Zentren aus dem Mittelmeerraum nach Norden. Während für die Rhône-Winzer der Flußlauf nach Süden sozusagen ein natürliches Tor zur Welt gebildet hatte, mußte der Weinabsatz jetzt vor den Zollschranken des erstarkten Burgunds kapitulieren, das seinen eigenen Wein "export" gegen die Konkurrenz zu schützen mußte.

Erstes Prestige

Aufwärts ging es erst wieder im 17. und 18. Jahrhundert in Folge der Öffnung aller Transportwege nach Norden durch den französischen Zentralstaat, und es ist kein Zufall, daß sich genau in jener Epoche die Weine der Rhône zum ersten Male eines echten, internationalen Prestiges erfreuen durften. Der wirtschaftliche Aufschwung der 50er und 60er Jahre dieses Jahrhunderts drohte dann für kurze Zeit noch einmal, den erungenen Ruhm wieder zunichte zu machen. Am Unterlauf des Flusses wurden zehntausende Hektar Weinland neu ausgepflanzt, da man erkannt hatte, daß sich die hier gekelterten, alkoholreichen und eher neutralen Weine gut zum Verschnitt mit den magersüchtigen Tropfen anderer Anbaugebiete eigneten.

Ironie der Geschichte: Es waren Australier, die der Syrah ihren alten Glanz wiedergaben. Auf dem fünften Kontinent hatten schon im vergangenen Jahrhundert Namen wie Hermitage - in Anlehnung an eine der besten Lagen der Rhône - im Weinbau Verbreitung gefunden, und die Syrah-Traube, von den Australiern Shiraz genannt, kam als Basis der besten australischen Weine zu internationalen Ehren. Die Lorbeeren dafür gebührten dem deutschstämmigen Max Schubert, der für das Weinhaus Penfolds den bis heute berühmtesten australischen Einzelwein überhaupt schuf. Den Grange Hermitage, wie es sein Name schon andeutet, zum größten Teil aus Shiraz-Syrah gekeltert, wurde erst jüngst wieder von den Redakteuren der US-Zeitschrift Wine Spectator zum weltbesten Wein des Jahres gewählt.

Eleganz und Kraft

Über die Herkunft der Syrah-Traube streiten sich noch heute die Gelehrten. Für einige wurde sie von den Kreuzrittern aus dem iranischen Shiraz mitgebracht, für andere wiederum ist sie ein direkter Abkömmling der *vitis allobrogica*, die bereits von den Römern an der Rhône kultiviert wurde. Wahrscheinlich ist sie mit der Mondeuse aus Savoyen verwandt, die ihrerseits genetische Charakteristika mit dem Refosco im italienischen Friaul teilt. Von Haus aus ungemein variationsreich, zeigt sie sich selbst innerhalb ein und desselben Anbaugebiets in vielen Spielarten.

Syrah ist eine spätreifende Sorte, die in warmem Klima, bei starker Sonneneinstrahlung und auf kargen Böden zur Höchstform aufläuft, ganz so, wie es im nördlichen Rhône-tal mit seinen Granitböden an steilen, gegen den Mistral geschützten Weinbergen der Fall ist. Sie bringt dabei aber, im Gegensatz zu anderen Sorten der heißen Klimazonen, nicht nur alkoholreiche Weine ohne Finesse hervor, sondern schenkt uns feine, kräftige und äußerst alterungsfähige Tropfen. Spitzenweine aus der Syrah erhält der Winzer jedoch nur, wenn die Weinberge mit nicht allzu produktiven Pflanzen - ca. 30 hl Ertrag pro Hektar gelten als ideal - bestückt sind, wohingegen der moderne Massenweinbau mit seinen fast dreimal so hohen Erträgen meist nur geschmackslose, anonyme Weinchen gebiert.

Moderne Weine

Die Weine zeigen in der Jugend ein leuchtendes, intensives Purpur- oder Rubinrot. Im Geruch präsentieren sie einen Überfluß an kräftigen Fruchtaromen, oft von der Vanille des Ausbaus in neuen Holzfässern begleitet oder auch schon von balsamischen Noten geprägt. Am Gaumen sind Syrah-Weine trotz ihrer auffallenden Fruchtigkeit kräftig, von Tanninen geprägt, wie große Bordeaux-Rote, manchmal fast richtiggehend hart. Aus diesem Grunde pflanzte man früher in den Syrah-Wingerten oft auch ein paar weiße Viognier-Reben aus, die zusammen mit den roten Trauben verarbeitet wurden und die Weine zugänglicher und eleganter machen sollten.

Nach zehn-, oder fünfzehnjähriger Reifezeit zeigen die Vertreter aus Spitzenlagen - im Gebiet des Hermitage beispielsweise oder an der Côte-Rôtie - ein wunderbares, breit aufgefächertes Bukett mit Aromen von

Pilzen, von Leder, Fell, Unterholz oder auch Kakao und Süßholz. Im Mund werden sie gleichzeitig runder, weicher und fülliger, bis sie fast süß wirken, obwohl natürlich kein Gramm Zucker in ihnen zu finden ist.

Die Stars der Rhône

In den modern arbeitenden Weingütern bedarf es jedoch heute meist keiner Viognier-Trauben mehr, um die Weine "weich" zu machen, obwohl in den alten Weingärten immer noch viele "weiße" Rebstöcke stehen, deren Früchte mitverarbeitet werden. Wie modern viele Winzer zwischen Vienne und Valence trotz des oft sehr traditionellen Aussehens ihrer Weinkeller und ihrer oft bodenständigen wirkenden Art heute denken und arbeiten, verdeutlicht die große Zahl von Weinbergs- und Keller-Experimenten, die in den letzten Jahren angepackt wurden. Das beginnt bei den Anstrengungen des jungen Michel Chapoutier in Richtung eines biologischen Weinbaus und endet beim Keller von Marcel Guigal, dem uneingeschränkten Leader der Côte Rôtie, dessen drei Lagenweine von der Côte Blonde (La Mouline), der Côte Brune (La Turque) und von Landonne zu den "Mythen" des französischen Weinbaus gehören.

Vor allem was Guigal in den vergangenen Jahren hinter der unscheinbaren Fassade seines Straßenhauses in Ampuis ("die häßlichste Gemeinde Frankreichs", so Guigal) verwirklicht hat, muß das Herz jedes Weinfreunds höher schlagen lassen. Die computergestützte Weinbereitung und der bis ins letzte Detail perfektionierte Weinkeller sind in Europa wahrscheinlich einzig.

Neben Chapoutier und Guigal, den beiden dynamischsten und bekanntesten Persönlichkeiten der Region dürfen jedoch Namen wie Chave, Burgaud, Gérin Perret oder Gérin, Jaboulet oder Clape nicht vergessen werden. Ihre exzellenten Côte-Rôtie, Hermitage und Cornas, ihre Saint-Joseph und Crozes-Hermitage haben es in wenigen Jahren geschafft, das noch vor nicht allzu langer Zeit doch recht bescheidene Image der Côtes-du-Rhône gründlich aufzupolieren. Ihre Weine gehören heute zu den meistgesuchten Geheimtips der französischen Weinszene - und nicht nur der -, auch wenn sie in Deutschland sicher noch ein eine Weile als unbekannte Größen gelten werden.

DIE WEINE DER CÔTES-DU-RHÔNE IM DETAIL

Das Weinbaugebiet der Rhône erstreckt sich über 200 km zwischen Vienne und Avignon, unterbrochen nur durch einen "weißen Fleck" zwischen Valence und Montélimar, und zeichnet sich durch die Eigenheit aus, zwei unverschiedlichen, europäischen Weinbauzonen anzugehören. Während der obere Flußlauf bis Valence mit seinen nur 1.600 Hektar Weinbergen zur nördlichen Weinbauzone zählt, wo die Weine meist aus nur einer Rebsorte gekeltert werden, gehören die knapp 60.000 Hektar (ganz Deutschland besitzt nur ca. 100.000 Hektar) des unteren Flußlaufs zur südlichen Zone, in deren Mittelmeerklima die Weine als Verschnitte von bis zu 13 Rebsorten gleichzeitig in die Flasche kommen.

Die Weinberge des nördlichen Rhône-Laufs liegen zum überwiegenden Teil rechts des Flusses auf den Ausläufern der Cévennen - die bedeutendste Ausnahme ist die Granit-Insel von Hermitage am linken Ufer - besitzen relativ sauren Granitböden an Süd-Südost-Hängen, sind geschützt gegen den Mistral und eignen sich deshalb vor allem für die Syrah-Traube.

Hier im Norden unterscheidet man zwischen acht "crus", den renommierten Großlagen, die für einen Gutteil des Prestiges der Rhône stehen. Côte-Rôtie (165 Hektar Weinberge), Condrieu (72), Château Grillet (3), Saint-Joseph (670), Crozes-Hermitage (1021), Hermitage (130), Cornas (76) und Saint-Péray (64), wobei Côte-Rôtie und Cornas ausschließlich Rotweine produzieren, während Condrieu, Château Grillet und Saint-Péray nur für Weißweine aus der Viognier-Traube im Norden, bzw. aus Marsanne und Roussanne stehen, die im mittleren Rhône-Abschnitt vorherrschen.

Obwohl auch der Süden seine "crus" besitzt, kann hier lediglich der Châteauneuf-du-Pape mit dem Ruf von Côte-Rôtie oder Hermitage mithalten. Vergessen sollte man aber nicht, daß die "crus" des Nordens gerade mal drei Prozent des jährlich produzierten Côtes-du-Rhône (insgesamt ca. 2,5 - 2,7 Millionen hl) darstellen.

Unterhalb der "crus" findet man im streng hierarchischen französischen Bezeichnungssystem die "villages"-Weine und wieder eine Stufe darunter die einfachen "Cotes-du-Rhone"-Abfüllungen, "génériques" genannt, bei denen die Syrah-Traube aber meist nur einen kleinen Teil der Komposition ausmacht.

DIE BESTEN SYRAH-PRODUZENTEN DER NÖRDLICHEN RHÔNE

Côte-Rôtie: Bernard Burgaud, Clusel-Roch, E. Guigal, Gilles Barge, Jean-Michel Gérin, J.-P. & J.-L. Jamet (alle Ampuis), M. Chapoutier (Tain), Pierre Gaillard (Malleval), Yves Cuilleron (Chavanay), D. & L. Vernay (St. Cyr)

Saint-Joseph: André Perret, Yves Cuilleron, Marc Rouvière (alle Chavanay), Pierre Gaillard (Malleval), M. & D. Courbis (Chateaubourg), Sylvain Bernard (Saint-Péray), Chol & fils (Ampuis), Roger Blachon (Mauves)

Hermitage: Jean-Louis Chave, Bernard Grippa (alle Mauves), M. Chapoutier, Paul Jaboulet Aîné, Union des Propriétaires Tain-L'Hermitage, Domaine du Colombier Mercurol (alle Tain), E. Guigal (Ampuis)

Crozes-Hermitage: M. Chapoutier, Paul Jaboulet Aîné, Tardy-Auge (Tain)

Cornas: A. Clape, Alain Voge, Jean-Luc Colombo, Thierry Allemand (alle Cornas), M. Chapoutier (Tain), M. & D. Courbis (Chateaubourg)