



Patrice de Bortoli zwickt an den Rebstöcken des Petit Verdot die kleinen, jungen Sprossen ab.

Bordeaux wird als grösstes zusammenhängendes Weinbaugebiet für Qualitätswein bezeichnet. Rund 3000 Weingüter produzieren die edlen Tropfen.

Die knorrigen Alten sind die Besten

Ein Tag als Winzerin auf dem Château Moutte Blanc im Médoc nördlich von Bordeaux. Hier werden noch viele Arbeiten von Hand erledigt

Klein, aber fein: Auf nur gerade vier Hektaren produziert der leidenschaftliche Winzer Patrice de Bortoli Rotweine. Ein Tag auf dem Weingut Château Moutte Blanc ist spannend und voller Abwechslung.

VON CHRISTINE FÜRST (TEXT UND BILD)

Er ist im Fass. Schon seit drei Monaten. Rund elf Monate stehen ihm noch bevor, dem Wein aus den Trauben von 2010, bis er ein Bordeaux Supérieur Château Moutte Blanc ist. Es ist kalt, riecht ein bisschen muffig, nach Alkohol und feuchtem Holz. Das muss in einem richtigen Keller so sein. Hier lagert Patrice de Bortoli die Barriques – die Eichenfässer –, in denen sich der edle Tropfen bis zu seiner Vollendung entwickeln kann.

Der Winzer produziert sechs Rotweine, darunter drei Bordeaux, und einen Rosé. Er erwartet einen Ertrag von 25 000 bis 26 000 Flaschen. Patrice zieht, wendet und knetet den Silikonstöpsel einer Barrique, bis er ihn mit einem Ruck rausziehen kann. Er füllt zwei Halbliterflaschen mit dem dunkelroten Saft auf.

Es ist Mitte April, die warmen Temperaturen rufen bei den Reben Frühlingsgefühle hervor, sie gedeihen und wachsen sehr schnell. Es sind diejenigen Wochen, in denen Patrice nur hoffen kann, dass die Temperaturen nicht unter null Grad fallen, das wäre das Ende des Traubenwachstums, der Ausfall seines Ertrags. Die Reben technisch zu wärmen, ist kompliziert und für Patrice zu teuer. Er macht nichts, hofft und wartet.

DIE ZWEI KLEINEN FLASCHEN ruhen in meiner Hand und damit fahren wir zum Önologen Jacques Boissenot. Er wird den noch jungen Wein in einem grossen Labor auf seinen Säure-, Sulfit- und Alkoholgehalt prüfen. Patrice lässt seinen Wein regelmässig testen, damit er sich seiner Entwicklung sicher sein kann.

Die Region Médoc nördlich von Bordeaux ist geprägt vom Wein. Rebengebiet reiht sich an Rebengebiet. Dazwischen die Weinbaubetriebe, die Châteaux, von denen aber nur jedes zehnte wie ein Schloss in den Reben thront. Das Château Moutte Blanc ist kein Schloss, es ist ein kleines, unauffälliges Weingut.

In der Mittagspause gehen wir zu Jean-Paul Barbier, zum Koch und Chef des «Lion d'Or» in Arcins in der Nähe von

Margaux. Die Menüs sind von Hand auf ein Häuschenpapier geschrieben. Im Restaurant haben ausgewählte Winzer die Möglichkeit, in einer Vitrine ein paar ihrer Weine zu lagern. So können sie im «Goldenen Löwen» ihren Wein trinken, wenn sie hier zu Mittag essen. Mit einem goldenen Schlüssel öffnet Patrice seine Vitrine – mit goldenem Etikett versehen. «Es ist eine Ehre, wenn man seinen Wein hier ausstellen kann», sagt Patrice stolz. Das Essen schmeckt hervorragend, die Spargeln sind ein Traum und die süssen kleinen Gugelhöpfchen – «canelés» genannt – runden das Mittagessen ab.

WIR FAHREN ZU den Rebbergen, die eigentlich keine Berge sind, denn das Médoc liegt auf der linken Seite des Gironde-Ufers, kurz vor der Mündung in den Atlantik, und ist deshalb sehr flach. Patrice zeigt mir seinen grössten Stolz: die Reben des Petit Verdot, die ältesten sind beinahe 80 Jahre alt. Knorrig und verdreht ragen sie aus dem trockenen Boden und recken ihre Äste der Sonne entgegen. Im Médoc wird Petit Verdot nur selten angepflanzt, weil sie schwierig zu unterhalten sind.

Patrice bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Odile etwas mehr als

vier Hektaren mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Er hat das Château Moutte Blanc in Macau von seinem Vater übernommen und dafür vor 12 Jahren seinen Beruf als Psychomotoriker aufgegeben. «C'est ma passion», sagt er nur und lacht. Seine Frau arbeitet zur Hälfte als Physiotherapeutin und hat eine kleine Praxis. Sie ist froh um dieses zweite Standbein.

Die beiden erledigen die meisten Arbeiten von Hand. Während Patrice mir seine Rebstöcke zeigt, zwickt er

die kleinen Sprossen ab. So kann alle Kraft und Energie in die grossen Sprösslinge wandern. Wo andere Maschinen einsetzen, stellen sie Saisonniers ein.

WIEDER IM KELLER: Wir müssen die Eichenfässer randvoll auffüllen. Die Verdunstung durch das Holz erfordert ein mehrmaliges Auffüllen, damit die Oberfläche des Weins nicht durch Mikroorganismen verändert wird. In eine spezielle Giesskanne fülle ich Restwein.

Ich muss meinen Daumen auf die Öffnung halten, damit ich nicht zu viel Wein in die Fässer fülle. Das ist nicht einfach, aber Übung macht den Meister. Danach putze ich die Öffnungen und klopfe die Silikonstöpsel wieder hinein. Patrice kontrolliert aufmerksam meine Arbeit – er ist zufrieden.

Mein Tag als Winzerin ist zu Ende. Vor dem Kaminfeuer führen wir uns den Moisin Bordeaux Supérieur – 100 Prozent Petit Verdot – zu Gemüte und hoffen auf eine Nacht ohne Frost.

Château Moutte Blanc

Er ist der **Grand Vin** des Châteaux Moutte Blanc, das Aushängeschild. Dieser Bordeaux Supérieur wird aus den **ältesten Reben** des Weinguts hergestellt. 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Petit Verdot. 14 Monate bleibt er im Eichenfass. Es ist ein kräftiger, gerbstoffreicher Bordeaux.

Vinothèque de la Charrière, La Chau-de-Fonds. vinotheque@bluewin.ch, 032 968 71 51.



AUFGETISCHT

Luxusprobleme in der Osteria

Vecchia Osteria, Seseglio (Chiasso)

WER ES MIT DEM AUTO schon mal bis Chiasso geschafft hat, fährt durch – erst Mailand, dann dem Meer zu. Ein Fehler. Das verschlafene Dörfchen Seseglio, zehn Minuten von Chiasso entfernt, ist dank der «Vecchia Osteria» von Ambrogio Stefanetti in aller Munde, kürte ihn doch der «Gault Millau» zum «Aufsteiger des Jahres, Tessin». Das weckt Erwartungen. Doch das Menü beginnt mit einem Luxusproblem: Warum nämlich gibt Stefanetti schwarzen Trüffel ins Rindstatar, wenn doch das Fleisch sowieso schon von so famoser Qualität ist? Gegenüber isst sich schlichter: ein lauwarmer Tintenfisch-Salat, feine Kartoffeln, edles Öl. Die Paccheri kommen aus der Pasta-Hochburg Gragnano, darin sind wahrlich frische Cozze, Vongole und Moscardini. Ja, das Meer hat es Stefanetti angetan, der kanadische Hummer der Begleiterin lenkt vom eigenen Simmentaler Kalb ab, das mit Kartoffelstock und Morchelsauce serviert wird. So schlicht das tönt, so gut ist es gekocht. Wer ob der 16 «Gault Millau»-Punkte allzu viel Schnickschnack erwartet hat, ist selber schuld, der muss bereits in Lugano anhalten – oder weiter nach Mailand fahren.

CHRISTIAN BERZINS



Küchenchef Ambrogio Stefanetti im Ristorante Vecchia Osteria, Via Campora 11, Seseglio, Tel. 091 682 72 72, www.vecchiaosteria.ch. Küche geöffnet: Täglich (ausser Sonntagabend) 12 bis 14 Uhr und 19 bis 22 Uhr. KÜCHE Viel Understatement, beste Zutaten **SERVICE** Sehr aufmerksam **AMBIENTE** Prachtige Räume, schöne Terrasse **PREISE** Sonntagsmenü Fr. 85.–, Business-Lunch (vier Gänge) Fr. 52.–



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's».

Mich durchläuft jeweils ein Schauer, wenn jemand bei Tisch mit dem Besteck an die Zähne kommt. Kann ich die Person darauf aufmerksam machen, dieses Geräusch zu unterlassen?

WER KENNT SIE NICHT, diese fürchterlichen Geräusche beim Essen, welche Gänsehaut hervorrufen und uns zusammensucken lassen. Sei es das Quietschen der Gabel, die man unvorsichtig über den Teller zieht, sei es, wenn jemand mit offenem Mund vor sich hinschmatzt oder eben, wenn jemand ständig mit dem Besteck an die Zähne kommt.

Entscheidend ist, wie Sie zu Ihrem Gegenüber stehen. Handelt es sich um eine Ihnen bekannte Person, mit der Sie vertraut sind, ist es einfacher, diese auf das für Sie unangenehme Geräusch hinzuweisen. Ohne grosse Umschweife erklären Sie der Person, dass für Sie solche Geräusche sehr unangenehm sind. So kann sich die Bekannte bemühen und weiss nun, dass sich andere daran stören. Kennen Sie die Person nur flüchtig – Sie sitzen bei einer Feier am gleichen Tisch –, dann wird es schwierig. Versuchen Sie sich auf etwas anderes zu konzentrieren, sodass Sie die Geräusche gar nicht mehr hören, und erfreuen Sie sich am genusslichen Essen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch