



...kt nes • \*\*Fr & st; •• neesee •• ee. st •••• • An ' t.

Megweisend. Wer jetzt im Bordelais preisgünstig einkaufen will, meidet besser so bekannte Weingüter wie das Château Giscours. Foto Keeseene

# Bordeaux 2005 hebt ab

Preisbewusste Weinliebhaber kaufen in grossen Jahren kleine Schlösser

MARTIN KICHMANN

• **Wer nicht bereit ist, für den hochgelobten** 2005er-Bordeaux horrende Preise zu bezahlen, hält sich an die weniger bekannten Güter. Bordeaux-Liebhaber kommen auch hier auf ihre Kosten.

Grosser Bahnhof in Genf. An der Rue du Carouge, im Salle Pitoeff, präsentieren die Châteaux-Besitzer der «Union des Grands Crus de Bordeaux» die Weine des mit Vorschusslorbeeren überhäuften Jahrgangs 2005. Ein Gedränge wie am Margestraich! Weinhändler, Sommeliers, Journalisten aus der ganzen Schweiz lassen sich die Gelegenheit nicht entgehen, am Duft der hochgelobten 2005er zu schnuppern.

Zur Erinnerung: Überschwänglich waren die Kommentare der Bordelaiser Winzer im Herbst 2005 nach eingebrachter Weinernte. Ein warmes, trockenes Jahr mit einem Spätsommer und Frühherbst im Zeichen des Azorenhochs und den für die

Aromenbildung unerlässlichen kühleren Nächten hatte ihnen hohe Reife und Zuckerwerte beschert. Klein und kompakt, kerngesund, mit dicken Schalen seien die Trauben gewesen.

Im Frühling darauf fiel der Verkostungstross des globalen Weinmarkts ins Bordelais ein. 5000 Händler und Weinkritiker sollen sich in den Châteaux herumgeschubst haben, um den völlig unfertigen, noch über Monate hinaus in den Eichenbarriques ruhenden Wein zu verkosten.

Das Echo war gewaltig. Die Besucher überschlugen sich in Lobeshymnen. Die perfekte Reife der Tannine wurde hervorgehoben, die vielschichtige Aromatik, die Frische, Ausgewogenheit und Geschmeidigkeit der Weine trotz aller sonnenverschuldeten Kraft und Potenz. Das linke und rechte Ufer von Gironde, Garonne und Dordogne - Medoc,

Graves wie St-Emilion und Pomerol - hätten reüssiert.

Zu guter Letzt gab auch der Papst in Maryland seinen Segen und hob 2005 ins Pantheon der grossen, unvergesslichen Bordeaux-Jahrgänge. Weinkritiker Parken Verdikt brachte die Amerikaner, die die Jahre zuvor abseits gestanden hatten, in den Bordeaux-Markt zurück. Und in ihrem Gefolge auch die Asiaten und Russen.

**SPITZENPREISE.** Das hatte zur Folge, dass die Primeur-Preise explodierten. Erhöhungen zwischen 50 und 100 Prozent gegenüber 2004 waren normal. Auch im seriösen Schweizer Markt. Superseconds (grosse Deuxieme Grand Crus) wie Cos d'Estournel oder Uoville-LasCases kosteten über Nacht 250 bis 350 Franken. Die Premiers Crus classes 700, 800, 900 Franken. Mit jedem Nachkauf mussten die auf Bordeaux-

Weine spezialisierten Händler mehr bezahlen. Der Jahrgang 2005 wurde zum teuersten Bordeaux-Millesime aller Zeiten.

Inzwischen haben die klimatisch diffizileren 2006er und 2007er die Hyperventilation gestoppt - wenn auch nicht die hohen Preise, die angesichts des globalisierten Marktes zumindest bei den gesuchtesten Weinen - es handelt sich dabei um rund 50 Gewächse - wohl nie mehr in frühere Gefilde sinken werden. Zwei Jahre später sind hinter dem verrauchten Pulverdampf die abgefüllten Flaschen aufgetaucht. Der Jahrgang 2005 (oder was nach der erfolgreichen Primeurkampagne davon mengenmässig übrig geblieben ist) kommt in den Handel. Die Weinhändler beginnen die damals subskribierten Gewächse auszuliefern.

Mächtig stolz schenken die Schlossherren in Genf ihre kostbaren Crus denn auch in die Riedel-Glä- ►

frühe Versprechen eingelöst und daran erst noch happig verdient haben.

**LOBGESANG.** 2005 ist in der Tat ein aussergewöhnlicher Jahrgang. Auf hohem Alkohol- und Tanninniveau ausgewogen und majestätisch. Grossartig zeigten sich in Genf etwa Angelus, Canon-La-Gaffeliere, La Conseillante, Leoville-Barton, Pape-Clement. Pontet-Canet und viele andere. Jacques Perrin, Besitzer der Genfer Weinhandlung Cave SA, Mitglied der renommierten Degustatorengruppe Grand Jury Eutopeen und glänzender Weinschreiber, betont den vielschichtigen aromatischen Ausdruck der Weine. «Die Frucht definiert sich präzise auf der Finesse; die Tannine sind engmaschig und reif; die sonnenverwöhnte Reife wird durch Frische und Dynamik aufgewogen.»

Einig mit Perrin geht der Bad Ragazer Weinhändler Max Gerstl, der vielleicht begeisterungsfähigste Schweizer Bordeaux-Spezialist: -Totale Reife und Extraktsüsse ohne jede Schwere dank Harmonie und Frische.» Da scheint unser Bordeaux-Papst Rene Gabriel fast zu relativieren, wenn er sagt: {-Wunderschön, ohne Makel, fraglos gross - aber irgendwie von einer braven, simplen und doch genialen Schönheit.} Er denkt dabei an den legendären Jahrgang 1982, der ihn damals dramatischer und denkwürdiger aufwühlte. Man hat sich eben inzwischen (nicht nur im Bordelais) an ein generell höheres Qualitätsniveau gewöhnt.

**SCHNÄPPCHEN.** Gute Nachrichten für jene, die vor zwei Jahren subskribiert haben. «Der Primeurkauf hat sich gelohnt, die Preise werden wei-

**ENICAUF511PP.** Weinjoumaist und baz-Autor Martin Kliebmann empfiehlt zwölf Bordeaux des famosen Jahrgangs 2005 für wenig Geld.

> Chateau d'Aurilhae 2005, Cru bourgeois Haut-Medoc, Fr. 23.-.

> Chateau Poujeaux 2005, Cru bourgeois Moulis, Fr. 39.-.

> Chateau lidonbrison 2005, Cru bourgeois Margaux, Fr. 39.50.

**Erhältlich:** Ullrich, Basel. Telefon 061 338 90 90 [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

> Chateau Cambon La Pelouse 2005, Cru bourgeois Haut-Medoc, Fr. 22.-.

> Chateau le Bote 2005, Cru bourgeois St-Estephe, Fr. 29.-.

> Chateau Ferdtwe 2005, 3e Cru classe Margaux, Fr. 40.-.

ter steigen-, beurteilen Gersd wie Perrin unisono. Die Chateaux haben einen Teil der Produktion noch zurückbehalten, werden diese Flaschen aber mit Sicherheit nochmals teurer verkaufen. Wer genug Kleingeld besitzt, kann sich also noch die eine oder andere kostspielige Kiste ergattern, auch wenn er den Subskriptionszug verpasst hat.

Die andern halten sich mit Vorteil an die Maxime, in grossen Jahren kleine Schlösser zu kaufen. Denn auch diese vielleicht weniger begünstigten Terroirs profitieren vom favorablen Klimaverlauf des Jahres - technisch sind sie ohnehin praktisch gleichauf. Für vergleichsweise

> Chateau Peetalnivit-Abtli 2005, AOC St-Emilen, Fr. 37,-.

> Chateau La Fleur de BoOard 2005, AOC Lalande-de-Pomed. Fr. 43.50.

> Chateau Beauregard 2005, AOC Pomeml, Fr. 44.50.

**Erhältlich:** Gerste, Detikon, Telefon 058 234 22 88. [varagersti.ch](http://varagersti.ch)

> Chateau Charmail 2005, Cru bourgeois Haut-Medoc, Fr. 25.50.

**Erhältlich:** Gazzar, Ecublens, Telefon 021 691 8671. [www.ganer.ch](http://www.ganer.ch)

> Chateau Fombrauge 2005, Grand Cru St-Emilion, Fr. 38.-.

**Erhältlich:** Pierre Wyss, Onnens, Telefon 026 425 84 10. [verny.pierre-vryaa.ch](http://verny.pierre-vryaa.ch)

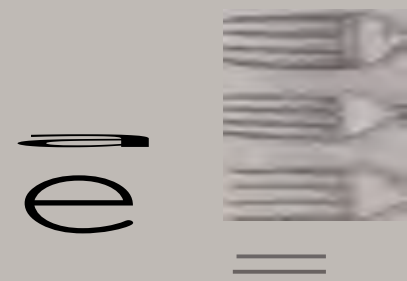
> Chateau Batailley 2005, 5e Cri classe Pauillac, Fr. 38.-.

**Erhältlich:** Wermuth, Zunch. Telefon 0442620708. [ymentwennutluch](mailto:ymentwennutluch)

wenig Geld gibt es da immer noch viel (guten) Wein. Oder sie halten es mit Rene Gabriel, der sich auf den Kauf von mittleren Jahrgängen wie 1998, 2001 oder 2004 konzentriert, bei denen die Erwartungen «nicht unerfüllbar hoch sind».

Wie wird sich 2005 entwickeln? Sicher hat er ein überdurchschnittlich langes Leben vor sich und sicher wird er sich nach der jetzigen, ersten Fruchtphase wieder verschliessen. «Doch er wird verschiedene Genussabschnitte durchleben und darum immer wieder Freude bereiten». schätzt Gabriel. Da wurden ihm unsere verwöhnten Bordelaiser Aristokraten wohl vehement zustimmen.

## aufgegabelt



## Dörrbananen

**NOSTALGISCH.** Trockenobst ist etwas aus der Mode gekommen. Unsere Grossmutter haben einst nicht nur die Bohnen gedörnt - da gabs auch Apfel- oder Birnenschnitze, die zu Hunderten auf einem Sieb in der Sonne lagen und trockneten. Beliebt war überdies das «Studentenfutter», mit dem die Mütter die Schullager- oder RS-Päckli «aufgerüstet» haben. Auch auf Bergtouren wurde dieses Studentenfutter gern mitgenommen - Rosinen, Mandeln, Dörrfeigen, Haselnüsse, all dies gab wieder Kraft. wenn wir nach einer Stunde schlappzumachen drohten Am Köstlichsten jedoch haben immer gedörnte Bananen ge-

schmeckt. Sie sind auch heute noch ein erlesener Genuss. In den 50er-Jahren waren frische Bananen eine rare Delikatesse - aber gedörnte Bananen gabs bereits en masse. Wir Kinder stürzten uns darauf. Und liebten diesen sehr konzentrierten Goüt, der fast noch besser schmeckte als die später eingeführten Bananen. denen es bis heute am eigentlichen Reife-aroma mangelt... Dörrbananen gibts jetzt wieder. Gefunden: in Müllers **Vital Drogerie**. Mein Tipp: in fein gehackten Stückchen unter Cake-Teig mischen... Mitvu

> **Erhältlich:** Refomeaus Muller Vital, Falknerstrasse 25 in Basel. Preis, Fr 3 50 pro **Pacid ä 250g**



## Restaurant Sichtwerk.

## Die Keule in der Fabrikhalle

**coot.** Ein Werbetexter würde es vielleicht «das etwas andere Restaurant» nennen. Nun heisst das knapp anderthalb Jahre alte Ding in Eimeldingen -Sichtwerk- und erst die Zeile •Restaurant - Bar - Lounge- erklärt, was hinter dem Namen steckt. Warum aber «Sichtwerk»? Wir fragen Manuela. Sie trägt, wie alle Kellnerinnen hier, ein Namensschildchen - und Stiefel, wow! Manuela sagt: Weil man eben gut hereinsehen könne und weil es hier viel Sichtbeton gebe. Derart informiert bestellen wir die Kürbis-Honig-Cremesuppe (5.80 Euro) und bekommen einen Teller vorgesetzt, der den gigantischen Ausmassen der Betonhalle gerecht wird, in der das -Sichtwerk- untergebracht ist. Der Kürbis schmeckt nach Karotte. der Honig dreht die Süss-Spirale eine Spur zu weit und die Halle ist keine alte Fabrik, obwohl sie so aussieht. Das Ensemble, wozu auch das Hotel Schlafstadt gehört, wurde **einfach im** Fabrikstil konstruiert. Es gibt hier Pasta-, Wok- und Texmex-Gerichte zwischen acht und elf Euro. Und es gibt badische Fleischspezialitäten, derentwegen sich die 15 km Anfahrt direkt lohnen. Die drei Medaillons einer sehr aromatischen Hirschkeule (18.80 Euro) gehen eine barocke Liaison ein mit Speck-Rosenkohtvierteln, glasierte Maronen, feiner Morchelsauce und duftenden Spätzle. Das Filetsteak (16.80 Euro) M4 einem erfreulichen Kartoffelgratin gewinnt jeden Zart-hertswettbewerb. Das sind Köstlichkeiten. die ein wenig im coolen, wengleich freundlichen Stil des Lokals untergehen. Man muss nicken ins -Sichtwerk- fahren, um gut zu essen Aber man kann. Doch auch ein paar auf der Lounge hineingelümmelte Cocktails täten die Anreize lohnen. Etwa der kokoscremig-süsse Blue Pearl (5.80 Euro). Nur **MW** fährt einen danach wieder nach Hause? BENJAMIN HERZOG

**.Restaurant, Bar, Lounge Sichtwerk,** im Rebacker 11, D. 79591 Eimeldingen. Tel. 0049 7621 706 256 25. Täglich geöffnet. [www.restaurantsichtwerk.de](http://www.restaurantsichtwerk.de) (mit Anfahrtsplan)

> **Feedback.** Welches sind Ihre *Erlahmen* gen beim Einkehren in den Restaurant der Region? Schreiben Sie uns unter. [yavvr.bazatielgrahren](mailto:yavvr.bazatielgrahren)