



Die Entdeckung der Langsamkeit im Languedoc-Roussillon

12.11.2011 - arthur.wirtzfeld



FRANKREICH (Montpellier) - Langsamkeit als Arbeitsmotto für die Herstellung von Wein gepaart mit deutsch-französischer Weinkompetenz: Das klingt nicht nur nach einem ungewöhnlichen Weinvorhaben, es ist auch eins. Mit biologisch erzeugten Trauben und einem individuellen Konzept vom betont langsamen und schonenden Ausbau haben der französische Weinmacher Jérôme Estève und der Weinexperte Axel Wulfken die Rotweincuvée „Entdeckung der Langsamkeit“ kreiert.

Aus einer vermeintlichen Schwäche des langsamen Handelns, Sprechens und Denkens des Protagonisten John Franklin wird im Roman „Die Entdeckung der Langsamkeit“ von Sten Nadolny eine Stärke. Bedingt durch die Willensstärke der Hauptfigur wird darin die Wahrnehmung der Zeit neu inszeniert. Die „Langsamkeit“ wird so zu einer bemerkenswerten Gabe, zu einem Ausnahmetalent und nun zum Namensgeber des Weinprojektes.

Axel Wulfken, der in seinem Lebenslauf bereits renommierte Stationen wie Moët-Hennessy aufweisen kann, ist der Initiator des Projektes und verwirklicht damit, nach der Lancierung der Marke Grand C (wir berichteten), ein weiteres Mal seine eigenen Vorstellungen zwischen Weinbereitung und Produktgestaltung.

Als sein Partner bei diesem Vorhaben fungiert der junge, engagierte Winzer Jérôme Estève. Dessen Weingut Château Montfin ist ein 20 Hektar großes Familienunternehmen im süd-französischen Languedoc-Roussillon, in der AOC Corbières. Seit 2009 wirtschaftet das Gut biologisch. Auf 500 Metern Höhe wachsen hier für die Region typische Rebsorten wie Grenache und Syrah auf kargen Kalkböden, die den Reben zwar wenige Nährstoffe liefern, aber gerade deswegen den Gewinn vielschichtiger und gehaltvoller Rotweine ermöglichen.

Mit der Langsamkeit als entscheidendem Faktor (der Name ist Programm) stellen nun die Partner Axel Wulfken und Jérôme Estève einen hochkarätigen Rotwein her, mit dem sie ihre persönlichen Überzeugungen vom Weinan- und ausbau in allen Phasen verwirklichen. 32 Prozent Syrah, 25 Prozent Mouvèdre, 23 Prozent Grenache und 20 Prozent Carignan werden zu einer komplexen Cuvée vereint. Die von Hand gelesenen Trauben stammen von bis zu hundertjährigen Rebstöcken und ausschließlich aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen; die Erntemengen sind ausgesprochen gering.

Bei der Kellerarbeit wird großer Wert auf die Entschleunigung und die schonende Verarbeitung der Trauben gelegt. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker Wein mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, abgerundet durch den Duft nach dunkler Schokolade - perfekt für die besinnliche Adventszeit - zum Preis knapp unter 20 Euro.