

Im Wein liegt Wahrheit.  
Aber welcher Most wird später  
auch wirklich ein edler Tropfen?  
Im französischen Limoux testen  
Händler aus aller Welt  
die Spitzenweine von morgen.  
Wie treffen sie ihre Auswahl?  
Eine Vorgeschmacksprobe.

VON SONJA FRÖHLICH

**D**er erste Schluck ist immer ein bitteres Erlebnis. Weinhändler George Feiter aus Hannover äugt, näselt, schlürft und kaut ausgiebig, verzieht den Mund, spuckt in den offenen Bottich, genannt Rückschüttgefäß, und notiert beim Wein von Christine Vie: „noch mal testen.“ Beim nächsten Winzer notiert er: „Geht so.“ Noch einen weiter: „Muss nicht.“ Dann: „Dünn.“ Dann: „Besser.“ Und: „Grauselig“ – und das ausgerechnet bei dem Winzer, von dem er im vergangenen Jahr ein Fass erstanden hat. „Der war viel besser.“ Es ist der Auftakt einer morgendlichen Weinprobe im südfranzösischen Limoux, zwischen Toulouse und Marseille, wo die edlen Chardonnay-Reben am Fuße der östlichen Pyrenäen wachsen. Feiter und die anderen Weineinkäufer aus Deutschland umringen die weiß gedeckten Probiertische im Keller der Erzeugergemeinschaft Sieur d'Arques – 45 Chardonnays des Jahrgangs 2013 stehen bereit. Später kommen die Besucher aus Spanien dazu, dann die aus China, Brasilien, Holland und so weiter. Konzentriert schlürfen die Tester einen Wein nach dem anderen, um ihn dann, an das Geräusch muss man sich gewöhnen, in die Behälter zu spucken.

Um zehn Uhr morgens schmeckt der Wein noch nicht sonderlich, das hat zwei Gründe: Die Nacht im Weinlokal ging auf Rechnung der Gastgeber und war lang, und in die Probiertische kommen lediglich Fassmuster. Der Rebsaft muss noch mindestens ein halbes Jahr in den Eichenfässern reifen, um genießbar zu sein. Der Laie bemerkt kaum einen Unterschied. Sie schmecken alle, nun ja, säuerlich. Feiter erklärt: „Junge Weine zu verkosten ist nicht einfach. Sie sind eigentlich noch nicht trinkbar, man kann mit etwas Übung aber erkennen, welche Tendenzen ein Wein hat.“ Sein Kollege aus Hamburg formuliert es weniger optimistisch: „Wir werfen hier den Blick in die Kristallkugel.“

Nach neunzig Minuten hat Feiter zwei Favoriten mit den entsprechenden Tendenzen notiert: die Nummer 26 des Winzers Jean-Pierre Bourrel („schöne Orangenblüte, cremig!!!“) und die 33 von Philippe Pous („sehr schön, Karamell!!!“). Der Kollege aus Hamburg, ein eher kerniger Vertreter seiner Zunft, vergleicht seine Notizen und runzelt die Stirn: „Bei deiner Auswahl werden wir uns nicht um die Fässer kloppen.“

Ob der Händler aus Hannover die Weine tatsächlich kauft, hängt von der zweiten Probe und vom Preis ab. Am nächsten Tag kommen die Fässer mit dem AOC Limoux blanc „Les Clochers“, unter den Hammer, die besten Tropfen, die die Winzergenossen im Jahr 2013 hervorgebracht haben sollen. Die Versteigerung der 100 Fässer, die insgesamt Wein für 30 000 Flaschen enthalten, steht im Mittelpunkt der traditionellen Veranstaltung „Toques et Clochers“ – zu Deutsch: Kochmützen und Kirchtürme. Schon zum 25. Mal feiert sich das Weinhandelshaus der Region Languedoc-Roussillon, dem größten Weinanbaugebiet Frankreichs. Mit vielen Gästen, exzellenter Küche, einem rauschenden finalen Galaabend und dem Besten, was die Winzer in Limoux zu bieten haben. Für die gut 800 Gäste übernimmt Sieur d'Arques, der „Herr des Schlosses“, alle Kosten – von der Anreise bis zum edlen Schaumwein auf den Zimmern. Neben Weineinkäufern aus der ganzen Welt kommen hoch angesehene Vertreter der Weingesellschaft: Sterneköche, Sommeliers, Manager berühmter Châteaux, Direktoren von Winzergenossenschaften, Verbandsdamen der Weinverbände. Manchmal, so heißt es, lasse sich auch die Baroness Philippine de Rothschild blicken, Eigentümerin des berühmten Château Mouton Rothschild.

WEITER AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN ►

## Ein ganz besonderer Saft?

