



Martel.  
Wein geniessen.

## Weinregion Frankreich



ca. 870'000 ha



(in der Reihenfolge ihrer  
Anbauflächen): Merlot, Grenache,  
Carignan, Syrah, Cabernet  
Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot  
Noir und viele mehr

## Französische Weine

Sowohl kulturell, qualitativ als auch quantitativ ist Frankreich eines der bedeutendsten Weinbaugebiete der Erde. Weine aus Bordeaux, dem Burgund und der Champagne sind die Vorbilder für die Weltweinkultur. In der internationalen Bekanntheit sind französische Rebsorten wie Chardonnay, Pinot Noir, Merlot oder Cabernet Sauvignon führend. Frankreich bildet zusammen mit Spanien und Italien die Big-Three, die mit Abstand grössten Weinerzeugerländer der Welt.

Immer wieder wird hierzulande Frankreichs Weinkultur in einen Topf geworfen, was völlig unsinnig ist. Die Vielfalt ist riesig, vom nördlichen Champagner bis zu mediterranen Spezialitäten aus Korsika oder Katalonien. Und auch die Preisspanne reicht von preiswerten Languedoc-Weinen bis in ein sehr kundenfreundliches mittleres Segment, während die kostbaren, luxuriösen, raren Spezialitäten lediglich eine kleine Nische darstellen, welche zuweilen abhebt. Was alle Weine verbindet, ist die Idee der Franzosen, Wein nicht als Selbstzweck, sondern zum Essen zu geniessen, also als bekömmlicher Appetitanreger und Verdauer. Dass dies im Kontext der gastronomischen Ansprüche der Grande Nation mit Eleganz und Feinheit zu geschehen hat, ist selbstverständlich.

Wie dem auch sei: bei den französischen Weinen findet man zwischen Erdigkeit und Göttlichkeit die weltweit wohl spannendste Vielfalt.

# Französische Weine und französische Küche

## **Cuisine du bonheur**

Für den Franzosen hat Wein in erster Linie das so geliebte Speisen, ob Déjeuner oder Dîner, perfekt zu begleiten. Tatsächlich scheint er dafür geschaffen zu sein: er macht Appetit, er verdaut, regt den Esprit an und unterhält die Sinne. Die französische Küche glänzt einerseits im Bistro oder in der Brasserie mit Einfachheit: Austern, Côte de boeuf, Choucroûte. Im Gourmethimmel dagegen turnen die Sternenköche komplex-komplizierte Hochseil-Akrobatik. Während die Aufstrebenden zuweilen dem Hang zu verspieltem Elaborieren erliegen, zelebrieren die grossen Meister kulinarische Kunst in heiter-gelassener Reduktion und Légèreté.

## **La Méditerranée**

Das Mittelmeer und seine Reize sind unvergleichlich, allerdings erlebt man hier alles andere als eine einheitliche Angelegenheit. Insbesondere die mediterrane Küche und ihre Qualitäten werden im Dienste indifferenter Sonnenhungriger arg strapaziert. Und der Fisch und die Krustentiere auf der Karte des pittoresken Hafenrestaurants kommen von irgendwo her, nur nicht aus den Wogen des dortigen mare nostrum.

Die Familie Maresca (nomen est omen!) in Galeria an der nordwestlichen Küste Korsikas stehen für einen sympathisch-traditionellen Familienbetrieb und für eine echte, beglückende Meeresküche, wie sie – weil der Idealismus enormen Aufwand abverlangt – leider immer rarer wird. Der Stolz ist Fisch aus eigenem Wildfang, heute schon fast ein exklusiver Luxus. Er wird gleichentags serviert, und die edlen lokalen Sorten tragen märchenhafte Namen wie Denti, Sar oder Pagot.

Der Rouget (Rotbarbe) wird im «Sole e Mare» mit einem Rouge serviert, mit Rosmarin, wildem Fenchel, natürlich und ohne Chichi, dafür mit Liebe zubereitet. Dies sind Sternstunden, das ist cuisine du bonheur véritable oder ganz einfach: la vie en rose

## Weine aus Frankreich

Die französischen Weine werden von den unvergleichlichen Weinen der Weinregionen Burgund und Bordeaux angeführt. Diese grossen zwei B setzen weltweit Massstäbe und das Vorbild für Weine, welche den Weg in den Olymp suchen. Allerdings erzielen sie heute teilweise auch exorbitante Höchstpreise, bei denen sich manche Weinfreunde enttäuscht abwenden. Drittes Weinparadies ist die Champagne. Champagner ist das Mass aller Dinge für Schaumweine. Ja und dann liefern die verschiedensten Provinzen Frankreichs weitere Tausende von Spezialitäten aus den französischen Rebsorten für Rotweine wie Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Tannat, Grenache, Mourvèdre oder bei den Weissweinen Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Sémillon oder Viognier.

