

Cahors - Südwestfrankreich



Walter Zambelli vom Club DIVO präsentierte im Gasthof zum Trauben in Weinfeldern Weine mit einem regionalen Menü aus einer wenig bekannten Region Frankreichs.

Samstag, den 20. Januar 2007

Der Veranstalter des heutigen Abends freute sich sehr, dass über dreissig Weinfreundinnen und Weinfreunde den Weg in die heimelige Gerichtsherrenstube im Gasthaus zum Trauben in Weinfeldern fanden. Nach der Begrüssung und dem Dank für das Erscheinen, stellte er Walter Zambelli vom Club DIVO vor, der uns anschliessend durch die Region Südwestfrankreich mit ihren charaktervollen Weinen führte.

Der Club DIVO "Défense et Illustration des Vins d'Origine" wurde vor 70 Jahren vom Genfer Journalist und Weinliebhaber Constant Bourquin gegründet. DIVO war seit ihrer Gründung eine Bastion gegen den Einheitsbrei und das Mittelmass im Weinmilieu. Die Thurgauer Weinfreunde hatten schon einige Male Gelegenheit, mit ihrem heutigen Leiter von DIVO, Christophe von Ritter, Degustationen durchführen zu dürfen. Walter Zambelli ist der Geschäftsführer der Zweigstelle in Winterthur.

Da vielen Weinfreunden die Region Südwestfrankreich wenig bekannt ist, gab uns Walter Zambelli einen Einblick in Land und Leute dieser Gegend. In der sehr abwechslungsreichen Hügellandschaft zwischen dem Zentralmassiv und den Pyre-

näen, wird an vielen Stellen Weinbau betrieben. Zum Südwesten (Sud-Ouest) gehören 12 Appellationen, unter ihnen bekannte wie Gaillac, Cahors, Bergerac, Madiran und Jurançon. Viele Weine des Südwestens zeichnen sich durch eine ausgeprägte Originalität aus, und bestehen aus alten, einheimischen Rebsorten, die ausserhalb der Region weitgehend unbekannt sind. Sie machen die Weine einzigartig und unverwechselbar. Auf vielen kleinen Rebparzellen, von Feldern und Hecken umgeben, produzieren seit etwa zehn Jahren innovative Winzer höchst charaktervolle Rot- und Weissweine. Auch kulinarisch hat diese, abseits der Touristenströme gelegene Gegend, einiges zu bieten.

Als Einstieg und Begrüssungspéro wurde uns ein weisser Montravel 2005 vom Château Laulerie, Bergerac, begleitet von einem lauwarmen pain de courgettes, serviert. (vergl. Foto). Diese Cuvée aus Sémillon-, Sauvignon Blanc- und Muscadelle-Trauben gefiel dank seiner Fruchtigkeit und angenehmen Frische.

Der Fischgang, Rougets aux légumes war mit Peperoncini scharf gewürzt. Der dazu vorgestellte weisse "Moulin des Dames" 2004, entfaltete eine optimale Harmonie. Dieser in Doppel-Barriques ausgebaute, voluminös ausladende Wein stammt ebenfalls aus den drei oben genannten Rebsorten. Gewachsen sind sie auf einer 3½ ha grossen Parzelle im Bergerac.

Der erste Hauptgang, ein Lapin aux pruneaux, mit Bratkartoffeln und Gemüse, passte ausgezeichnet zu den ersten beiden Rotweinen: einem „Le Roc“, Cuvée Don Quichotte 2002 der Côtes du Frontonais und einem Château du Cèdre, le Prestige 2003 aus Cahors. Während der erste eine Cuvée von 60% Négrette, 20% Syrah und 20% Cabernet Franc darstellt, stammt der zweite von den Sorten Malbec (90%), welche hier lokal auch "Auxerrois" (!) genannt wird, Tannat (8%) und Syrah (2%).

Zum zweiten Hauptgang, einer Daube de Sanglier mit Polenta, wurden uns zwei weitere Rotweine serviert: ein "Moulin des Dames" 2003 aus Bergerac und ein Madiran Hecate 2003. Während der erstere von Duc le Conti aus 50% Cabernet Sauvignon-, 25% Merlot- und 25% Malbec-Trauben gekeltert wurde, wurde der zweite auf der Domaine Laffont (P. Speyer) aus 100% Malbec-Trauben vinifiziert.

Den Abschluss der kulinarischen Genüsse bildete ein Fondant au chocolat mit compote de cerises. Dazu durften wir einen Dessertwein aus der Appellation Jurançon, Cuvée Privilège 2000 geniessen. Der aus der Region westlich von Pau stammende Süsswein wurde aus natürlich am Stock eingetrockneten Petit Manseng-Trauben gekeltert.

Das Menü war von Jürg Langer, Gerant und Küchenchef im Gasthaus zum Trauben, nach Rücksprache mit Walter Zambelli, nach Rezepten aus dem Südwesten Frankreichs zusammengestellt worden.

Nach dem Kaffee bedankte sich unser Präsident Erich Müller bei Walter Zambelli sehr herzlich für die ausgezeichnete Präsentation des Südwestens von Frankreich, mit seinen harmonischen Weinen. In seinen Dank schloss er auch die exzellente Leistung der Küchenbrigade unter der Leitung von Jürg Langer sowie das Servicepersonal ein. Ein grosser Applaus bestätigte den Organisator für den sehr gelungenen Abend.

Jürg Götsch / Erich Müller