



Wein

Der frische Blick der Quereinsteigerin

Von Peter Rüedi

Die Weine von Patricia Ortelli, die vor einem Vierteljahrhundert als Studentin der Archäologie zu ihrem Weingut hinter den provenzalischen Bergen gekommen war wie die Jungfrau zum Kind, sind das Gegenteil von allem, was das Vorurteil mit provenzalischen Weinen assoziiert.

Und dabei doch der präzise Ausdruck des Terroirs der kalksteinhaltigen, auf 400 Metern über Meer relativ hoch gelegenen, vom Mistral überbrausten Böden ihres Château La Calisse. Die zwölf Hektaren liegen im nördlichen Teil der Coteaux Varois, fünfzehn Kilometer nördlich von Brignoles oder, für alle, die meine geografische Ignoranz teilen: einfach ungefähr achtzig Kilometer landeinwärts von der Côte d'Azur. Madame übernahm das Gut in ferner Jugend und mit deren Unternehmungsmut und der Initiative einer Quereinsteigerin, die das neugierige Auge für die Chancen eines Neubeginns und die Unbeschwertheit gegenüber verstockten Urväter-Usanzen hatte respektive die frische Intelligenz, zwischen sinnvollen

Traditionen und hinderlichem Ballast zu unterscheiden. Zu Letzterem gehörte die Organisation der Reben auf ihrem Gelände. Die waren von West nach Ost angeordnet. Patricia Ortelli pflanzte neu an und drehte die Zeilen von Nord nach Süd, erneuerte alte Drainagen. Respektvoll übernahm sie von den Altvorderen die Vorliebe für lokale Rebsorten wie Rolle, Clairette und Grenache blanc. Zumindest bei den Weissen. Zwar macht sie neben den in der Provence obligaten Rosés inzwischen bemerkenswerte Rotweine, sogar auf zwei Dritteln ihrer zwölf Hektaren.

Der mit dem Namen «Terres» trägt sein Programm im Namen: viel Substanz und doch eine tänzerische Leichtigkeit, viel Frucht, aber die vertieft in einer ausgeprägten Erdigkeit. Bei Weinen wie diesem scheut sie keineswegs Sorten wie Syrah oder Cabernet Sauvignon, bei einem anderen arbeitet sie gar mit Merlot. Aber *au fond* sind diese Kalkböden Weissweinland. Die Cuvée, die schlicht ihren Namen trägt, «Patricia Ortelli blanc», ist ein fabelhaft eigenständiger Weissler: knackig, originell, hocharomatisch (Jasmin, weisse Früchte, Pfirsich), sehr frisch (kein biologischer Säureabbau, spürbarer Kalkeinfluss); dennoch am Gaumen mit erstaunlicher Fülle und langem Atem. Starke Mengenbeschränkung im Weinberg (30 bis 35 Hektoliter pro Hektare), keine Herbizide. Auch im Keller strikte Befolgung des Bio-Pflichtenhefts: keine Zuchthefen zum Beispiel, keine nachträgliche Schönung. Ausbau imahltank. Kurz: eine helle Freude. Zu einem für einen weissen Provenzalen stattlichen, angesichts der Mengenbeschränkung (5000 Flaschen) allerdings auch angemessenen Preis.

Coteaux Varois en Provence Château La Calisse
Patricia Ortelli blanc. 12,5 %. Weinhandlung am Küferweg
Seon. Fr.27.-. www.kueferweg.ch