

Gesellschaft

Mit einem guten Tropfen gegen die Weinkrise

Serge Tchekhov macht im Bordelais die Weine, die er mag

SUZANNE KRAUSE*

In der ersten Oktoberwoche ist das Wetter im Bordelais hochsommerlich. Das Thermometer klettert auf 28 Grad im Schatten, die Sonne knallt vom Himmel, zum Auftakt der Weinlese arbeiten die Helfer in Shorts und T-Shirts. Den ganzen Tag rennt *Serge Tchekhov* hin und her, in den Weinbergen, wo er eine Handvoll Trauben verkostet und die Helfer anspricht, und zurück zur Sortiermaschine, die am Eingang des Chais steht, des Weinkellers, und die Trauben in die Gärtanks pumpt. Dort kontrolliert er, dass Stengel und Blätter feinsäuberlich ausgesiebt werden. Mittags sitzt er mit seiner Helfertruppe, 40 Personen, in der Scheune, beim 'hachis parmentier', das er mit feiner Zunge am Vorabend selbst vorgekocht hat. Der Wein am Tisch löst die Zungen für derbe Trinklieder, die Stimmung ist heiter. Schon drängt der Patron zum Aufbruch. Noch schnell einen Kaffee und das Gerenne geht weiter, bis kurz vor Sonnenuntergang.

Nach dem langen heißen Arbeitstag dann gönnt sich der Winzer seinen Apéritif auf der Terrasse, vor der Kulisse von Weinstöcken, die in endlosen Reihen bis hin zur bewaldeten Hügelkuppe Hektar über Hektar des sanften Talkessels füllen. *Serge* schwenkt genießerisch das Glas mit seinem süffigen Rosé und sagt mit Verschwörerminne: „Als ich

vor drei Jahren das Weingut hier übernahm, haben mich alle meine Freunde für verrückt erklärt. Das kann ich nur bestätigen.“ Vor drei Jahren tauchten in der Presse die ersten Berichte über die anrollende Krise auf, die den französischen Weinbau zutiefst erschüttern sollte – doch was manchen von seinen Winzerambitionen hätte abbringen können, motivierte den damals 47-jährigen *Serge Tchekhov* nur um so mehr, sein Talent nun endlich auch im Weinanbau unter Beweis zu stellen.

Denn seiner Liebe zum Wein hat der Vollblut-Künstler schon die letzten 30 Jahre seines Lebens gewidmet. Der Spross einer russischen Einwandererfamilie startete seine Karriere in der Werbebranche, drehte 130 Filme über Weinbau und Weingüter. Kreierte eine exklusive Münzsammlung, zu den 50 größten Grands Vin de France. Organisierte illustre Veranstaltungen rund um den Wein. Und hat sich in den letzten zehn Jahren als Maler des Weins, mit Stilleben und Porträts der Châteaux und ihrer Besitzer, einen Namen gemacht. Er arbeitet in Pastell, ganz nach der französischen Spitzenkunst im 18. Jahrhundert. Mit seiner Frau *Marie* verlegte er so drei Bände aus der Welt der edlen Tropfen: Bilder und Kurzporträts, die stimmungsreich in das gehobene Weinuniversum einführen. Kategorisch erklärt *Serge*: „Ich male nur, was ich

* *Suzanne Krause*, Paris-Info, lebt als freie Journalistin in der Nähe von Paris.

trinke und ich trinke, was ich male.“ Auf dem Sims des großen Steinkamins in der Château-Küche reiht sich so ein Bataillon Flaschen, allesamt gehobene Cuvées, die er mit Freunden leerte, – eine wahre Trophäensammlung, Sinnbild glücklicher Momente im Alltag. Da bedeutete der Erwerb des Weingutes nur die Erfüllung eines langgehegten Wunsches. Und so residiert *Serge* nun mit seiner Familie im Château La Roche Beaulieu.

Sorgfältige Handlese

Am Morgen hat der Jung-Winzer die Erntehelfer eingewiesen: eine ganze Klasse einer renommierten Weinbauschule aus der Region Bordeaux, die bei der Lese ihre Kenntnisse praktisch vertiefen können. „Ich möchte weder faule Trauben noch Blätter im Korb finden“, warnt *Serge* die Eleven vor. Denn sein Tropfen soll ein edler werden und da bedeutet die sorgfältige Handlese einen wichtigen Schritt im Produktionsprozess. Im Frühsommer schon hat der Weingutbesitzer auf seinen acht Hektar die so genannte grüne Lese durchführen lassen: Da werden die Trauben am Stock auf eine bestimmte Anzahl reduziert, um den verbleibenden Früchten die bestmögliche Entwicklung zu gestatten. Mit dem gleichen Ziel wurden ebenso die Stöcke im unteren Bereich entlaubt. Alles in rückenbelastender Handarbeit. Die frischgeschnittenen Trauben landen im Weinkeller zuerst in einem Gärtank, zwei, drei Wochen lang; da verwandelt die Hefe den Fruchtzucker in Alkohol, da wandern die dunkelblauen Farbpigmente aus der Schale in den Saft. Danach reift der Wein eineinhalb bis zwei Jahre lang, ein Teil in Betontanks, ein Teil in Eichenfässern. Kellermeister *Jean Michel Ferrandez* prognostiziert: „Aufgrund der klimatischen Verhältnisse konnten die Trauben langsam reifen. Der Jahrgang 2004 wird also geschmacklich einen klassischen Bordeaux ergeben.“

Die Sorgfalt, die *Serge* der Weinproduktion zugute kommen lässt, entspricht dem

Aufwand, der beim Herstellen von Grands crus betrieben wird. Doch ein solches Gütesiegel fehlt auf dem Flaschenaufdruck. Darauf abgebildet ist das Weingut Château La Roche Beaulieu, vom Hausherrn streng naturalistisch gezeichnet: ein zweistöckiges, langgestrecktes Gebäude, in hellem Naturstein errichtet, das flache Dach zieren Schindeln. Die Cuvée nennt sich *Amavinum*, wie die Gesellschaft, die *Serge Tchekhov* mit *Marie* und drei Freunden als finanzielle Stütze für das Gut gründete. Und stammt von den Côtes de Castillon, direkt neben dem weltberühmten Anbaugebiet von Saint-Émilion. Zum Mekka der Weinpilgerer ist es ungefähr genauso weit wie nach Castillon-la-Bataille, der geschäftigen Kleinstadt im Herzen der Hügellandschaft der Côtes de Castillon.

Chancen für die Côtes de Castillon

Seit drei, vier Jahren machen die Côtes de Castillon nun von sich reden, nachdem sich hier neue Winzer ansiedelten, denen allesamt eines gemeinsam ist: Sie setzen auf Qualitätsweine. Eine Herausforderung in einem Anbaugebiet, das sich diesbezüglich bislang keine Meriten, keinen besonderen Ruf bei Weinkennern erworben hat. Schon fast mechanisch hält *Serge Tchekhov* fest: „Wir haben hier dieselben Bodenbedingungen wie in Saint-Émilion oder auch in Pomerol. Die Côtes de Castillon gehören zu einer geographischen Schicht, die sich auf der rive droite von Bordeaux bis hierher erstreckt und auf welcher die berühmtesten Anbaugebiete siedeln.“ Ein Argument, das auch *Graf Stephan von Neipperg* dazu verführte, vor einigen Jahren hier das schönste Gut zu erstehen, drei Katzensprünge von *Serges* Domäne entfernt: Château d’Aiguilhe, ein Herrrensitz, dessen Existenz erstmals Ende des 12. Jahrhunderts erwähnt wurde. Ein Besitz wie aus dem Bilderbuch: Die Weinberge sind heute so sorgfältig bearbeitet, dass sie Lehrbüchern als Vorbild dienen dürften; der neue Weinkeller

wurde mit viel Geld und modernster Technik in einem großzügigen und lichtdurchfluteten Gebäude errichtet. Graf von Neipperg gilt manchem als einer der Bordelais-Barone, fünf Châteaux nennt er in Saint-Émilion sein Eigen, zudem ist er Präsident des Vereins der Grands Crus von Saint-Émilion und Vizepräsident der Union Grands Crus. Und Spross einer Familie, die in Deutschland auf 750 Jahre Weingeschichte zurückblicken kann.

Nur Spitzenqualität bringt Erfolg

Die harte Krise auf dem heutigen Weinmarkt braucht von Neipperg nicht zu fürchten. Er gehört zu den glücklichen Winzern, die Spitzenware produzieren und sich um deren Absatz keine Sorgen machen brauchen. Die im Gegenteil ihre Preise jährlich noch nach oben schrauben. Während gleichzeitig viele andere traditionelle Winzer auf ihren Lagerbeständen sitzen bleiben, während eine französische Discountmarkt-Kette die Flasche Bordeaux für 1,29 Euro verhökert. In seiner Analyse ist sich Graf von Neipperg mit seinem neuen Freund Serge Tchekhov einig: „Ich glaube, die Leute, die wirklich qualitativ hochstehende Weine machen, das ist ja ein ganz kleiner Zirkel in Bordeaux, die, die wirklich keine Probleme haben, bemessen sich bei fünf Prozent.“ Dann geht es sicher 25 Prozent einigermaßen gut, meint der Winzer. Für die restlichen 70 Prozent jedoch sieht er eher schwarz: „Alle anderen kämpfen irgendwie herum, davon werden einige überleben und viele nicht.“ Schon jetzt ist die Lage dramatisch: 12 500 Weingüter produzieren offiziell Bordeauxweine. „Im Frühsommer belief sich die Zahl der Winzer, die vor Gericht ein Konkursverfahren angemeldet hatten, auf 1 300“, weiß Serge Tchekhov zu berichten. Und das im Bordelais, weltweit der Inbegriff für französische Weinkultur.

Doch in den anderen Anbaugebieten im Land ist die Situation kaum rosiger. Mag auch die Weinlese 2004 eine Rekordmenge

erbracht haben, das stimmt nur wenige Winzer heiter. Denn der Absatz ist seit Jahren rückläufig. „Le vin français bouchonné“, titelt „Libération“ Ende Februar 2004 zur aktuellen Weinkrise, nach einem großen Aktionstag der Winzer mit Straßendemonstrationen, und hält fest, dass 1980 noch 46,9 Prozent der Franzosen regelmäßig Wein tranken, 20 Jahre später sind es nur noch 23,5 Prozent. Einen Teil der Verantwortung dafür tragen laut der Winzerlobby die Politiker mit ihrer erklärten Absicht, den Alkoholismus zu bekämpfen, an dem jährlich 45 000 Menschen sterben und der bei weiteren fünf Millionen zu gesundheitlichen Problemen führt. 1991 wurde die „Loi Evin“ verabschiedet, benannt nach dem damaligen sozialistischen Gesundheitsminister Evin, darin enthalten ist unter anderem eine strikte Reglementierung der Werbung für Wein und andere alkoholische Getränke und der Zusatz „nur maßvoll genießen“ zwingend. Und die Regierung Raffarin hat die Promille-Grenze für Alkohol am Steuer auf 0,5 Prozent runtergeschraubt und den Führerschein auf Probe eingeführt. Nachdem Staatspräsident Chirac erklärte, der Kampf gegen den Alkoholismus sei eine der tragenden Säulen seiner Politik. Und sein Gesundheitsminister Douste-Blazy will nun durchboxen, dass auf dem Flaschennetikett ein Warnhinweis für schwangere Frauen aufgedruckt wird.

Auch im Exportgeschäft verzeichnet der Wein aus französischen Landen herbe Einbrüche. In der Bundesrepublik beispielsweise hat er in wenigen Jahren zehn Punkte auf dem Markt an die Konkurrenz aus den neuen Anbaugebieten wie Kalifornien, Chile, Australien verloren. Die Winzer aus Übersee produzieren billiger und mit Methoden, die in Frankreich tabu sind, – dem Zusatz von Holzstückchen zur Geschmacksveränderung beispielsweise. Viele produzieren das, was die neuen Weinkonsumenten wollen: einen Wein, der schnell trinkbar ist, dessen Etikett nicht verwirrt und der immer den gleichen

Geschmack hat, egal aus welchem Jahrgang. Letzteres ein Graus für traditionelle Weinliebhaber.

Es hat einige Jahre gebraucht, seit die Krise anrollte, bis man in französischen Weinkreisen zu einer Selbstkritik bereit war. Der Weinbau im Land beschäftigt immerhin 60 000 Personen. In der ersten Novemberwoche des Jahres schreibt das Wochenmagazin „L'Express“ unter der Überschrift „L'excellence ou la crise“: „Es gibt keine allgemeine Krise des Weins wie es der Fall war beim Stahl oder beim Zucker, sondern eher eine Krise der vinasse.“ Der kleinen Weine also, die, der hohen französischen Weinkunst zum Trotz, einfach zusammengepanscht werden. Mit spitzer Feder beschreibt das Blatt die Auswüchse des Systems der Appellations d'origine contrôlées, AOC, das als Qualitätssiegel vor dem Zweiten Weltkrieg eingerichtet wurde, als Garantie für die Käufer. Doch während der „trente glorieuse“ wurde teils expandiert, wie wild gedüngt und gespritzt, produziert, was die Weinberge nur hergaben. Jetzt ist der Wermutstropfen zu schmecken. Laut René Renou, Präsident des Institut national des appellations d'origine, erfüllten heute 25 Prozent der AOC-Weine nicht mehr die eigentlich angestrebten Qualitätsmerkmale. Und der Käufer ist sauer und wendet sich ab. Renou schlägt vor und hat dabei Landwirtschaftsminister Glavany auf seiner Seite, eine neue AOC-Kategorie einzuführen: die AOCE, wobei E für „excellence“ steht, ein Zusatz, der nur nach strikter Qualitätsprüfung vergeben würde.

Unvermeidlicher Selektionsprozess

„Was derzeit abläuft, ist eine ganz normale Selektion, die aufgeschoben wurde über Subventionen, über Vergrößerungen, die nicht immer angebracht waren“, resümiert Graf Stephan von Neipperg lakonisch. Er meint, dass

die eigentliche Strukturierung, die insgesamt in der Landwirtschaft stattgefunden hat, im Weinbau nicht vollzogen wurde: „Das wird jetzt wahrscheinlich aggressiv nachgeholt werden.“ Im Bordelais haben sich die Verantwortlichen seit kurzem zu ungewohnten Maßnahmen durchgerungen. Zum einen wird der Ertrag, der verkeltert und verkauft werden darf, auf 57 Hektoliter pro Hektar limitiert. Und auch das Ausreißen von ungünstig positionierten Weinstöcken wird propagiert. Während gleichzeitig viele aus der Weinlobby ihre Kräfte immer noch darauf konzentrieren, an anderer Front zu kämpfen: Mitte Oktober 2004 wurde in der Nationalversammlung eine Änderung der Loi Evin durchgeprügelt. Nun darf Alkoholwerbung wieder sinnlich-verföhrender an die Käufer appellieren. Als sei dies der einzige Weg, dem Käufer den Wein wieder schmackhafter zu machen.

Serge Tchekhov ist kategorisch: „Ich mache den Wein, den ich selbst trinken möchte“, lautet seine eherne Devise. Dass sein Geschmack ankommt, beweist auch die Reaktion des amerikanischen „Weinpapstes“, des Kritikers Robert Parker: Er verlieh der Cuvée Amavinum 2001 87–88 Punkte. Dennoch muss der Lebenskünstler offen zugeben: „Von meinem Wein kann ich bislang nicht leben, den finanziere ich mit all meinen anderen Aktivitäten.“ Serge setzt auf seine zahlreichen Kontakte, seine Freunde, die er in der ganzen Welt hat. Dazu gehören die besten Sommeliers, Besitzer von Feinschmecker-Lokalen, Weinkritiker – ein Adressbuch, um das ihn viele andere Winzer nur beneiden können. Monatlich reißt er mehrere tausend Kilometer im Auto in ganz Europa runter, um seinen Tropfen selbst an den Mann zu bringen. Dabei hält er ein schlagendes Verkaufsargument in petto: „Wenn mein Wein als Grand Cru klassifiziert wäre, wäre er für viele Weinliebhaber kaum erschwinglich. Das aber geht gegen meine Überzeugungen.“