


[Drucken](#)

http://www.focus.de/kultur/leben/tid-19929/wein-universitaet-spitzenkoeche-servieren-provencalische-kueche_aid_554666.html

Wein-Universität

Hochprozentiges Studium

Montag 11.10.2010, 19:24 · von FOCUS-Redakteur [Michael Odenwald](#)



Schloss Tourismus-Komitee des Departements Drome Suze-la-Rousse ist umgeben von Weinbergen

An einer „Wein-Uni“ studieren? Klingt verlockend. Doch statt der Verkostung edler Tropfen stehen an der „Université du Vin“ Anbau des Rebensaftes, seine Vermarktung sowie Weinrecht auf dem Lehrplan.

„Sehen Sie die scharfen Zähne am Blattrand? Das ist typisch für Syrah“, sagt Jacques Avril. „Beim Grenache ist das Blatt viel feiner

gesägt. Das müssen unsere Studenten alles lernen.“ Avril ist Sprecher der „Université du Vin“ in Suze-la-Rousse. Jetzt steht er im Lehrweinberg der Wein-Universität, in dem Dutzende Rebsorten der großen Weinanbauländer wachsen, und pflückt Blätter sowie Trauben. An ihnen demonstriert er die charakteristischen Merkmale der Gewächse, zu denen neben der Blattform die Größe der Trauben zählt, ebenso die Größe und Farbe der Beeren. „Jeder, der hier her kommt, muss im Weinberg mitarbeiten, nur so bekommt er ein grundlegendes Verständnis für den Wein“, konstatiert Avril.

Tatsächlich kommen viele nach Suze-la-Rousse, um alles über *Vitis vinifera* – so der wissenschaftliche Name der Weinrebe – zu erfahren. Der Ort liegt im südlichen Rhône-tal, im Hinterland von Orange im Département Drôme. Dieses ist die nördliche Fortsetzung der Provence, nur mit weniger Touristen. Olivenbäume, Lavendelfelder und Platanenalleen prägen die Gegend, ebenso die schmucken Schlösser und Dörfchen. Sie ist bekannt für den Nougat aus Montélimar, den Ziegenkäse Picodon, den süßen Schaumwein Clairette de Die und für Anne-Sophie Pic, die Drei-Sterne-Köchin aus Valence.

800 Studenten pro Semester

Die Wein-Universität residiert im Château Suze-la-Rousse, das den Ort hoch überragt. Es liegt über dem Rebenmeer des Anbaugebiets Côtes-du-Rhône, das hier die Ausläufer der Dauphiné-Alpen umgibt. Gegenüber schwingt sich der Mont

Ventoux empork, bekannt als einer der Zielpunkte der Tour de France. Im frühen Mittelalter war das Schloss eine Trutzburg der Prinzen von Orange mit großer militärischer Bedeutung.

Gegründet wurde die Université du Vin 1978 aus einer gewissen Notlage der Rhône-Winzer heraus. Ihre Weine hatten nicht mehr den besten Ruf und waren zudem verschärften Qualitätsanforderungen unterworfen. Um dem Côtes-du-Rhône wieder zu altem Glanz zu verhelfen, aber auch, um den Anbau und das Marketing zu professionalisieren, riefen Regionalpolitiker, Önologen und Winzer diese weltweit einzigartige Institution ins Leben.



Tourismus-Komitee des
Departements Drome

Pro Semester füllen rund 800 Studenten ihre Hörsäle und Seminarräume. Sie streben auf den Wein bezogene Berufe an wie Winzer, Sommelier, Gastronom, Tourismusfachmann und Weinhändler, oder sie wollen sich darin fortbilden. Studieninhalte sind An- und Ausbau des Rebensaftes, seine Vermarktung oder das Weinrecht für Juristen. Unterrichtet werden sie von fünf festen Professoren und rund 60 spezialisierten Dozenten. Ein Großteil der Studierenden, die allen Altersschichten angehören, sind Ausländer. „In jüngster Zeit kommen immer mehr Chinesen“, berichtet Universitätssprecher Avril. „Sie wollen den Weinbau in ihrem Land voranbringen.“ Doch auch Spitzenrestaurants aus Weltstädten wie Tokio oder New York entsenden ihre Sommeliers nach Suze-la-Rousse, damit sie dort das „Diplôme de Sommelier Conseil“ erwerben. „Wir haben alle Weinberufe unter einem Dach, und alle diskutieren miteinander“, resümiert Avril.

Das Ziel: eine feine Nase

Da liegt es nahe, auch interdisziplinäre Studiengänge zu kreieren. Einer davon, den die Direktorin Renée Payant einführte, nennt sich „Sommelier – Conseil, Civist“. Wer in Restaurants Gäste beraten will, so die Idee, sollte auch über die Vinifizierung und den Ausbau des Weins im Winzerkeller Bescheid wissen. Am Ende steht ein akademischer Abschluss, etwa ein Diplom oder ein Master. Das Beste aber ist, dass neben dem offiziellen Lehrbetrieb auch Seminare für private Weinliebhaber angeboten werden – neuerdings sogar auf Deutsch.

Wichtigstes Studienziel für Profis wie Amateure ist, den Weingeschmack zu entwickeln und dazu alle Sinne für den Genuss des Rebensaftes zu öffnen. Am Anfang steht die Schulung des Geruchssinns, über den sich die Qualität eines Weins zuerst erschließt. Dafür gibt es einen Unterrichtsraum, der mit seinen ansteigenden Pultreihen an einen Chemiesaal erinnert. Um die Nasen zu sensibilisieren, stehen Phiolen bereit, die verschiedene Essenzen enthalten. Beim Öffnen verströmen sie Aromen etwa von Rosen, Himbeeren, Zimt oder Vanille, aber auch von Champignons, einigen Hölzern, Amber oder Teer. So liegen die Komponenten, aus denen sich der individuelle Duft eines Weins zusammensetzt, isoliert vor.

Degustation in der Schlosskapelle



Vor Jahren Tourismus-Komitee des Departements Drome war die Schlosskapelle zu einer Küche umgebaut worden. Die Weinuni nutzt das prachtvolle Ambiente für die Weidegustation.

Nun gilt es, sich die Düfte einzuprägen. „Das ist ungefähr wie Vokabeln lernen“, doziert Monsieur Avril. Die Aufgabe für die Probanden ist, die Aromen im Bukett der Weine später wieder zu erkennen und möglichst genau zu benennen. Dazu zählen auch Fehlnoten, allen voran Kork. Ergänzend wird der Geschmackssinn geschult, mit Flüssigkeiten in den vier wichtigsten Geschmacksqualitäten, die der Mensch wahrnehmen kann, nämlich süß, sauer, salzig und bitter. Allmählich erschließt

sich den Probanden so das Wesen edler Weine, das geprägt wird vom Zusammenspiel der Säuren, des Alkohols und der Restsüße mit der Mineralität oder den Tanninen beim Rotwein. Nur so lässt sich der Körper solcher Kreszenzen erfassen, und bald steht dann auch eine Antwort auf die für Weinfreunde wohl wichtigste Frage in Aussicht: „Zu welchem Essen würde dieser Wein passen?“

Der Weg zur weinseligen Sinnenfreude führt über viele Degustationen, die in Suze-la-Rousse an einem sehr speziellen Ort stattfinden – nämlich in der Schlosskapelle. Sie war vor langer Zeit zu einer Küche umgebaut worden, was aber erst vor einigen Jahren bei einer Renovierung auffiel. Daraufhin wurde sie in den ursprünglichen Zustand zurück versetzt und stilvoll als Degustationsraum eingerichtet. Hier lassen sich nicht nur Weine aus den 10 000 Flaschen verproben, die im Schlosskeller lagern. Alljährlich halten Gutachter auch die Prüfungen für die Anerkennung von Weinen mit Ursprungsbezeichnung (Vins d’Appellation d’Origine) in dem früheren Andachtsraum ab. „Dabei entscheiden sie über die Vermarktungschancen riesiger Mengen an Wein“, erläutert Avril. „Deshalb müssen die Rahmenbedingungen stimmen. Der Genius loci soll die Sinne der Prüfer schärfen.“ Einen objektiveren Beitrag zur Qualitätseinordnung liefert jedoch das Labor der Weinuniversität mit seinen önologischen Analysen. Es steht auch Winzern der Region zur Verfügung. Seine Chemiker decken Fehler in ihren Weinen auf und machen Vorschläge zur Abhilfe.

Wein entsteht aus Leidenschaft

Das Konzept der Université du Vin bestimmt, dass sie nicht nur den Önologen offen steht, sondern auch den Önophilen, jenen Liebhabern also, die für sich die Welt des Weins entdecken und seinen Genuss optimieren wollen. „Le vin, c’est une produit du passion“, weiß Avril: Wein ist etwas, das aus Leidenschaft entsteht. Seit jeher ist er

ein tragendes Element von Kultur und Zivilisation. Um seine Geheimnisse zu lüften, bedürfte es eines Entdeckergeistes.

Den möchte für deutsche Amateure die Journalistin, Buchautorin und Weinkennerin Gudrun Mangold erwecken. Zusammen mit dem Önologen Sebastian Nickel, der als Dozent an der Weinuniversität arbeitet, bietet sie in Suze-la-Rousse mehrtägige Seminare in deutscher Sprache an. „Es ist eine heiße Gegend, und es ist das Land des stürmischen Mistral, der die Reben nach jedem Regen sofort wieder trocknet. Man ist überrascht von der ungeheuren Fruchtigkeit der Weine, die hier wachsen, überwältigt von ihrem Feuer und beeindruckt von ihrer Eleganz“, schwärmt Mangold.

Spitzenköche servieren provençalische Küche



Winzer, Tourismus-Komitee des Departements Drome
Sommelier, Gastronom, Tourismusfachmann oder
Weinhändler wollen die Studenten der „Weinuni“ werden

Neben dem Weinerlebnis mit Degustationen und Sensorikschulung im Château stehen weitere Punkte auf dem Programm oder lassen sich verabreden, etwa Besuche berühmter Weinberge und Kellereien des südlichen Rhône-tals – voran Châteauneuf-du-Pape –, Stadtführungen in Orange oder Avignon sowie Wanderungen, etwa am Fuß des Mont Ventoux oder auf dem Weinwanderweg, auf den Roland Alazard vom Winzerverband Vacqueyras so stolz ist. Der acht Kilometer lange Rundkurs, den Alazard mit seinen Kollegen anlegte, führt durch die Wingerte von Spitzenwinzern des Weinorts, deren Lagen sich mit dem Prädikat „cru“ schmücken dürfen. In Vacqueyras gibt es jeweils im Juli einen Weinwettbewerb mit Blindverkostung, bei dem sich die Jury aus den Gästen rekrutiert. Die Siegerehrung übernimmt in einer farbenprächtigen Zeremonie

die Weinbruderschaft „Confrérie des Maîtres-Vignerons de Vacqueyras“.

Lohnend sind auch Besuche der oft versteckten Gärten der Provence, die Mangold in ihrem jüngsten Buch gleichen Titels – einem prächtigen Bildband – beschreibt. Einer davon befindet sich auf dem nahe Orange gelegenen Weingut Château Beauchêne, das Flächen in den Appellationen Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages und Châteauneuf-du-Pape bewirtschaftet. Es handelt sich um einen „ampelographischen Garten“ (Ampelographie ist die Rebsortenkunde). Darin pflanzten die Winzer Michel und Dominique Bernard jene 13 Sorten an, die für Châteauneuf-du-Pape-Weine zugelassen sind. Bei den Roten dominieren Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre, bei den Weißen Grenache Blanc, Clairette und Roussanne.

Aus der Müllkippe wurde ein Garten

Traumhaft schön über dem Rhônetal gelegen ist der terrassierte Garten von La Garde-Adhémar, in dem Bürger des Dörfchens mit der markanten Burg als Wahrzeichen Küchen- und Heilkräuter ziehen. „Hier war früher eine Müllkippe, jetzt haben wir den Garten für unsere Bürger, aber auch für die Touristen angelegt“, freut sich Bürgermeister Christian Andruejol. Er besitzt Trüffeleichen und führt unten im Val des Nymphes (Tal der Nymphen) ein Gästehaus, in dem er in der Saison für seine Gäste Menüs mit der kulinarisch hoch geschätzten Knolle kocht.

Die Wein- und Genuss-Seminare von Mangold und Nickel schließen auch Menüs ein, zubereitet von Spitzenköchen der Region, die der Tradition der provençalischen Küche verpflichtet sind. Begleitet wird jeder Gang von ausgesuchten Weinen. Die Möglichkeit dazu besteht zum Beispiel im Restaurant le Verger des Papes, das in Châteauneuf-du-Pape direkt unter der historischen Burgruine liegt. Seine Terrassen bieten einen herrlichen Blick über das Rhônetal. Oder in der „Charrette Bleu“ im Dorf Condorcet. Der kleine Steinbau mit der markanten blauen Karre auf dem Dach ist eine ehemalige Poststation an der alten Fernstraße von Orange nach Gap. In der Küche wirkt mit Paul Roussel ein Schüler des Sternekochs Marc Häberlin von der Auberge de l'Ill im elsässischen Illhausern. Kulinarische Ausrufezeichen setzen auch Besuche in einer der Olivenöl-Mühlen in der Region sowie bei einem der letzten Nougat-Pâtissiers. Vielleicht wird nicht jeder Seminarteilnehmer gleich zum feinzüngigen Weinkenner. Er ist aber auf dem Weg, die Frage, welcher Wein zu welcher Speise passt, am Ende selbst zu beantworten.

© FOCUS Online 1996-2011

Drucken

Fotos: Tourismus-Komitee des Departements Drome (4)

Alle Inhalte, insbesondere die Texte und Bilder von Agenturen, sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur im Rahmen der gewöhnlichen Nutzung des Angebots vervielfältigt, verbreitet oder sonst genutzt werden.