

Aussehen tun sie beinahe gleich, schmecken tun beide gut, dennoch waren die beiden Rotweine im Charakter völlig unterschiedlich

## Sud-Ouest an der Elbe

Sud-Ouest, wie der Name sagt, im Südwesten Frankreichs gelegen, ist sicherlich die Weinregion in Frankreich, die am meisten für Überraschungen gut ist. Spannend blieb, wie gut das Essen an der Elbe dazu passen wurde

TEXT **MARCUS HESEMEIER** FOTOS **ANDREA THODE**



1. Frontalunterricht gab's auch, aber nur kurz 2. Viele Glaser 3. Konzentrierte festliche Stimmung 4. Die Vielfalt von Sud-Ouest

**D**as erste Weinseminar exklusiv für *Effilee*-Leser sollte natürlich etwas ganz Besonderes werden, daher stellte *Effilee*-Herausgeber Vijay Sapre nicht nur seine Wohnküche zur Verfügung, sondern sich selbst auch gleich hinter den Herd. Axel Biesler, der regelmäßig zu Weinthemen in *Effilee* schreibt und ausgewiesener Experte für die Region Sud-Ouest ist, übernahm die Weinauswahl, und gemeinsam wurde ein Menü geplant.

Von vornherein klar war, dass es zum Hauptgang ein Cassoulet geben würde, einen deftigen Bohneneintopf, der in dieser Region zu Hause ist. Davor Geflügelleber und Stockfisch – die Atlantikküste lässt

grüßen – und als Dessert Gâteau Basque, Kuchen aus dem Baskenland.

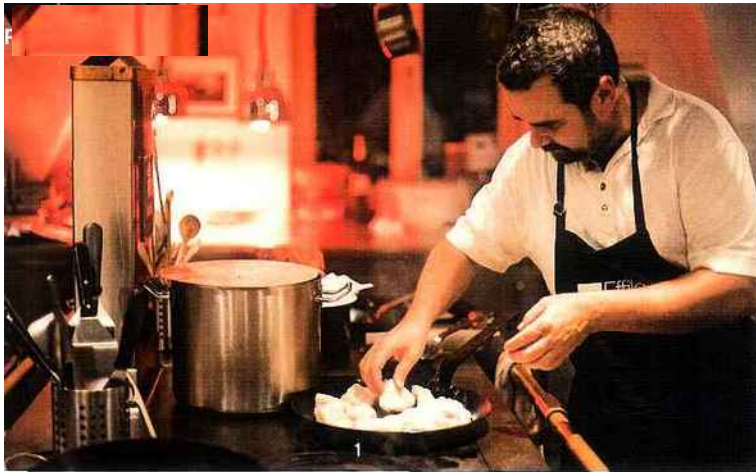
»Die Region zeichnet sich durch eine außerordentlich große Vielfalt aus«, erklärte Axel Biesler, »vor allem werden hier viele autochthone Sorten angebaut, Sorten also, die nur hier und nirgends sonst wachsen. Das sind Weine, die mit energiegelichen, kräftigen Aromen bestens zurechtkommen.«

Um die Vielfalt deutlich zu machen, wurden zu drei Gängen jeweils zwei Weine gleichzeitig serviert. So hatten alle Teilnehmer den direkten Vergleich und konnten auch beide Weine jeweils in der Kombination mit dem Essen probieren und genießen. Für Biesler als Weinautor war das ein

spannendes Experiment: »Ich habe versucht, die jeweiligen Paare auf verschiedene Weisen zu beschreiben, die einen sachlich, andere mit Symbolen oder mit Musik.« Die Aufgabe der Teilnehmer war dann, zu erraten, welche Beschreibung zu welchem Wein gedacht war. Gerade für Weinautoren ist die Frage, ob ihre Leser überhaupt nachvollziehen können, was sie aufschreiben, natürlich hochinteressant.

Das Ergebnis sprach für den Autor und noch mehr natürlich für die Teilnehmer. Beim ersten Paaren tippte die Mehrheit korrekt auf die Attribute *fruchtbetont* und *Sofortschmecker* für den *Cotes de Gascogne 2011 Saint-Lannes blanc* und auf *sternig* und





1. Chefsache: Vijay Sapre am Herd 2. Genießen wie im Südwesten: Geflügelleber muss sein 3. So trinkt der Fachmann: Axel Biesler versenkt sich in einen Roten

Langstreckenläufer für den Saint Mont 2010 *L'Empreinte blanc*. Bei den Weinen zum Stockfisch gelang die Zuordnung weniger gut. Dem etwas verschlossenen *Pacherenc du Vic-Bilh 2010 Cuvée Erika* sollte ein *Bugelschloss* zugeordnet werden, dem würzigen *Saint Mont 2009 Le Faite blanc* eine *Vanillestange*. Die Teilnehmer suchten aber weniger nach der Metapher als nach dem konkreten Geschmack (Metall und Vanille), sodass die Zuordnung nicht eindeutig gelang. Umso besser und eindrucksvoller fiel dafür der dritte Versuch aus. Die Rotweine zum Cassoulet, ein leichtfüßig eleganter *Gaillac 2008 Le Grand Tertre* und ein kräftiger, tanninreicher *Madiran 2005 Château Montus* wurden einhellig und eindeutig den Musikstücken zugeordnet, die Axel Biesler dazu ausgesucht hatte, der *Gaillac* zu Erik Saties *Gnosstienne #5* und der *Montus* zu *Bridge over Troubled Water* in der atemberaubenden Interpretation von Johnny Cash. Der Wein zum Dessert, *Côtes de Gascogne 2009 Les Dernières Grives* durfte dann wieder ohne Schularbeiten genossen werden

## BEI TISCH KAM ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT:

### APERITIF

*Gaillac 2009 Mauzac Nature brut, Domaine Plageoles*  
[www.gaillac-et-voisins.de](http://www.gaillac-et-voisins.de)  
(18,20 Euro)  
Puristisches Bouquet aus Apfelschale und hefig-wurzigen Nuancen. Zarte Perlage, die Frucht und Würze grazil umspielt. Einmalig authentische Erfrischung mit feiner Länge und wunderbarer Finesse.

### GEBRATENE GFLUGELLEBER

*Côtes de Gascogne 2011 Saint-Lannes blanc, Domaine de Saint-Lannes*  
[www.pinar-de-picard.de](http://www.pinar-de-picard.de)  
(5,40 Euro)  
Extrovertierte Nase, Stachelbeere, Mango und Papaya. Appetitlich und sofort sympathisch.

*Saint Mont 2010 L'Empreinte blanc, Producteurs Plasmont*  
[www.marxweine.com](http://www.marxweine.com) (13,90 Euro)  
Introvertierte Nase, Salzgeback und Gestein, etwas Aprikose. Unnahbar. Doch mit erstaunlicher Kraft und Intensität am Gaumen.

### STOCKFISCH

*Pacherenc du Vic-Bilh 2010 Cuvée Erika, Château Lafitte Teston*  
[www.weine-gut-und-guenstig.de](http://www.weine-gut-und-guenstig.de)  
(10,90 Euro)  
Vielschichtiger Duft, Mandarinen, Quitte, Kräuter (Salbei). Noch verschlossen. Elegante Struktur mit mineralischer Kraft und sehr guter Länge. Charakterwein mit Potenzial.  
*Saint Mont 2009 Le Faite blanc, Producteurs Plasmont*

*www.daimers-weinhandlung.de*  
(17,20 Euro)  
Spannender Aromenmix aus exotischer Frucht und feiner, süßlicher Toastnote. Am Gaumen überraschend frisch und belebend.

### CASSOULET

*Gaillac 2008 Le Grand Tertre, Domaine de la Ramaye*  
[www.gaillac-et-voisins.de](http://www.gaillac-et-voisins.de)  
(28,90 Euro)  
Wildwurziges Bouquet aus schwarzem Pfeffer, Wacholder und Brombeeren. Mit erstaunlicher Eleganz am Gaumen.  
*Madiran 2005 Château Montus*  
Komplexer Duft aus Schwarzkirschen, Holunder, Veilchen und Nougat. Reichhaltiger Gaumen mit fester, wurziger Struktur und

herzhaftem Tanninbiss. Noch jugendlich wirkend. Hervorragende, mineralisch gewirkte Länge.

### GÂTEAU BASQUE

*Côtes de Gascogne 2009 Les Dernières Grives, Domaine de Tariquet*  
[www.vinexus.de](http://www.vinexus.de) (18,40 Euro)  
Uppiges Bouquet aus kandierten Gelbfrüchten, Honig und einem Hauch weißer Trüffel. Opulente, doch niemals fett wirkende Süße. Extraktreich und dicht am Gaumen.



Mit dem QR-Code gelangen Sie zu den Rezepten – oder besuchen Sie einfach [effilee.de](http://effilee.de)