

Reisen & Erleben

- **Bei der Wein-Prinzessin:** In Kleinheubach Seite 8
- **Reise-Notizen und Reise-Recht:** Service Seite 9
- **Mozarts Lieblingswein:** Aus dem Trentino Seite 10

Der Mensch ist das einzige Lebewesen auf dieser Erde, das trinkt, selbst wenn es keinen Durst hat. Da fängt das Problem an: Was soll er trinken? Wasser? Das ist preiswert und ausreichend, aber auf die Dauer so langweilig, dass man auch gleich als Kamel auf die Welt kommen könnte. Wein wäre eine kurzweilige Option. Da fängt ein weiteres Problem an: Welchen Wein soll er trinken? Wenn nur diese Entscheidungen nicht immer wären. Fahren wir nach Frankreich, wo St. Martin, dem man später heilig sprach, im vierten Jahrhundert gewissermaßen mit göttlichem Segen die ersten Weinstöcke in Vouvray pflanzte. Das liegt an der Loire, dem heute drittgrößten Weinbaugebiet nach Bordeaux und Rhone. Da muss man etwas von gutem Wein verstehen, sollte man annehmen. Aber ist das so?

Bei Laurent Onillon ist man möglicherweise in guten Händen. Der Verkaufsleiter des Weingutes Langlois-Chateau bei Saumur hat ein Glas seines Lieblingsweines in Händen und braucht an diesem Abend eigentlich sonst nichts zum Glück. Sein Lieblingswein ist natürlich ein Chenin. „Mit einem Chenin können Sie alt werden ohne Probleme“, sagt er zwar, meint aber eher die Lagerfähigkeit seines Weines als die des Weinfreundes. Sein Weingut hat eine ganze Reihe von feinperligen Schaumweinen im Programm, die unsere Frage beantworten könnten. Das schmeckt auch, wenn man keinen Durst hat. Madame Bollinger, „Tante Lily“, die vor gut 50 Jahren schwärmte, dass sie keinen besonderen Anlass braucht, um einen Champagner zu trinken, wäre mit den Schaumweinen von Langlois-Chateau zufrieden. Gut, dass das Weingut inzwischen zu Bollinger gehört, würde sie heute sagen. Auch die deutschen Weinhändler, mit denen es Laurent Onillon an diesem genussreichen Abend zu tun hat, schätzen die klare Handschrift des Weingutes: Trockene, aromatische Weine, die ihre Herkunft nicht verleugnen, aber modern gemacht werden, wird einer von ihnen schwelgen.

Langlois-Chateau zählt neben Ackerman, Château de Brézé oder Couly-Dutheil zu den großen Weingütern an der Loire. 150 Hektar Rebfläche sind das keine ungewöhnliche Größe. Aber was ist mit den kleinen und wenig bekannten Weingütern in der Region Saumur und Tour. Was ist diese Loire überhaupt für ein Weinbaugebiet? Jedes Kind kennt die Loire wegen ihrer Schlösser, von denen man alle paar Kilometer eines trifft. Wie an einer Perlschnur haben sie seinerzeit ihre Schlösser aufgereiht. In Versailles machte der Adel sein Geld, im schönen Loiretal hat er Schlösser gebaut, die zum aufregendsten gehören, was im 16. Jahrhundert an Architektur entstand. 400 Schlossanlagen stehen an der Loire. Château de Brézé in Saint Just sur Dive ist ein gutes Beispiel dafür, was sie damals zu leisten vermochten: etwas Neugotik, etwas Renaissance und viel Protz. An nichts wurde gespart. De Brézé ist heute in Besitz der Familie de Colbert, die bei Ludwig XIV. den Finanzminister stellte, längst aber ganz bescheiden mit einem Drittel des Schlosses auskommt, der größte Teil ist den Besuchern gegen Eintrittsgeld zugänglich. Das spannendste der Anlage finden sie unter der Erde: Weit reichende Gänge und Räume, die einmal drei Kilometer lang waren. Einen Kilometer kann man heute besichtigen. Er zeugt vor allem von den Ängsten der Bauherren, die sich mit erstaunlicher Infrastruktur gegen eine mögliche Belagerung wappneten und sich mit viel Akribie durch den Tuffstein gruben. Neun Meter unter dem Schloss gibt es Räume, in denen Tiere gehalten, Getreide gelagert oder Brot gebacken wurde. Selbst einen Eiskeller hatten sie, in dem verderbliche Ware gelagert und ganzjährige Zutaten für ein köstliches Sorbet vorhanden waren. Ob die Schlossherren jemals wirklich belagert wurden, kann niemand sagen; keiner hat sich näher mit der Historie des Hauses beschäftigt. Kardinal Richelieu war zu Gast im Château de Brézé, erzählt man sich, aber ob er wirklich in jenem Bett nächtigte, das im Hausprospekt genannt wird, ist nicht verbürgt.

Mit oder ohne Richelieu – das Schloss birgt Überraschungen. Man weiß, dass die Schlossherren die größte unterirdische Bäckerei und Küche, sowie eine Seidenfarm betrieben. Im 16. Jahrhundert bereits machten sie Wein, ebenfalls weit unter der Erdoberfläche. Die Reben wachsen bis heute unmittelbar neben dem Schloss und bringen auch in diesen Tagen einen respektablem Schaumwein produziert. Das Weingut ist schon lange nicht mehr im Untergrund des Château zuhause, sondern in einem Nebenge-



Château de Brézé: Umgeben von Reben. Das spannendste des Schlosses ist allerdings sein Untergrund. Fotos: Rolf Kienle

Feine Perlen

Wo die Loire ein langer ruhiger Fluss ist / Von Rolf Kienle

bäude, seine Produkte gehören zu den guten Weinen an der Loire, vor allem der Schaumwein ist von schöner Frische und Aromatik.

Überhaupt: Der Schaumwein ist es, auf den sie heute Wert legen entlang der Loire. Früher war man allenfalls bekannt wegen des Sancerre. Schön und gut, sagten sich die Winzer, aber wir können mehr. Eigentlich ist die Region entlang der Loire überhaupt kein Weinbaugebiet, ein homogenes sowieso nicht. Viel mehr reihen sich entlang dieses Flusses verschiedene Weinbaugebiete aneinander, mit ganz unterschiedlichen Böden, klimatischen Einflüssen und Reben: Im

Westen der Muscadet, der Chenin und Cabernet Franc bei Tour und Saumur und der Sancerre weiter oben am Fluss. Und natürlich Sauvignon Blanc, den sie hier alle mit großem Ehrgeiz ausbauen. In Sachen Weißwein ist die Region die Nummer eins in Frankreich und wer im Restaurant einen Blick auf die französischen Weinkarten wirft, sieht dies bestätigt. Die Pariser Gastronomen und Weinfreunde haben es nicht weit an die Loire; nach einer guten Stunde Fahrt können sie sich den Kofferraum voll machen lassen. Man muss über die Dörfer fahren und die Straße entlang der Loire verlassen, um diese Region zu erleben, zu-

mal man als Reisender alsbald nach Abwechslung zu den Renaissance-Schlössern sucht. Das wird allerdings nicht völlig gelingen, weil der Wettbewerb der emsigen „Häuslesbauer“ auch entlang der Nebenflüsse anhält. Aber hier trifft man auf kleine Weingüter und auf engagierte Winzerinnen wie Catherine Champalou in Vouvray, die gemeinsam mit ihrem Mann Didier 21 Hektar Fläche bewirtschaftet und stark auf Schaumweine setzt. Mit zwei Hektar haben sie als Freizeitwinzer einmal angefangen und nach und nach expandiert. Die Produkte sind rund und gefällig und haben wenig Säure. Oder auf Julie Biet, eine klassische Seiteneinsteigerin. Sie ist studierte Mathematikerin und hatte einen guten Job in Paris, doch da war „diese Passion“, der Wein. Der ließ sie nicht mehr los. „Ich ging nochmal zu Schule, um Winzerin zu werden“, erzählt sie. Bereut hat sie es nicht. In Chateaueux hat sie mit drei Nachbarn eine Art Kooperative gegründet: „Vins et Boissons des Bords de Loire“ hat insgesamt 70 Hektar Fläche, Julie Biet allein 13 Hektar, auf der sie vor allem die Rebsorte Malbec anbaut.

Oder auf Marie-Claire Dumange in Vouvray. Die resolute Frau stammt aus Bouxwiller in der Nähe von Saverne im Elsass, und wer weiß, was aus ihr geworden wäre, wenn sie nicht eines Tages in Tour einem jungen Winzer über den Weg gelaufen wäre. „Die Reben müssen hier bleiben“, sagte er ganz pragmatisch, also müsse auch Marie-Claire hier bleiben. Sie blieb. Weil in Bouxwiller Reben allenfalls als Dekoration die Fachwerkhäuschen hinauf klettern, musste sie lernen, wie man Wein macht. Sie und ihr Mann verkaufen heute einen frischen, kraftvollen Sekt, der nach Champagnerart hergestellt wird (wie es eigentlich alle Loire-Winzer tun). Nebenbei vermieten sie zwei Zimmer auf ihrem Weingut, Reben-Blick garantiert.

Die Menschen hier in Tour und Saumur sind sehr entspannt und „mit sich zufrieden“, wie Hilka Chartier sagt, die schon lange hier lebt. In Tour würde keiner hupen, weil es ihm an der Ampel nicht flott genug geht, in Nantes allerdings schon. Das macht die Loire in dieser Region zu einem langen ruhigen Fluss. Wenig Wasser hat sie in diesem Jahr nach einem ausgesprochen trockenen Sommer ohnehin. Dass der Fluss mit einer Länge von rund 1 000 Kilometer und einem Verlauf quer durch Frankreich allerhand Wasser mit sich führen müsste, scheint ihn nicht zu stören, ein langer ruhiger Fluss eben.

INFORMATIONEN

- **Allgemeine Auskünfte** erteilt Atout France, Zeppelinallee 37, 60325 Frankfurt, Tel. 0900 1570025, www.franceguide.de. Und Interloire in Tours, Telefon 0033 247605500, www.vinsde Loire.fr
- **Anreise:** Mit der Bahn ab Mannheim in gut drei Stunden nach Paris (ab 39 Euro). Dort vom Bahnhof Montparnasse nach Tours (gut eine Stunde). www.bahn.de
- **Übernachten:** das gotische Château de Chissay ist ein guter Platz für einen Schlossurlaub mit entsprechender Atmosphäre. Großer Park mit Pool. Zimmer ab 100 Euro für zwei Personen (ohne Frühstück). Schönes Restaurant mit Menü ab 43 Euro. Château de Chissay, 41400 Chissay-en-Touraine, Telefon 0033 254323201, www.chateaudeschissay.com. Bei Saumur und direkt über der Loire liegt Le Prieuré, ein charmantes Haus mit Park. Die Parkhäuser sind ab 130 Euro pro Nacht zu bekommen, die Zimmer im Haupthaus ab 140 Euro ohne Frühstück. Le Prieuré, 49350 Chênehutteles-Tuffeaux, Telefon 0033 241679014, www.prieure.com. Auf dem Weingut von Madame Dumange kostet die Übernachtung für zwei Personen mit Frühstück 65 Euro. Au Clos de L'Epinay, 37210 Vouvray, Telefon 0033 247526190, www.vonvouvray.com.
- **Essen und Trinken:** Bei Saumur liegt das kleine Turquant, in dem man das L'Helianthe in einer Höhle besuchen sollte. Gutes Preis-Leistungsverhältnis, Menü ab etwa 20 Euro. L'Helianthe in 49730 Turquant, neben dem Rathaus, Telefon 0033 241512228, www.restaurant-helianthe.fr
- **Weingüter:** Château de Brézé, 49260 Brézé, Telefon 0033 214516015, www.chateaubreze.com. Eintritt ins Schloss mit Führung elf Euro. Weingut Couly-Dutheil, Rue Didro in 37502 Chinon, www.coulydutheil-chinon.com. Champalou in der Rue du Grand-Ormeau 7 in 37210 Vouvray, www.champalou.com



Pflegt die Traditionen: das Weingut Couly-Dutheil in Chinon.



Klare, trockene Schaumweine sind ihre Stärke: Catherine Champalou aus Vouvray.

