



Mathias Utzinger in seinem neuen Barrique-Keller mit Ausblick in den romantisch verwilderten Garten der Domaine de Boissière

Domaine de Boissière

Ein Schweizer in der Fremde

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Nein, Heimweh habe er nicht, meint Mathias Utzinger, der 32 Jahre alte Önologe der Domaine de Boissière in Jonquières-St-Vincent im Dreieck von Avignon, Nîmes und Arles im südlichen Rhonetal. Aber so richtig Wurzeln geschlagen habe er noch nicht in seiner neuen Heimat: «Wenn ich in die Schweiz fahre, habe ich immer das Gefühl, ich käme nach Hause», gesteht der sensibel wirkende junge Mann, «und wenn ich wieder nach Frankreich zurückkehre, reise ich weg.»

Dabei zögerte Mathias Utzinger keine Sekunde und zog kurzerhand nach Frankreich, als er 2010 vom ebenfalls schweizerischen Besitzer der Domaine de Boissière ein Stellenangebot erhielt. «Von Anfang an stimmte die Chemie zwischen uns. Ich habe absolute Freiheit, was die Produktion betrifft, und kann mich wirklich glücklich schätzen, jemanden kennengelernt zu haben,

der mir die Möglichkeit gibt, mich beruflich voll auszuleben», erzählte er der Online-Zeitschrift Vinifera-Mundi in einem Interview.

«Mein Beruf hat mir auch früher stets sehr viel Spass bereitet, aber ich wollte endlich die Weine so ausbauen, wie mir persönlich richtig schien; nicht marktorientiert und konsumentenfreundlich, sondern terroirgetreu und ehrlich», so Mathias Utzinger weiter. Und er hatte Glück: «Der Einstand dieses Weinguts ist gelungen. Es sind durchwegs gehaltvolle Weine, die viel positives Echo bekommen haben», meint Mathias' Vater Roland Utzinger von der Weinhandlung Uvicom in Horgen.

Wir selbst wurden 2011 auf Mathias Utzinger aufmerksam durch eine Empfehlung von Jean-Daniel Schlaepfer, dem Ex-Mitbesitzer der Domaine des Balisiers bei Genf und der Domaine de Lauzières bei Les Baux. Wir suchten damals

Interessenten aus der Fünften Schweiz für die von uns ins Leben gerufene Schweizer Weinausstellung Mémoire & Friends. Für Mathias Utzinger war es die allererste Weinmesse überhaupt und «eine Ehre, unter all diesen Topwinzern auch meine Weine vorstellen zu dürfen».

Dieses Jahr kann Mathias Utzinger leider nicht teilnehmen an Mémoire & Friends, weil er wegen des Vegetationsvorsprungs Ende August schon voll in der Lese steht. Ein Grund, ihn auf seinem hübschen Weingut, in dessen alten Mauern er kürzlich eine kleine moderne Kellerei einrichtete, wieder einmal zu besuchen. Denn wer weiss, wie lange es der Schweizer in der Fremde noch aushält. Vielleicht kehrt er ja schon bald in die heimischen Gefilde zurück und überrascht uns hier mit tollen Weinen.

Infos / Tickets zu Mémoire & Friends 2014: www.memoire-and-friends.ch

Ausgesuchte Weine



Cuvée du Mas blanc 2013
Costières de Nîmes AOC
(Grenache Blanc, Roussanne)
Helles Gelb; Aromen von reifen Birnen, Mango, Dörraprikosen; vollmundig, saftige Säure, dezente Bitterkeit; kräftiger, voluminöser Wein, passt zu Meeresfrüchten, grilliertem Fisch, Ziegenkäse (13,0% Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 15.—



Termoulaine rosé 2013
Costières de Nîmes AOC
(Syrah, Grenache)
Mittleres Lachsrosa; Aromen von roten Beeren, Zitronenmelisse mit Bonbonnoten; vollmundig, saftige Säure, trockener, langer Abgang; eleganter, charaktervoller Wein, passt zu Hors d'œuvres, Poulet fermier, Kalbspaillard (13,5% Vol.)
17 Punkte, Fr. 16.—



Cuvée du Mas rouge 2013
Costières de Nîmes AOC
(Grenache, Syrah)
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von dunklen Steinfrüchten, Garrigue, Karamell; vollmundig, saftige Säure, feines, gut integriertes Tannin; süffiger, herzhafter Wein, passt zu Ratatouille, Risotto provençal, Spareribs (13,8% Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 16.—



Jarnegues 2012
Costières de Nîmes AOC
(Mouvèdre, Grenache, Syrah)
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von dunklen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, langer Abgang; eleganter, finessereicher Wein, passt zu Pilzragout, Kaninchen, Lammkarree (13,8% Vol.)
17,5 Punkte, Fr. 19.—

Domaine de Boissière, Route de Bezouze, F-30300 Jonquières-St-Vincent, Tel. +33 60 65 97 188, www.domaine-de-boissiere.com; Bezugsquelle: Uvicom SA Weinhandel, Bockenweg 9, 8810 Horgen, Tel. 056 631 50 84, www.uvicom.ch

Das Stichwort zum Wein

Costières de Nîmes

Costières de Nîmes ist eine Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) für Weine aus dem französischen Département Gard zwischen der alten Römerstadt Nîmes und dem westlichen Rhonedelta. Geographisch gehört das Gebiet zwar zum Languedoc, doch weingeographisch wird es aufgrund der Ähnlichkeit seiner Weine inzwischen zum südlichen Rhonetal gezählt.

Das ganz im Nordosten des Languedoc gelegene Weinbaugebiet erhielt 1986 zuerst die Appellation «Costières du Gard», doch wurde die AOC bereits drei Jahre später in die jetzige Bezeichnung «Costières de Nîmes» umbenannt, um eine Verwechslung mit dem Landwein «Vin de Pays du Gard» zu vermeiden. Seit 2004 ist das Gebiet überdies offiziell Teil des Rhonets und wird von diesem Comité régional verwaltet.

Das 20 bis 100 Meter über Meer gelegene Rebgebiet ist flach. Für den Weinbau zugelassen sind theoretisch 25 000 Hektaren in 24 Gemeinden des Départements Gard. Tatsächlich ist nur knapp die Hälfte davon mit Reben bestockt. 4600 Hektaren besitzen AOC-Status, weitere 7000 Hektaren werden als Vin de Pays oder Tafelwein vermarktet, da dort die strengen Auflagen der Appellation noch nicht erfüllt sind.

Das Klima gilt als gemässigt mediterran. Der Winter ist meistens mild und frostfrei. Im Frühling fördern häufige Niederschläge ein gutes Laubwachstum. Im Sommer wird die Hitze fast unerträglich, es regnet kaum, und der Mistral fegt über das Plateau.

Der Herbst mit seinen grossen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ermöglicht es den Trauben, komplexe Aromastrukturen zu entwickeln.

Die Böden bestehen aus Kieselablagerungen der Rhone, des Gardons und teilweise auch der Durance. Der Oberboden ist sehr durchlässig, die Wurzeln können also leicht in die Tiefe treiben. Der Unterboden hält die Feuchtigkeit gut zurück und bildet ein natürliches Wasserreservoir für die Pflanze. Die zahlreichen Kieselsteine nahe der Oberfläche speichern die Wärme und strahlen diese zurück.

Rot- und Roséwein machen über 96 Prozent der Gesamtproduktion aus. Sie werden aus den Rebsorten Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre und Syrah gekeltert, wobei qualitätsbewusste Betriebe sich seit einiger Zeit auf die als edler geltenden letzten drei Sorten konzentrieren. Der eher rare Weisswein besteht hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache Blanc, Marsanne Blanche und Roussanne.

Andreas Keller

Mitten im Rebenmeer der Domaine de Boissière unweit von Nîmes / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch



Die Grüne Fee

Der als Treibstoff der Dichter und Denker bekannt gewordene Anis-Schnaps war fast 100 Jahre lang gesetzlich verboten. Erst 2005 wurden das Getränk, dessen Produktion und der Handel wieder legalisiert. Klassisch geniesst man Anis-Schnaps mit Wasser, wir zeigen, wie es auch noch geht.

Wieso wird Anisschnaps milchig-trüb, wenn man ihn mit Wasser verdünnt?

Raki, Ouzo, Absinth, Pastis, Pernod, Sambuca, Arrak oder Mastika – Anisschnaps kennt man in vielen Ländern unter vielen Namen. Auch wenn sich die verschiedenen Schnäpse in der Herstellung und im Alkoholgehalt unterscheiden, so haben sie doch zwei Dinge gemeinsam: das feine Anisaroma und den sogenannten Louche-Effekt. Dieser zeigt sich, wenn man die Spirituose mit Wasser verdünnt. Dann wird die ursprünglich klare Flüssigkeit nämlich milchig-trüb. Dies hängt mit den ätherischen Ölen im Anis zusammen. Wie man vielleicht noch aus der Schule oder aus eigener Erfahrung weiss, lassen sich Öl und Wasser nur schwer mischen. Alkohol ist eine Art Zwitterwesen – er ist wasserlöslich, aber das Alkoholmolekül hat auch eine fettliebende Seite, weshalb sich auch Öle in kleinen Mengen in reinem Alkohol lösen lassen. Deshalb lösen sich auch die ätherischen Anis-Öle im Schnaps und dieser bleibt dabei klar. Wenn man aber Wasser dazugibt, ist es mit dem Gleichgewicht vorbei. Die Öltröpfchen mischen sich nicht mit dem Wasser, sondern bilden klare Grenzen – wie ein Tropfen Öl im Wasser, nur viel kleiner. An dieser Grenzfläche zwischen Öl und Wasser wird das Licht gestreut, die Flüssigkeit erscheint milchig-trüb. Der Name Louche-Effekt kommt vom Französischen, wo «louche» trüb, undurchsichtig und anrühlich bedeutet.

Das Prinzip ist im Grunde das gleiche wie bei Milch. Auch da sind es die vielen kleinen Fetttropfchen, die in Verbindung mit Wasser die Flüssigkeit trüb werden lassen. Bei verdünntem Anisschnaps sind es einfach keine Fetttropfchen, sondern die ätherischen Öle der Anissamen.



«Die Grüne Fee»

Roger Liggerstorfer, der durch seinen Grossvater zum ersten Mal mit Absinth in Berührung kam, nutzte die Legalisierung des Getränks 2005 und eröffnete die erste und bisher einzige Absinth-Bar in der Schweiz. Rund 50 verschiedene Absinth-Sorten werden in der «Grünen Fee» in Solothurn angeboten.

Die Grüne Fee – Absinthe Bar & Bistro, Kronengasse 11, 4500 Solothurn, www.diegruenefee.ch

Cocktails mit Pastis, Ouzo und Co.

American Rose

Ergibt 1 Portion

1 Pfirsich, 1 cl Pfirsichsirup
2 cl Pastis, 3 cl Brandy
1–2 Eiswürfel
Nach Belieben Prosecco zum auffüllen

- 1 Den Pfirsich schälen, halbieren und den Kern entfernen.
- 2 Die eine Pfirsichhälfte mit dem Pfirsichsirup in einen Shaker geben und fein pürieren. Die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden.
- 3 Das Pfirsichpüree, Pastis, Brandy und Eiswürfel in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Die Pfirsichwürfelchen in ein Glas geben und die Pastismischung darübergiessen. Nach Belieben mit eiskaltem Prosecco auffüllen.

Kiss Cool Absinth

Ergibt 1 Portion

5 Eiswürfel
3 cl Absinth
3 cl Minzlikör

- 1 Die Eiswürfel in einen Shaker füllen. Pastis und Minzlikör dazugeben und kräftig shaken. Den Drink ohne Eiswürfel in ein vorgeeistes Sherryglas giessen und mit Minze dekorieren.

Ouzo weiss-rot

Ergibt 1 Portion

Ein Spritzer Zitronensaft gibt diesem Drink eine schöne Frische.

4 Eiswürfel
5 cl Ouzo
2 dl Zitronenlimonade z.B. Sprite
2 cl Grenadine Sirup

- 1 Die Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Den Ouzo über das Eis giessen und anschliessend das Glas mit der Zitronenlimonade auffüllen. Zum Schluss den Grenadinesirup in das Glas giessen. Mit einer Zitronenscheibe dekorieren.

