

Blanc de Noir

Ein neuer Wein-Hype?

Er kann ganz zart rosafarben sein – weswegen er oft mit Rosés verwechselt wird – oder mit goldgelben oder kupfernen Reflexen im Glas schimmern. Der aus roten Trauben gekelterte Weißwein taucht in den vergangenen Jahren auf immer mehr Weinkarten an prominenter Stelle auf, oft produziert von renommierten deutschen Gütern. Wie entstand dieser Trend? Also fragten wir mal einen, der sich als Händler, aber auch als Co-Produzent für Blanc de Noir betätigt: Axel Wulfken, dessen Unternehmen Grand C für seinen Crémant aus dem Elsass bekannt ist.

Herr Wulfken, warum entdeckt man seit einiger Zeit so viele Blanc de Noirs auf den Weinkarten auch Düsseldorfer Restaurants? Ist er einfach nur großartig oder drücken Winzer ihn in den Markt, weil seine Produktion auch die Rotweine eines Winzers besser machen kann?

Er ist erst mal neu, ein Exot. Viele Weingenießer sind überrascht, wenn man ihnen erzählt, dass auch aus roten Trauben Weißwein gemacht werden kann. Dass Champagner fast immer eine Cuvée aus Chardonnay und roten Trauben ist (siehe Kasten). Das finden sie spannend, und sie fangen an, sich damit zu beschäftigen. Blanc de Noir, das ist ja nur ein Gattungsbe-griff. Es kommt darauf an, welche Rotweintrau-ben man verwendet. Theoretisch kann man alle roten Trauben verwenden, von Cabernet Sauvignon bis Tempranillo. Dabei kön-nen sehr unterschiedliche Tropfen her-auskommen, was den Blanc de Noir zu einer spannenden Angelegenheit macht. Auch wir haben diese Nische für uns entdeckt.

Was macht denn Ihren Blanc de Noir aus?

Ich hatte die Idee, einen leichten Blanc de Noir zu entwickeln, einen mit einer schönen Frische, einer schönen Frucht, nicht zu viel Säure und nicht zu viel Alkohol – unser Blanc de Noir hat nur 10,5 Prozent. Er sollte aber trotzdem Fülle ha-ben, volle Komplexität, Körper und Frucht. Also dachten mein Partner Vincent Pugibet und ich uns, man könne mit der Tannin-struktur von Trauben arbeiten, weil das mehr Fülle gibt. Dann haben wir ein wenig experimen-tiert, ausprobiert, welche Reb-sorten zu unserer Stilistik passen, und einen Weinberg übernommen, auf dem auf zehn Hektar 30 bis 40 Jahre alte Tannat-Reben wach-sen. Das ist eine seltene Traube, die regional sehr begrenzt gedeiht, in erster Linie in Südwestfrankreich,

witzigerweise auch in Uruguay. Sie ist beson-ders tanninreich, braucht lange, um zu reifen, ist oftmals sehr ruppig, also eher schwer zu-gänglich, weswegen sie meist nur in einer Cuvée und nicht rebsortenrein verwendet wird. Aber da wir sie weiß vinifizieren, bleiben die Tanni-ne überwiegend in der Schale – dennoch hat dann auch der Most schon reichlich Struktur. Wir lesen ihn nachts bei kühlen Temperaturen, damit er nicht zu schnell gärt und nicht ver-färbt. Der Tannat überzeugt, weil er auch als Weißwein eine intensive und ungewöhnliche Aromatik entwickelt und trotz des gewünsch-ten niedrigen Alkoholgehalts komplex ist. Da-bei hat er frische Fruchtaromen von Pfirsich, Melone und Mango sowie dezente Zitrusnoten. Er ist auch vom Geschmacksprofil her unge-wöhnlich, aber er kommt sehr gut an, war vom ersten Jahr an ein großer Erfolg.

Der Blanc de Noir ist einer von vier Weinen, die sie unter dem Namen „Leichtigkeit des Seins“ zusammenfassen. Leichtigkeit bedeutet also auch, dass weni-ger Alkohol im Spiel ist.
Alkoholfreie oder -reduzierte Weine sind zurzeit ja

ein großes Thema. Mein Partner Vincent Pu-gibet ist ein renommierter Produzent solcher Tropfen, er hat viel Erfahrung damit. Ich wollte aber nicht allzu viel reduzieren oder entalkoholi-sieren, dennoch den Alkoholgehalt moderat hal-ten. Neben dem Blanc de Noir aus Tannat zäh-len auch eine weiße und eine rote Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon blanc beziehungsweise aus Cabernet noir, Syrah und Grenache sowie ein Rosé aus Grenache zu dieser Reihe. Der Rote ist ebenfalls sehr spannend. Er hat nur 11 Prozent und eine schöne Frucht und ich empfehle, ihn gekühlt zu trinken. Ein richtig schöner Sommerrotwein. Der Name dieser Reihe rührt natürlich von dem berühmten Roman Die unerträgliche Leichtig-keit des Seins her. Den habe ich damals als Student in Paris gelesen.

Mit wie vielen Partnern arbeiten sie und wie suchen Sie sie aus?
Die entscheidende Frage ist: Was ist die Hand-schrift des Winzers, was ist meine Hand-schrift? Passt das zusammen, und wie? Stimmen wir überein, was die grundlegende gemeinsame Arbeit angeht, was finde ich vor, wie will und kann ich mich einbringen, ergän-zen wir uns? Ich arbeite von Tag eins an mit insgesamt drei Partnern zusammen: Mit Jacques Cattin aus dem Elsass, mit Vincent Pugibet aus dem Languedoc und mit Jérôme Estève aus den Corbières.

Und was ist Ihre gemeinsame Handschrift?
Die passenden Worte sind da Klarheit, Eleganz und ein gewisser Purismus. Nichts zu Verspiel-tes, Gemachtes. Charakteristika , die typisch für die Rebsorten und des Terroirs sind, sollte man herauschmecken können. Vielschichtig und komplex sollen unsere Weine sein, aber nicht kompliziert.

Axel Wulfken

lernte die französische Sprache und Kultur an der berühmten Pariser Sorbonne kennen, wo er in den 1980er Jahren einen Cours de Civilisation française absolvier-te. Schon damals entwickelte er eine Leidenschaft für Wein, besuchte die französi-schen Anbauggebiete und Weingüter und nahm an Verkostungen teil. Aber es sollte noch ein bisschen dauern, bis er sein Hobby zum Beruf machen konnte. Nach einem BWL-Studium in Göttingen und einer Tätigkeit in Marketing von Jacobs Suchard, Bremen (Produkt: Milka-Schokolade) suchte er nach einem Unternehmen mit Frankreichbezug und entsprechenden Produkten, aber auch guten Karriere-möglichkeiten, „also etwas, das mich persönlich mehr anspricht.“ Ein Headhunter bot ihm eine passende Position an, und so wurde er Produktmanager für Moët & Chandon und Hennessy. „Damals war der LVMH-Konzern noch in der Entstehung begriffen und suchte junge, moderne Nachwuchsmanager. Es war ein spannende Zeit!“ Zehn Jahre blieb er, wurde Teil der Geschäftsleitung. „Aber ich hatte schon immer den Gedanken, etwas Eigenes zu machen.“ Als Verantwortli-cher für die Schaumweinproduktion hatte es ihm Crémant besonders angetan. Er formulierte seine eigenen Vorstellungen in einem Konzept, fand als Partner des elsässischen Winzer Jacques Cattin und legte gemeinsam mit ihm los.

Düsseldorf geht aus!

Der Weiße aus Schwarzem

... nichts anderes bedeutet Blanc de Noir. Die Schwarzen, das sind natürlich die dunklen roten Trauben. Ein Weißwein aus roten Rebsorten? Klingt erst mal ungewöhn-lich, hat in Frankreich, genauer in der Cham-pagne, aber schon lange Tradition. Zwei der wichtigsten und meist verwendeten Rebsor-ten für den berühmten Schaumwein sind nämlich Pinot noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling). Zu ihnen gesellt sich in der üblichen Cuvée, die ein Champagner in der Regel ist, noch der weiße Chardonnay. (Werden für einen Champag-ner ausschließlich weiße Trauben verwendet, handelt es sich um einen Blanc de Blancs. Analog bezeichnet man die feinperligen Tropfen, für die nur Basisweine aus roten Trauben gekeltert werden, als Blanc de Noir(s)). Entsprechend lassen sich aus roten Trauben weiße Stillweine keltern, was in den letzten Jahren immer mehr auch deutsche Winzer machen und so das Weinangebot um gute Tropfen erweitern.

Wie wird aus roten Trauben weißer Wein?
Die meisten Rotweintrrauben sind blau bis

blauschwarz. Das allerdings nur rein äußer-lich, denn sie besitzen meist helles Frucht-fleisch. Farbstoff wie Tannine sitzen in der Schale und allein sie sorgt dafür, dass sich der Wein entsprechend färbt. Soll der Wein weiß bleiben, dürfen so gut wie keine dieser Farbstoffe aus der Schale in den Most gelan-gen. Dafür braucht man gesunde unbeschä-digte Trauben, die nur kurz und sanft gepresst werden. Die Schalen der gequetsch-ten Beeren und ihr Saft müssen vor der Gärung möglichst schnell separiert werden. Das macht auch den Unterschied zum Rosé aus, dem man etwas mehr Kontakt zwischen Schale und Most erlaubt, damit er Farbe (wie Gerbstoffe) annimmt, je nach sogenann-ter Maischestandzeit von einem ganz blassen bis zu einem intensiven, fast ins Rötlich ge-henden Rosa. Der Blanc de Noir dagegen zeigt allenfalls einen Anflug von Rosa oder Goldgelb.

Warum macht man Weißwein aus roten Trauben?
Wo es doch gerade hierzulande eine vielfäl-tige und ausgeprägte Weißwein-Kultur gibt. Aber: Spätburgunder, Merlot oder Cabernet Sauvignon haben einfach eine andere Aro-matik, die sich auch im Blanc de Noir wider-spiegelt. Er hat ausgeprägte Fruchtaromen,

mitunter mehr Kraft und Würze, vor allem aber weniger Säure als Riesling und Kolle-gen. Ein guter Blanc de Noir hat Schmelz und ist nuancenreich, womit er auch zu vielen Speisen passt.

Für den Winzer hat die Produktion von Blanc de Noir laut deutschem Weininstitut zwei echte Vorteile. Selbst, wenn er vorwie-gend rote Rebsorten anbaut, kann er der ge-stiegenen Nachfrage nach Weißwein nach-kommen. Ein positiver Effekt ergibt sich auch für die Rotweinherstellung: Wird vor der Maischegärung heller Most für den Blanc de Noir abgezogen, sorgt das veränderte Verhältnis zwischen den in den Schalen enthaltenen Farb- und Gerbstoffen zum gepressten Saft im Ergebnis für komple-xere, intensivere Rotweine. Die Produktion ist also eine Win-win-Situation für Winzer – und ein echter Gewinn für Weingenießer. Kein Wunder, dass Produktion und Belieb-theit des Blanc de Noir ein echten Auf-schwung erleben.

