

DAS MAGAZIN

NR.

GES-ANZEIGER UND BERNER ZEITUNG BZ

AUF ETIKETTE ACHTEN

Leben auf dem
Bordeaux-Château Pichon-Comtesse



e

ine Schlossherrin und ein Schosshündchen,

eine bewegte Historie und viele Histörchen, Tradition und Stil:

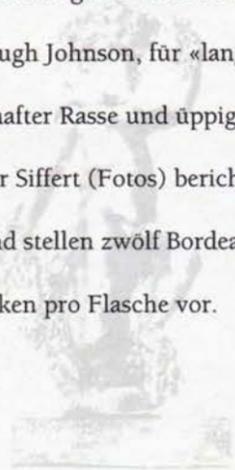
Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande in Pauillac steht,
so der Weinpapst Hugh Johnson, für «langlebige Weine

von fabelhafter Rasse und üppiger Art». Andreas Keller (Text)

und Hans-Peter Siffert (Fotos) berichten von einem Schloss-

besuch und stellen zwölf Bordeaux-Weine von guter Qualität

unter 15 Franken pro Flasche vor.



Herrscht wie eine Generalin
über ihr Schloss: May-Eliane de Lencquesaing mit Hund Fidélio.

Querslesen



die Générale, wie May-Eliane de Lencquesaing, die Eigentümerin der renommierten Second cru classé Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande in Pauillac, von vielen Leuten der Gegend liebevoll-neckisch genannt wird, empfängt uns laut und fröhlich wie immer. Ich staune stets von neuem über die Vitalität dieser Frau, die nicht zu altern scheint. Jedenfalls gäbe man ihr nicht jene 70 Jahre, die sie ohne Umschweife gelebt zu haben bekennt. «Ich bin eine glückliche Grossmutter», meint sie la-

chend auf die Frage nach ihrem Befinden. Dann bittet sie Georgette, die Hausangestellte, uns unser Zimmer zu zeigen, und rennt in die Eingangshalle zurück. «Fidélio!» ruft sie aufgeregt durch die noch immer offenstehende Türe in den dunklen Park hinaus. «Fidéliooo! Komm, Darling!»

Ein kleines Schosshündchen rennt schuld bewusst herein und lässt sich von Madame bereitwillig aufheben und liebko sen. «Ich habe ihn zur Ehrenrettung von Beethoven Fidélio getauft, nachdem im Jahr seiner Geburt nur von Mozart ge-



**Kenner und Geniesser: ein Bankett
für einen amerikanischen Kernphysiker
mit phänomenaler Weinsammlung.**

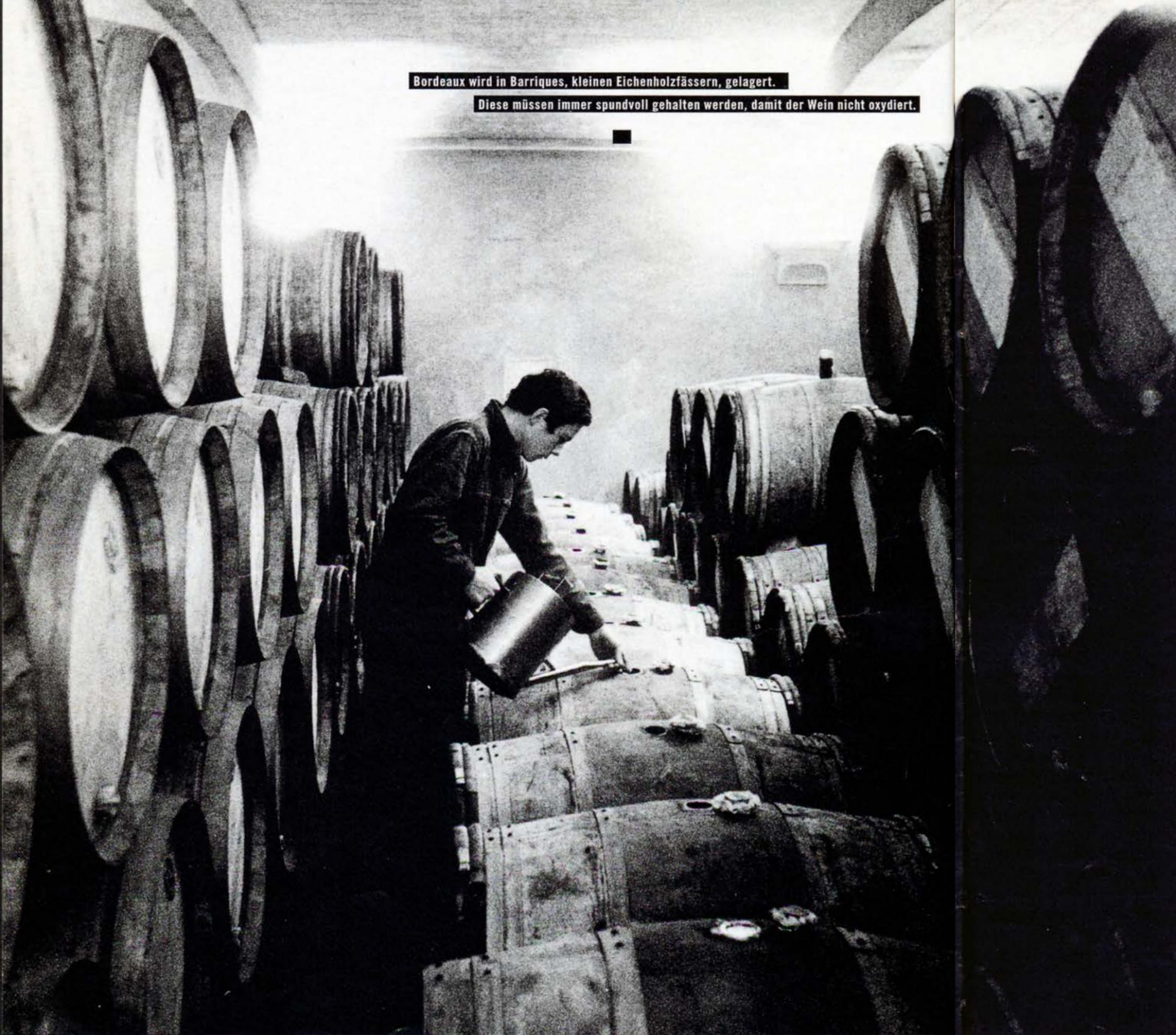
sprochen wurde», scherzt Madame, während sie mit der Funkbedienung das Gittertor an der Strasse vorne schliesst. «Komm jetzt! Platz! Du rennst mir sonst noch unter ein Auto!»

Einmal mehr fällt mir auf, dass sich französischsprachige Personen mit ihren Hunden gerne auf deutsch unterhalten. Anscheinend eignet sich unsere Sprache für kurze, knappe Befehle. «Ja, ich bin eine glückliche Grossmutter», kommt Madame auf das Thema zurück, nachdem wir im rosa Salon Platz genommen haben. «Vor einiger Zeit bin ich mit fünf meiner

Enkelkinder ganz allein nach Venedig gefahren. Ich habe diese Stadt als Ausflugsziel gewählt, weil es dort keine Autos gibt. Schliesslich kann man neun- bis zwölfjährige Kinder nicht immer und überall im Auge behalten. Und Sie hätten meine Enkel sehen sollen! Die haben sich schon ganz wie Erwachsene benommen, vor allem im Restaurant, wo sie sich nicht gescheut haben, übertrieben hohe Weinpreise zu beanstanden oder Flaschen mit Korkgeschmack zurückzugeben. Ich kann Ihnen sagen, der Service hat nicht schlecht gestaunt.»

Bordeaux wird in Barriques, kleinen Eichenholzfässern, gelagert.

Diese müssen immer spundvoll gehalten werden, damit der Wein nicht oxydiert.



Da es schon zu spät für den Fünfuhrtee, aber doch noch zu früh für das Abendessen ist, offeriert uns Madame ein Glas Portwein und packt die von uns mitgebrachten Sprüngli-Pralinen aus.

«Ach, guck mal, Fidélio! Schweizer Schokolade! Da kannst du doch auch nicht widerstehen!» Und, schwapp, weg ist sie, die süsse, zartschmelzende Trüffel.

Madame lässt sich auf der Chaiselongue nieder, auf die nie jemand ausser ihr selbst zu sitzen wagen würde, zieht die

Beine hoch und streicht mit der linken Hand liebkosend über das auf dem Kopfteil drapierte Leopardenfell, das nur eine von vielen Raubtiertrophäen im Haus ist.

«Die brachte alle mein Mann selig, der General de Lencquesaing, aus dem Fernen Osten nach Hause», erzählt Madame. «Ich besitze noch viele andere Souvenirs aus aller Welt von ihm, denn während seiner militärischen Karriere kam er weit herum.» Und dann schildert sie, wie sie ihren Mann, der schon im Zweiten Weltkrieg und später im Indochinakrieg

verwundet worden war, 1948 heiratete und wie sie mit ihm alle zwei Jahre von einer Garnisonsstadt zur anderen zog, wo sie jeweils durchschnittlich dreimal die Wohnung wechselte, bis sie nach der Entlassung des Generals aus der Armee vor 16 Jahren zurück ins Médoc kam.

«Ich hätte nie gedacht, dass ich einmal meine ganze Kraft für Pichon aufbrauchen würde», meint Madame lächelnd, «aber mein Bruder Alain hatte das von unserem Vater geerbte Gut so heruntergewirtschaftet, dass mir gar keine andere Wahl blieb. Bei meiner Ankunft fand ich alles in einem lamentablen Zustand vor: Das ganze Haus war fast leer, selbst die Vorhänge hatten die Mäuse gefressen. Nur gerade ein paar Spieltische standen noch herum.»

Unhaltbare Zustände für eine geborene Mialhe, die als Tochter reicher Courtiers bessere Zeiten gesehen hatte. Denn neben Pichon, Siran, Coufran und Verdignan, die sich noch heute in Familienbesitz befinden, besass das einflussreiche Bordelaiser Geschlecht einst auch noch Citran und Dauzac sowie Teile von Palmer. Zudem waren die Grosseltern mütterlicherseits Besitzer von Ducru-Beaucailou. Sie habe eine schöne Kindheit verbracht, meint Madame fast etwas wehmütig. Denn das ganze Leben sei damals noch gemächlicher und bescheidener gewesen. Ein Grossteil des Tages sei von der Arbeit ausgefüllt gewesen, und in der kärglich bemessenen Freizeit habe man gelesen, musiziert und Denksportaufgaben gelöst.

«Doch dann brach der Krieg aus», fährt Madame weiter. «Wir mussten Pichon räumen und Möbel, Bilder und Teppiche in eine nahegelegene Scheune bringen, damit die Deutschen hier ihr Quartier aufschlagen konnten. Ich sehe noch vor mir, wie die Soldaten Salons, Ess- und Arbeitszimmer mit Stroh auslegten und Nägel für ihre Gewehre in die Wände schlugen. Vor allem aber erinnere ich mich an den fürchterlichen Gestank von nassen Kleidern, Stiefelfett und Schiess-

pulver. Drei volle Jahre dauerte es, bis der Geruch der Deutschen wieder draussen war!»

Madame war aber schon damals nicht auf den Kopf gefallen. Wie ein Bauernmädchen molk sie die Kühe, versorgte die Ochsen und Pferde und fütterte das Maultier, das stumm ergehen um den Brunnen im Hof herumtrötete. Und wenn es gerade niemand sah, schwang sie sich aufs Fahrrad und fuhr nach Margaux, um ein paar auf Château Palmer versteckten Juden einen Korb voller Esswaren zu bringen.

«Aber was erzähle ich da alles?» hält Madame inne, schaut auf die Uhr und erhebt sich. «Es ist schon spät, und Sie sterben sicher vor Hunger. Ich habe noch nicht einmal den Wein dekantiert. Was für eine schlechte Hausfrau bin ich doch!» Und ohne noch weitere Worte zu verlieren, schiebt sie uns durch die Flügeltüre ins Esszimmer, heisst uns dort, am riesigen Tisch ihr zur Seite Platz zu nehmen, und gibt, während sie einige bereitgestellte Flaschen entkorkt, Georgette zu verstehen, dass sie das Essen auftragen soll.

Am nächsten Morgen bereitet mir das Aufstehen einige Mühe. Denn Madame hat uns nach dem Abendessen noch bis spät in die Nacht hinein ihr Privatarchiv mit Dokumenten aus Pichons Vergangenheit gezeigt und dabei das ganze Leben der legendären Comtesse Marie-Laure Virginie de Lalande erzählt, die eines der fünf Kinder von Baron Joseph de Pichon-Longueville gewesen sei und zusammen mit ihren kinderlos gebliebenen Schwestern drei Fünftel des von Pierre des Mesures de Rausan 1689 gegründeten Weinguts als Erbeil erhalten habe. Verheiratet gewesen sei Marie-Laure Virginie, die, wie ein Porträt im rosa Salon zeige, eine sehr schöne Frau gewesen sei, mit Comte Henri de Lalande, doch soll sie ihren Mann mit dem Comte de Beaumont von Château Latour betrogen haben. Einer umstrittenen Legende zufolge habe sie jedenfalls Land von diesem für den Bau eines Schlosses erhalten, der nach der Aufteilung von Pichon in Comtesse und Baron nötig geworden sei...

An weitere Einzelheiten kann ich mich nicht mehr so gut erinnern. Aber es bleibt auch keine Zeit für solche Anekdoten. Denn schon in einer Viertelstunde werden wir zu einer Degustation im Labor erwartet, um uns einen ersten Eindruck vom neuen Jahrgang zu verschaffen und zugleich Selektions- und Assemblage-Möglichkeiten zu erörtern. Also stürze ich nur schnell eine Tasse Kaffee hinunter, verschlinge dazu ein sündhaft buttriges Schokoladebrötchen und eile in das hinter dem Schloss gelegene Kellereigebäude hinüber.

Beim Eintreten nimmt mich sofort jener charakteristische Geruch nach Wein und Eichenholz gefangen, der jedem Bordeaux-Keller eigen ist. Ich bleibe eine Weile stehen und sauge die von Cassis-, Veilchen-, Vanille- und Zimtaromen geschwängerte Luft tief in mich ein. Mir wird dabei fast schwindlig, und ein wohligh-warmes Gefühl durchdringt mich. ➤➤➤

Nach dem Krieg dauerte es drei Jahre, bis der Geruch der Deutschen wieder aus dem Château war.

Dann taste ich mich in den dämmrigen Chai vor, den Madame erst vor kurzem unter der fast italienisch anmutenden Aussichtsterrasse gegen die Gironde hin angelegt hat. Wie in einer Krypta ist einem in diesem Raum zumute, der von 33 Betonsäulen und dazwischen aufgespannten Gewölben in ein Mittel- und zwei Seitenschiffe gegliedert wird. Dumpfe Geräusche dringen aus der Tiefe, doch meine Augen müssen sich zuerst an das Halbdunkel gewöhnen, bis ich im hinteren Teil des rund hundert Meter langen Kellers einige Arbeiter ausmachen kann, die den Wein des Vorjahres barriqueweise aus dem angrenzenden Keller heranrollen und neu aufeinander-schichten. Kein Wort wird dabei gesprochen. Die ganze Handlung hat etwas Sakrales an sich.

Im Chai gegenüber sind andere Arbeiter damit beschäftigt, den frisch gekelterten Wein in neue Barriques zu füllen. Von Kellerromantik ist hier wenig zu spüren. Am Boden liegen Schläuche übereinander, durch die der Wein aus den blitzblanken Stahltanks des Gärkellers rinnt. Und wie an einer Tankstelle wird der kostbare Supersecond mit einer Zapfpistole abgefüllt, wobei ein Überlaufen von vollen Fässern tunlichst vermieden werden sollte. Natürlich muss aber jede Barrique spundvoll gefüllt sein, um das Oxydieren des Weins zu verhindern.

Im nüchternen, weissgekachelten Labor wird schon eifrig degustiert. Ausser dem Technischen Direktor Thomas Dô-Chi-Nam, der aus Vietnam stammt und in Dijon sowie Montpellier seine önologischen Studien absolviert hat, sind auch der Kellermeister Jean-Michel Estrade und der Önologe Jacques Boissenot mit von der Partie. Nur Professor Pascal Ribéreau-Gayon, graue Eminenz der Weinuniversität Bordeaux und persönlicher Berater von rund 20 Châteaux, hat keine freie Stunde in seinem Terminkalender gefunden.

ein schwieriges Jahr», seufzt Dô-Chi-Nam. «Aufgrund der ausgiebigen Regenfälle im vergangenen September ist es in den Reben teilweise zu Fäulnis gekommen, und wir haben das Traubengut mehrmals rigoros aussondern müssen. So ist es uns trotz allem noch gelungen, einen meiner Meinung nach überdurchschnittlich guten Wein zu keltern. Vor allem die für den Grand Vin bestimmten Cuvées, die fast durchwegs von den 40 bis 60 Jahre alten Reben stammen, weisen eine ausserordentlich hohe Qualität auf.»

Er reicht mir ein Glas mit einer tiefdunklen, purpurroten Flüssigkeit, die intensiv nach schwarzen Beeren riecht und dank dem ausgewogenen Alkohol-Säure-Tannin-Verhältnis vollmundig, elegant und doch kräftig schmeckt.

Alle sind sich einig, dass man es hier mit einem vielversprechenden Wein zu tun habe. Boissenot meint sogar, Pichon sei eine sehr grosse Reussite für einen so schwierigen Jahrgang. Was einmal mehr zeige, dass man auch in einem Jahr, das von der Weinpresse als mittelmässig eingestuft werde, bevor auch nur ein einziger Journalist ein Glas davon degustiert habe, hervorragenden Wein erzeugen könne.

Der kleine Seitenhieb gilt offensichtlich mir, obwohl ich mich keiner journalistischen Sorgfaltspflichtverletzung schuldig fühle. Zum Glück stösst in diesem Augenblick Madame zu uns, denn sonst hätte es vielleicht noch ernsthafte Auseinandersetzungen gegeben. Doch so wenden sich alle wieder dem

Ritual des Degustierens zu, schnüffeln, schlürfen und spucken, was das Zeug hält, und machen sich dabei eifrig Notizen. Mit der Zeit steht fest, welche Muster für den Grand Vin taugen und welche zum Zweitwein Réserve de la Comtesse deklassiert werden müssen. Noch gilt es aber, den Anteil Presswein zu bestimmen, der zugesetzt werden soll. Und hier gibt es Meinungsverschiedenheiten. Denn nachdem der Maître de chai in einem grossen Messzylinder eine vom Önologen minutiös berechnete Assemblage der verschiedensten Muster zusammengestellt hat, rümpft Madame die Nase und meint fast etwas abschätzig, das sei ja eher ein Baron als eine Comtesse. Ihr Wein lebe doch von seinem hohen Merlotanteil, und was sie suche, sei Rundheit und Weichheit, doch gerade davon finde sie in dieser sehr stark cabernetgeprägten Assemblage herzlich wenig.

«Aber, Madame», versucht Dô-Chi-Nam zu beschwichtigen, «schauen Sie doch nur, welche Farbe, Konzentration und Tiefe! Man muss vielleicht etwas Imagination haben, aber ich wage diesen Wein sogar mit dem 1988er zu vergleichen. Jedenfalls handelt es sich um einen grossen, klassischen Pichon-Lalande.»

Und sicher um einen der besten dieses Jahrgangs im ganzen Médoc», doppelt Boissenot nach. Madame scheint überhaupt nicht überzeugt zu sein. Jedenfalls ist das letzte Wort in bezug auf die Assemblage noch nicht gesprochen, denn die energische Schlossherrin hat sehr genaue Vorstellungen von ihrem Wein. Und ihr Pichon ist nun einmal anders als das Pichon von jenseits der Strasse, auf das sie nicht mehr besonders gut zu sprechen ist, seit es der Versicherungsgesellschaft AXA gehört und von Starproduzent Jean-Michel Cazes mit grossem Aufwand in ein monumentales, multimediales Gesamtkunstwerk verwandelt worden ist, das die Touristenattraktion des ganzen Médoc darstellt.

Nach einem Businesslunch mit Madame und dem ihr seit kurzem zur Seite stehenden Neffen Gildas d'Ollone zeigt uns Chef de culture Michel Gaudet sein insgesamt 75 Hektar grosses Imperium, wo ein rundes Dutzend Personen mit dem Schneiden der Reben und der vorbeugenden Behandlung gegen den heimtückischen Pilz Eutypiose beschäftigt ist.

Beim Eindunkeln finden wir Zeit für einen kurzen Abstecher ins nahe Pauillac und für ein durstlöschendes Bier in einer der rauchigen Bars voll pastisschlürfender, würfelspieler Médocains. Für den Abend ist ein festliches Diner angesagt. Der gebürtige Inder Bippin Desai ist als Kernphysiker in Kalifornien tätig, wenn er nicht gerade irgendwo auf der Welt an einer Auktion seine phänomenale Weinsamm-

lung vervollständigt. Auf kaum einer Weindomäne mit Rang und Namen ist er nicht ein willkommener Gast, denn abgesehen davon, dass er ein gebildeter und wohlhabender Mann ist, lassen sich mit ihm natürlich auch interessante Geschäfte tätigen.

Das Bankett, das heute auf Pichon zu Ehren Desais und seiner beiden ihn begleitenden Freunde Wolfgang Grunewald und Stephen A. Kaplan gegeben wird, ist allerdings als blosses Vorspiel zu betrachten. Denn eigentlich halten sich die drei nur in der Gegend auf, weil sie wie alle Jahre den

ENTDECKEN SIE DEN URSPRÜNGLICHEN ESPRESSO.



Das ist die Welt von Nespresso: Schäumchen, Cremigkeit, Ausgewogenheit und Intensität. Durch ein spezielles Verfahren, basierend auf der Nespresso-Kapsel und einer darauf optimierten Maschine, bringt das Nespresso System alle Geheimnisse des ursprünglichen Espresso zurück. Die Bohnen werden von Spezialisten sorgfältig ausgewählt, dosiert in die einzigartige Kapsel abgefüllt. Und damit keines der rund 600 Aromen entweichen kann, wird sie luftdicht verschlossen. Der Anspruch, jedes einzelne Element vom Kaffee bis zur Tasse unter Kontrolle zu halten, hat zum Nespresso System geführt. Dazu haben Turmix und Nespresso eine Reihe zuverlässiger Maschinen entwickelt, die einfache Handhabung mit aufwendiger Technik verbindet. Damit Sie Tasse für Tasse den besten Espresso genießen können. Die Zeit ist gekommen, den ursprünglichen Espresso wieder zu entdecken.



Natürlich ist die Nespresso-Kapsel vollständig wiederverwertbar. Zu diesem Zweck hat Nespresso landesweit ein in seiner Art einmaliges Sammelnetz aufgebaut.

Der Espresso

NESPRESSO
Nestlé.

Schicken Sie diesen Coupon bitte an den Nespresso Club, Dubsstrasse 39, 8003 Zürich, oder wählen Sie die Gratis-Telefonnummer 155'52'53. Sie erhalten dann eine ausführliche Dokumentation sowie die Liste der Nespresso-Verkaufsstellen. DM

NAME: _____

VORNAME: _____

STRASSE: _____

PLZ/ORT: _____

TELEFON-NR.: _____

Thanksgiving Day mit einem privaten Diner auf Château Lafite-Rothschild feiern wollen. Zuerst, meint der neben mir sitzende, aus Hamburg gebürtige Stahlhändler Grunewald, der nach eigener Aussage überall dort in der Welt herumgekommen ist, wo man viel Stacheldraht gebraucht habe, sei Baron Eric de Rothschild zwar etwas befremdet gewesen von der Idee, ein Schloss für diesen Zweck zur Verfügung zu stellen, doch inzwischen nehme auch er mit sichtlichem Vergnügen an den Essen teil, für die sie jeweils rarste Weine aus ihren Privatkellern in Amerika einflögen. Andere Spitzenproduzenten von Bordeaux seien übrigens ebenfalls regelmässige Gäste, fügt er nicht ohne Stolz hinzu, während er sich nochmals ein Beignet au fromage in den Mund schiebt, so, um nur einige Namen zu nennen, Corinne Mentzelopoulos von Château Margaux, Comte Alexandre de Lur-Saluces von Château d'Yquem, Thierry Manoncourt von Château Figeac und Christian Moueix von Château Pétrus.

Weiter kommt er nicht mit Aufzählen, denn Madame unterbricht die vielsprachige Konversation mit dem schrillen Läuten ihrer silbernen, schildkrötenförmigen Tischglocke, worauf Georgette und Mariette erscheinen, um abzuräumen und neu aufzudecken. Pichons Hausherrin scheint in Hochform zu sein. Jedenfalls erinnert sie mitten in der illustren Gästeschar, unter der sich auch der Weinhändler Nathaniel Jonsthorpe und der Courtier Max Lestapis samt Damenbegleitung befinden, wieder ganz an die Générale aus jenen vergangenen Zeiten, wo sie mit dem General noch hitzige Dispute über die volle Länge der Tafel hinweg führte.

«Jetzt hört euch mal dieses verrückte Programm an, das man mir während der nächsten Amerikareise zumutet»,

schreit sie und schwingt einen Fax in der Luft herum, den ihr Privatsekretärin Florence vor dem Weggehen noch überreicht hat: «New York, Washington, Chicago, Saint Louis, Dallas, Houston, Santa Barbara, Los Angeles, Beverly Hills, San Diego, San Francisco, Seattle, Portland: dreizehn Städte in vierzehn Tagen und Abend für Abend ein mehrstündiges Essen! Das hält doch kein Mensch durch!»

Was man – mindestens – über Bordeaux-

Weine wissen sollte

Bedeutung

Das Bordelais ist mit einer Rebfläche von insgesamt 100 000 Hektaren und einem Durchschnittsertrag von 500 Millionen Flaschen pro Jahr das grösste Qualitätsweinbaugebiet der Welt. Seine besondere Eignung für den Weinbau hängt mit dem stabilen, gemässigten Klima und der mineralreichen, tiefgründigen Bodenbeschaffenheit zusammen. Unter einer vom nahen Atlantik gemilderten südlichen Sonne suchen hier die Reben auf meist kargen Kiesböden in grosser Tiefe ihre Nährstoffe.

Anbaugebiete

Grob lässt sich das Weinbaugebiet von Bordeaux in Médoc, Graves und Sauternes auf der Rive gauche (links von Garonne und Gironde), Saint-Emilion, Pomerol und Fronsac auf der Rive droite (rechts der Dordogne) und das zwischen Garonne und Dordogne gelegene Entre-Deux-Mers unterteilen, das zugleich Herkunftsgebiet vieler einfacherer Bordeaux ist. Daneben machen auch die Côtes von Bordeaux mehr und mehr von sich reden, vor allem die rechts der Gironde gelegenen Côtes de Blaye und Côtes de Bourg.

Appellationen

Alle Anbaugebiete besitzen ihre Appellations d'Origine Contrôlées (AOC), die Aufschluss über die genaue Herkunft des Weins geben. Dabei ist jeweils minutiös exakt geregelt, wo welche Rebsorten wie dicht gepflanzt werden können und wieviel Wein mit welchem natürlichen Mindestalkoholgehalt auf was für eine Art und Weise produziert werden darf. Ausserdem erhalten nur Weine, die eine offizielle Degustation bestanden haben, das Recht auf die Appellation. Über die Befolgung dieser strengen Vorschriften wacht das staatliche Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Rebsorten

Bordeaux-Weine bestehen meist nicht nur aus einer einzigen Rebsorte, sondern aus einer Assemblage von mehreren. Die wichtigsten roten Sorten sind Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, wobei der spät reifende Cabernet für Struktur, der früh reifende Merlot für Fülle verantwortlich ist.

Daneben werden manchmal auch noch etwas Malbec und Petit Verdot angebaut, die den Wein in komplexer Art und Weise abrunden. Die wichtigsten weissen Sorten sind sowohl bei trockenem als auch bei edelsüßem Weinen Sauvignon blanc, Sémillon und daneben etwas Muscadelle.

Vinifikation

Die Vinifikation ist sehr klassisch. Die Vergärung des entrappten und gemahlten roten Traubenguts findet meist in Stahltanks bei strikter Temperaturkontrolle statt. Bevor abgepresst wird, kommt es oft noch zu einer kürzeren Mazeration an der kalten Maische. Der Ausbau der aufgrund sorgfältiger Selektionen miteinander assemblierten Jungweine in (mehr oder weniger) neuen, 225 Liter fassenden Eichenholzbarriques dauert je nach Weingut und Jahrgang 18 bis 24 Monate und wird von mehreren Abstichen und meist auch einer Eiweisschönung begleitet. Das weisse Traubengut wird sofort abgepresst, entschleimt und dann in Stahltanks oder in letzter Zeit vermehrt auch in neuen Barriques vergoren und ausgebaut. Die Abfüllung findet heute fast ausnahmslos auf den Châteaux statt.

Klassifikationen

Anders als etwa im Burgund stellen Bordeaux' Appellationen nicht zugleich eine Klassifikation dar. Denn hier werden die Weine nicht nach Reblagen, sondern nach Weingütern klassifiziert. Die berühmteste Klassifikation ist jene aus dem Jahr 1855, die im Auftrag von Napoleon III. für die Weltausstellung in Paris durchgeführt wurde. 62 Weine aus dem Médoc und 26 aus dem Sauternais führen seither den noblen Titel eines Cru classé, was aber noch längst keine Qualitätsgarantie darstellt. Denn einige der offiziell nach wie vor nicht klassierten Crus bourgeois besitzen heute durchaus Cru-classé-Format, während gewisse Crus classés ihrer Auszeichnung nicht mehr gerecht werden. Auch im Graves-Gebiet und in Saint-Emilion gibt es Klassifikationen, die aber anders geartet sind und nicht direkt mit jener von 1855 verglichen werden können.

Niemand scheint recht zu wissen, ob man Madame mehr bemitleiden oder bewundern soll, denn so unglücklich scheint sie gar nicht zu sein. Nur gerade d'Ollone, der bei offiziellen Dinern jeweils den früheren Platz des Generals bei Tisch einzunehmen pflegt, meint, er werde sich das Papier morgen genauer ansehen und notfalls Modifikationen anbringen. Doch dann wendet auch er seine ganze Aufmerksamkeit dem Faisan artésien zu, der in diesem Augenblick aufgetragen wird und der aus dem familieneigenen Jagdrevier von Château de Lapré im Norden Frankreichs stammt.

«Auf Wunsch Bippins», verkündet Madame fast feierlich, während sie sich ein Stück Fasan und etwas Pommes frites auf den Teller legt, «und als kleine Geste gegenüber unserem Gast Stephen, der, wie mir vorhin gesagt worden ist, in ebendiesem Jahr geboren wurde, habe ich eine 47er Magnum aus meinem Privatkeller holen lassen. Aber natürlich interessiert mich jetzt Ihr Urteil über diesen Wein, von dem ich selbst schon lange keine Flasche mehr getrunken habe.»

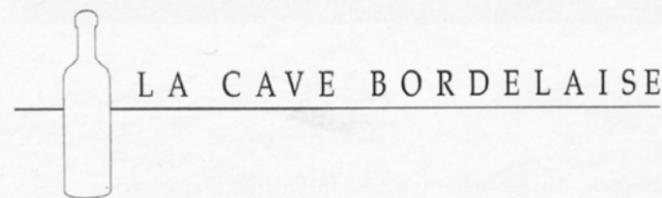
Der frühere Devisenhändler Kaplan, der sich mit 45 Jahren vom Geschäft zurückgezogen hat und nicht so recht weiss, was er mit seinem Geld anfangen soll, scheint diese Ehrerbietung wenig zu kümmern. Er, der manchmal von Chicago nach Brüssel jettet, um wieder einmal woanders zu essen, ist sich manches gewohnt. Vielleicht aber hat er auch ganz einfach nicht mitbekommen, was Madame soeben gesagt hat, denn als Amerikaner versteht er natürlich kein Wort Französisch. Immerhin bequemt er sich zu einem Lächeln, nimmt das Glas an die Nase, schnuppert und lässt dann einen kleinen Schluck auf der Zunge herumrollen. Seiner Miene nach zu schliessen, ist der Wein durchaus gut,

ja eigentlich hervorragend, ein Urteil dem sich auch die anderen anschliessen.

Weniger einig ist man sich beim 26er, der zum Chèvre chaud sur son lit de frisée gereicht wird. Eine Schande, schimpft der Devisenhändler, dass man diesen eigentlich noch schönen Wein nicht sorgfältiger dekantiert habe. Das sei ja nichts als eine trübe Sauce, eine wahre Zumutung. Auch der Stahlhändler macht ein bedenkliches Gesicht, wagt sich aber nicht weiter zu äussern. Nur Desai nimmt das Ganze von der positiven Seite, würdigt die trotz allem noch erahnbare Grösse des welken Weins und versucht zugleich, d'Ollone zu entlasten, der für das Dekantieren verantwortlich gewesen ist.

Madame scheint sich eine Weile lang zu amüsieren über die Diskussion, welche auch die zum Dessert gereichten Gâteaux basques de Sarre nicht zum Verstummen bringen können. Belustigt blickt sie von einem zum anderen und möchte am liebsten selbst mitstreiten, wenn ihr das nicht der gute Anstand verbieten würde. Doch dann hat sie plötzlich genug vom Ganzen, hebt, indem sie ihren Sessel mit energischer Bewegung zurückschiebt, die Tafel auf und bittet die Gesellschaft in den blauen Salon hinüber, wo Kaffee, Cognac und Zigarren serviert werden. Zurück bleibt nur Fidélio, der nicht viel auf Etikette hält und sich schamlos an einem vom Tisch gefallenen Knochen gütlich tut. ■

ANDREAS KELLER besitzt ein Pressebüro für Weininformation in Zürich. HANS-PETER SIFFERT arbeitet als freier Fotograf mit Spezialgebiet Weinreportagen in Zürich.



LA CAVE BORDELAISE

Bordeaux 1988

Eines haben die Preise und die Weine des grossen Jahrganges 1988 gemeinsam: Sie werden sich noch stark entwickeln. Darum ist jetzt ein äusserst günstiger Zeitpunkt zum Einkufen. Bitte vergleichen Sie: Sie werden sehen, dass bei uns stolze Namen nicht automatisch auch stolze Preise haben. Gerne geben wir Ihnen hier aus unserem grossen Sortiment eine kleine Kostprobe (ohne Wust):

Château La Clusière St. Emilion Grand Cru Classé	1988	Fr. 20.--
Vieux Château Certan Pomerol	1988	Fr. 48.--
Château Haut-Bailly Graves Cru Classé	1988	Fr. 28.--
Château Pontet-Canet Pauillac 5e Grand Cru Classé	1988	Fr. 28.50
Château Latour Pauillac 1er Grand Cru Classé	1988	Fr. 95.--

Gerne schicken wir Ihnen unsere **neue Preisliste**. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Visitenkarte.

Gerstl & Wehrle AG Obstgarten CH-8136 Gattikon
Telefon 01/720 68 17 oder Fax 01/720 72 35

EIN HAUCH AUS DEM PARADIES...



ROYAL KISS - EIN EDLER SCHAUMWEIN, HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ AUS TROCKENEM FRANZÖSISCHEM BLANC-DE-BLANCS UND VERFEINERT MIT FRUCHTSÄFTEN UND FRUCHTAROMEN.

**PFIRSICHE - CASSIS
APRIKOSEN
BROMBEEREN - KIWIS**

ROYAL KISS

GENUSS ZUM TEILEN

THIÉBAUD & CIE • 2014 BÖLE • TÉL. 038/ 42 57 47

Cheese.



Oooh...



Schau mal! Die neue Polaroid Vision Sofortbildkamera. Die Vermoderner Formgebung, technischer Fortschritts und der Erfahrung von Polaroid. So kompakt. Und doch kann sie mehr als alle zuvor: Spiegelreflextechnik und Autofocus sorgen für suchergenaue und gestochen scharfe Bilder von 0.6 m bis unendlich. Ein automatischer Blitz garantiert die opti-

male Ausleuchtung der Motive. Die Bilder entwickeln sich sofort. In der revolutionären Box mit Sichtfenster auf der Rückseite. Sie sorgt dafür, dass Sie mit der Polaroid Vision am Drücker bleiben. Denn die Bildbox bewahrt bis zu zehn Bilder auf. Sie können also zehn fabelhafte Bilder schiessen, ohne ein Foto in die Hand zu nehmen. **Neu auch mit Datumseinstellung und Fernauslöser.**

Polaroid vision
Sofort im Bild.

W

ein ist zum Trinken da,

nicht zum Spekulieren.» Das findet der Händler Pierre Lawton.

Ein Interview mit dem Inhaber des Weinhandelshauses über die gespannte Lage auf dem Bordeaux-Markt.

Die Lage auf dem Bordeaux-Markt ist gespannt. Überall gibt es zuviel und zu teuren Wein. Glauben Sie, dass es in Bordeaux schon bald wieder zu einem Crash wie vor 20 Jahren kommt?

Der Bordeaux-Weinhandel erlebte immer wieder Hochs und Tiefs. Beim Crash von 1972/73 war aber die Ausgangslage anders als heute. Der Markt war damals ziemlich begrenzt und schluckte die verrückten Preiserhöhungen während dreier schlechter Jahrgänge ganz einfach nicht. Ausserdem gab es massive Spekulationskäufe durch englische Brauereien und amerikanische Weinhandelshäuser. Heute haben wir vielleicht einige Probleme mit einer beeindruckenden Folge von grossen Jahrgängen, aber gegenüber früher ist der Markt viel flexibler. Ich glaube daher nicht, dass es zum Crash

kommt, sondern nur, dass sich die überhitzte Situation jetzt wieder etwas beruhigt.

Aber diese Überhitzung sieht doch nach Manipulation aus. Man hat das Gefühl, dass viele Châteaux einen Grossteil ihres Weins zurückbehalten und damit die Preise in die Höhe getrieben haben.

Dass einzelne Châteaux Wein gehortet haben, ist klar. Und einige sitzen jetzt auch prompt auf ihrer Ware. Eine Anzahl von Schlossbesitzern hat die Rolle des Händlers spielen wollen, indem sie das Angebot künstlich verknappert haben. Denn wenn die Ware knapp ist auf dem Markt, ziehen die Preise aufgrund der hohen Nachfrage schnell an. Allerdings kann der Besitzer später das Opfer seiner eigenen Preispolitik sein. Dann nämlich, wenn ein Wein ein Preisniveau erreicht hat, bei dem sich

nur noch gerade alle sechs Monate eine Kiste davon verkaufen lässt.

Heisst das, dass überall in Bordeaux grosse Lagerbestände vorhanden sind?

Nein, wenigstens nicht beim Handel. Denn dieser hat seine Lehren aus den Fehlern von 1984 gezogen. Ich kenne zwar einige Händler, die Wein an Lager haben. Aber es handelt sich um vernünftige Mengen, die aus Eigenmitteln finanziert werden können.

Wenn es trotz allem zum Crash kommen sollte, so werden also diesmal nicht die Händler, sondern vor allem die Châteaux darunter zu leiden haben.

Ich glaube schon. Denn viele Châteaux haben in den letzten Jahren enorm hohe Auslagen für die Betriebsmodernisierung, aber auch für Repräsentationszwecke gehabt. Wenn es zu einem Markteinbruch kommen sollte, wird es da vermutlich Schwierigkeiten geben.

Diskutieren Sie mit den Châteaux über Preise?

Natürlich machen wir das! Und wir haben bei den Châteaux, die den Ton angeben, auch Erfolg damit. Die Eröff-



Eine neue Dimension Schlafkomfort

thermobalance
Body-line

Die anschmiegsamsten Daunendecken thermografisch getestet und patentiert

BSS

BSS Bettwarenfabrik, CH-8260 Stein am Rhein



Das Geheimnis der Verführung.



Laura Biagiotti
VENEZIA
PARFUMS

nungspreise der Premiers crus classés dürfen jedenfalls als vernünftig bezeichnet werden. Was sehr wichtig ist, denn der ganze grosse Rest der Châteaux richtet sich mehr oder weniger nach dieser Elite.

Trotzdem ist der Bordeaux-Markt schwierig geworden. In der Schweiz etwa haben viele Händler in den vergangenen Jahren zuviel Ware eingekauft und versuchen jetzt, diese wieder nach Bordeaux, aber auch anderswohin zurückzuverkaufen.

Das Ganze ist ein internationaler Markt. Und gerade darum sollte der Weinhandel von Bordeaux mit seinen weltweiten Beziehungen noch viel stärker die Rolle des Vermittlers wahrnehmen. Immerhin gibt es in Bordeaux einige Händler, die über ihre eigenen Geschäftsinteressen hinaus eine gewisse Verantwortung für den Markt als Ganzes besitzen. Für sie ist es eine Selbstverständlichkeit, in Schwierigkeiten geratenen Geschäftspartnern zu helfen und so auch den Markt zu stützen. Denn Schleuderverkäufe können rasch alles durcheinanderbringen.

Welche Märkte verzeichnen Einbussen?

Japan beispielsweise bereitet uns einiges Kopfzerbrechen. Denn in den vergangenen Jahren hat jedermann dort wie verrückt Wein gekauft und so den ganzen Bordeaux-Markt gestützt. Doch damit ist es jetzt vorbei. Dagegen zieht der grosse Absatzmarkt der USA, der lange vollständig am Boden gelegen hat, wieder etwas an, und auch in Grossbritannien ist ein Wiederaufschwung spürbar, nachdem die Lager dort grösstenteils abgebaut worden sind.

Wie sieht denn die künftige Entwicklung aus, nachdem die fetten Jahre vorbei sind?

Die Natur trägt gegenwärtig zur Marktregulierung bei. Denn der vom Frost gezeichnete Jahrgang 1991 entspricht nur einer halben Ernte, die nicht auf den Markt gedrückt hat. Und der qualitativ mittelmässige Jahrgang 1992 hat uns erlaubt, die teilweise vorhandenen Lager der grossen Jahre abzubauen. Man könnte von einer Rückkehr zur Vernunft sprechen. Mancher wird jetzt wieder entdecken, dass Wein eigentlich zum Trinken und nicht zum Spekulieren da ist. Es gibt wirklich keinen Grund, schwarzzusehen: Der Bordeaux-Markt ist gesund und wettbewerbsfähig. ■

**Gut, aber nicht teuer:
Zwölf Bordeaux-Weine für
unter 15 Franken**

Bordeaux gilt als teuer. Doch es gibt auch unter 15 Franken Weine, die ihren Preis mehr als nur wert sind. Allerdings muss man dann den Mut haben, auf sogenannte kleine Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) auszuweichen. Denn der beste Bordeaux tout court ist allemal besser als der schlechteste Saint-Emilion. Das «Magazin» hat zusammen mit Andreas Keller mehr als 60 preiswerte Bordeaux aus dem aktuellen Ange-

bot des Schweizer Handels degustiert. Zwölf der besten stellen wir Ihnen hier näher vor.

Maitre d'Estournel 1990, Bordeaux AOC, Prats Frères
dunkles, leicht gereiftes Rot; holzgeprägte Aromen von Dörrpflaumen; mittlerer Körper, passende Säure, noch leicht dominantes Tannin; eher unauffälliger, aber recht angenehmer Wein
Coop: 9.80 Franken

Château Bonnet Réserve 1990, Bordeaux AOC
dunkles, leicht gereiftes Rot; würzige Zwetschgenaromen mit Lakritze- und Vanillernote; voller

ANTINORI

Die
AUSSERGEWÖHNLICHSTEN
WEINE ITALIENS.
SEIT ÜBER 600 JAHREN.



Die vollendete Vielfalt der eleganten Antinori-Weine:

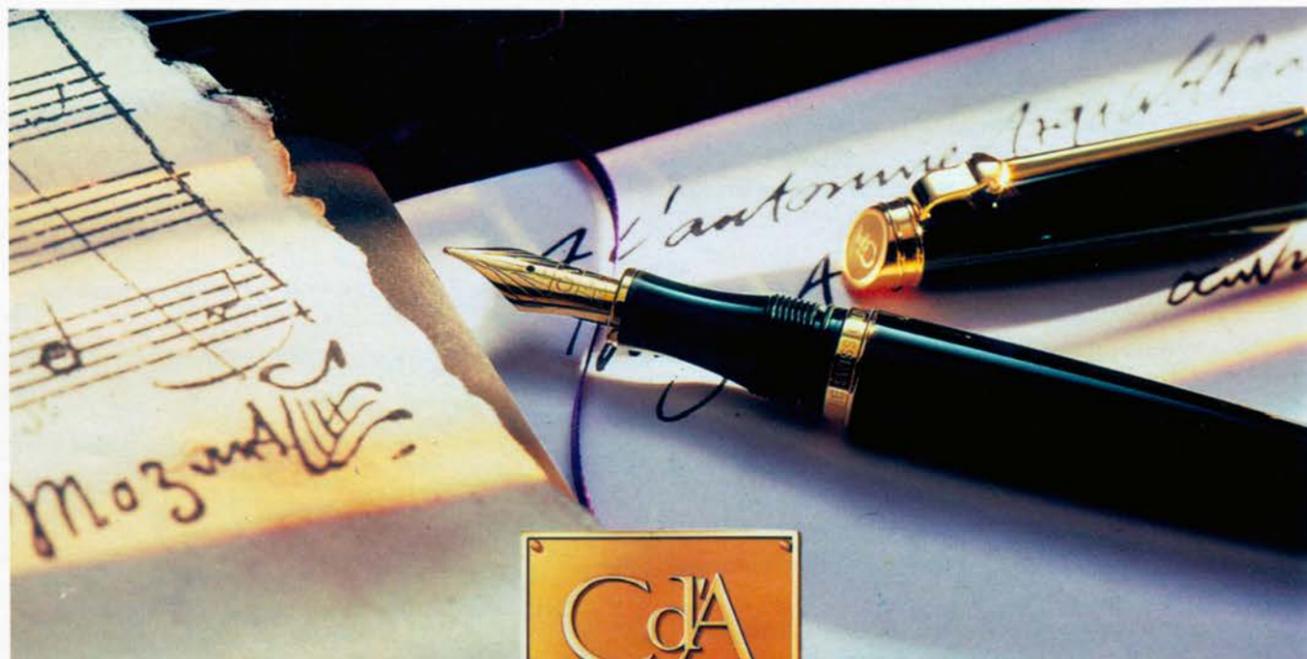
Spiegelbild einer unverfälschten, urwüchsigen Landschaft. Und Ausdruck der modernen italienischen Weinkultur, welche die Marchesi Antinori seit jeher massgeblich mitbestimmen.

Die Weine der Marchesi L. & P. Antinori finden Sie im Fachhandel und in der Gastronomie.


BINDELLA

Bezugsquellen-Nachweis: BINDELLA Weinbau - Weinhandel, Zürich

ZEITLOSE QUALITÄT



Auszug aus dem Partitur-Manuskript "Zauberflöte" von W.A. Mozart.



Füllfeder "Collection Genève" in schwarzem Lack. Auch als Roller, Kugelschreiber und Minenhalter erhältlich. Schwarz- oder "Ecaillé"-Lack.

Als W.A. Mozart im Herbst 1791

"Die Zauberflöte" schrieb, entstand ein Werk mit innerem Glanz, technisch vollkommen und darum zeitlos.

Die neue "Collection Genève" ist eine

Harmonie zwischen moderner Technik und Tradition des Handwerks.

An den aus Metall gearbeiteten,

ausgewogenen Schreibgeräten geht die Zeit spurlos vorüber.

Caran d'Ache.

Geschaffen, um die Zeit zu überdauern.

C d'A-Monogramm und schwertförmiger Clip als Zeichen für Qualität und handwerkliche Tradition von Caran d'Ache.



Seit 1924 verfolgt Caran d'Ache das Ziel, Schreibgeräte zu schaffen, die so dauerhaft und voller Glanz sind wie ein solches Werk.



Weil die Art zu schreiben etwas Persönliches ist, gibt es die Caran d'Ache-Feder in sechs Breiten. 18 K Gold.

SWISS MADE
- Since 1924 -



Körper, weiche Säure, kräftiges Tannin; sehr preiswerter Wein mit gutem Potential
Denner: 8.45 Franken

Château Rauzan Despagne 1990, Bordeaux AOC
dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Beeren mit leicht tintiger Note; voller Körper, saftige Säure, kräftiges Tannin; schöner Wein, der noch etwas Zeit braucht
Dettling: 11.40 Franken

Château de la Tour 1990, Bordeaux AOC
dunkles, jugendliches Rot; üppige Beerenaromen mit leichter Marzipannote; voller Körper, saftige Säure, feines Tannin; sehr preiswerter Wein, der zugleich Kraft und Eleganz besitzt
Manor: 9.95 Franken

Château le Gardera 1990, Bordeaux supérieur AOC
dunkles, jugendliches Rot; verhaltene Beerenaromen mit leichter Rumnote; guter Körper, passende Säure, noch etwas streng wirkendes Tannin; recht schöner Wein, der noch etwas Zeit braucht
Mövenpick: 9.80 Franken

Château Martinon 1990, Bordeaux supérieur AOC
dunkles, jugendliches Rot; dezente Cassis- und Zwetschgenaromen mit leichter Kakaonote; mittlerer Körper, saftige Säure, noch etwas bitter wirkendes Tannin; schöner Wein
Weinkellereien Aarau: 9 Franken

Château Plaisance Cuvée Tradition 1990, Premières Côtes de Bordeaux AOC
dunkles, leicht gereiftes Rot; dezente Cassis-, Kaffee- und Pferdellaromen; mittlerer Körper, passende Säure, würziges Tannin; recht angenehmer, sehr eingänglicher Wein
Globus: 14.50 Franken

Château la Prade 1990, Bordeaux Côtes de Francs AOC
dunkles, etwas gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Beeren, Korinthen und Kakao mit würziger Holznote; mittlerer Körper, saftige Säure, feines Tannin; sehr schöner, eleganter Wein
Divo: 14 Franken, Planteurs Réunis: 14.95 Franken

Château Patache d'Aux 1989, Médoc AOC
dunkles, leicht gereiftes Rot; würzige Fruchtaromen mit leicht laktischer Note; mittlerer Körper, eher tiefe Säure, weiches Tannin; einfacher, insgesamt aber recht gefälliger Wein
Lanz: 15 Franken

Château Tour Haut-Caussan 1991, Médoc AOC
dunkles, jugendliches Rot; süßliche, starkholzgeprägte Fruchtaromen; guter Körper, passende Säure, etwas strenges Tannin; attraktiver Wein, der fast ein bisschen an einen Rioja erinnert
Diamix: 13.80 Franken

Château Beaumont 1989, Haut-Médoc AOC
dunkles, leicht gereiftes Rot; starkholzgeprägte Aromen von schwarzen Beeren mit Wachsnote; voller Körper, passende Säure, kräftiges, bitteres Tannin; schöner, noch jung wirkender Wein
Perrenoud: 13.20 Franken

Château Sénéjac 1990, Haut-Médoc AOC
dunkles, jugendliches Rot; holzgeprägte Aromen von schwarzen Beeren mit Jodnote; guter Körper, passende Säure, kräftiges Tannin; sehr schöner Wein mit gutem Potential
Aklin: 15 Franken

Weitere preiswerte Bordeaux, aber auch noch viele andere gute und günstige Weine aus aller Welt finden Sie in dem von Andreas Keller im Hallwag-Verlag herausgegebenen «Wein-Einkaufsführer 1994, 500 Weine unter 15 Franken», der Mitte Dezember erscheint (19.80 Franken). Bordeaux-Freaks, die ihre Lieblingsgewächse zu attraktiven Preisen kaufen möchten, finden einschlägige Angaben in dem von Urs Brunner im Eigenverlag Les Cénophiles alljährlich neu herausgegebenen Führer «Bordeaux, Weine, Preise, Lieferanten in der Schweiz» (125 Franken).

Die grossen Bordeaux zum günstigsten Preis

Die Grand crus aus Bordeaux bleiben verlockend erschwinglich. Wer jetzt den Keller ergänzt, fährt gut.

Aber: Zwischen günstig und sehr günstig klaffen Preisunterschiede bis 70 Prozent, bei älteren Jahrgängen noch mehr. Wirklich gut fährt nur, wer die beste Bezugsquelle kennt. Beispiele gefällig?

Château Lynch-Bages 1989, Pauillac, 5^e Cru classé, kostet pro 7,5-dl-Flasche beim reellsten Händler Fr. 44.60, beim teuren Krämer Fr. 70.-. Differenz Fr. 25.40 oder 57 Prozent.

Château Suduiraut 1986, Sauternes, 1^{er} Cru classé, kostet zwischen Fr. 40.36 und 64.50. Differenz Fr. 24.14 oder 60 Prozent.

Château Haut-Brion 1988, Pessac-Léognan/Graves, 1^{er} Cru classé, kostet zwischen Fr. 76.46 und 150.-. Differenz Fr. 73.54 oder 96 Prozent.

Kaufen Sie an der besten Quelle. Wo, sagt Ihnen der neue Führer «Bordeaux - Weine, Preise, Lieferanten» 1994 von Les Cénophiles. Auf 600 Seiten finden Sie:

29'000 Preise von 450 Châteaux
250 Händler mit allen Lieferbedingungen
20'000 Degustationsnoten international bekannter Weinexperten für Weine ab Jahrgang 1961
Ab 1936 durchgehend alle Jahrgänge von Château Mouton-Rothschild

Sie sehen: Bereits mit dem Kauf einer Kiste Château Lynch-Bages 1989 lässt sich dieses Nachschlagewerk amortisieren. Der aktuelle Führer berücksichtigt alle Preisänderungen. Sie sind gegenüber der letzten Ausgabe zum Teil massiv ausgefallen.

Je früher Sie die 94er-Ausgabe bestellen, desto sicherer können Sie von den besten Angeboten profitieren!

Bestellung

Bordeaux-Führer 1994	Bordeaux-Führer 1993
— Einzelexemplar(e) zu Fr. 125.-	(letztjährige Ausgabe)
— Abonnement(e) zu Fr. 98.-	— Einzelexemplar(e) zu Fr. 48.-
— Bitte* senden Sie mir kostenlos Informationsmaterial	

Name und Vorname: _____
Adresse: _____
PLZ und Ort: _____
Datum und Unterschrift: _____

Lieferbedingungen: Gegen Rechnung, Zahlung netto innerhalb von 10 Tagen. Preise exklusive Verpackungs- und Versandkosten. Die Abonnementspreise verstehen sich pro Jahr. Abonnementbestellungen gelten für mindestens zwei Jahre und verlängern sich ohne Kündigung automatisch für das Folgejahr. Der Führer erscheint jährlich zirka Ende Dezember/Anfang Januar. Keine Ansichtssendungen. MA

LES CÉNOPHILES AG Klostbachstrasse 85, 8032 Zürich
Telefon 01-251 82 82, Telefax 01-251 82 86