

# Briefe aus der Provence (IV)

Autor(en): **Wagner, Ernst**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **55 (1977)**

Heft 5

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937358>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Dass die Grasfrösche schon an ihre Nachkommenschaft gedacht haben, das beweisen die grossen Laichklumpen, die hier im seichten Wasser hängen. Ein Weibchen kann 2800–4000 Eier erzeugen, nur ein kleiner Prozentsatz davon wird das Glück haben, hier in diesem Tümpel selbst einmal zu laichen. Als einzigen Vertreter dieser bedrohten Tierwelt finde ich im Schutze eines alten Weidenstockes einen kleinen Bergmolch. Sicher hat er hier überwintert. Die Fortpflanzung der Molche findet auch im Wasser statt. Sie gehören zu den Schwanzlurchen wie die Salamander.

Auch die Eidechsen sind aus ihrem Winterschlaf erwacht. Sobald wir uns bewegen, huschen sie in ihre Schlupfwinkel zwischen den grossen Quadersteinen, die den Damm bilden. Auf der Wasseroberfläche des Stromes entdecken wir einen toten Schwan. Den Kopf im Wasser, so gleitet er an uns vorüber. Seine weissen Federn sind noch sauber, ob er wohl von einem Nebenbuhler erschlagen wurde? Denn weiter flussaufwärts sehen wir ein Schwanepärchen, das immer wieder die Häuse aneinander emporreckt, ein sicheres Zeichen, dass sich der Frühling auch bei Familie Schwan bemerkbar macht. Ausser Stockenten, Möwen, Blässhühnern und Zwergtauchern hat es keine weiteren Schwimmvögel auf dem Wasser. Weiter flussabwärts hat es eine grosse Bresche im Damm, das Flusswasser bildet dadurch eine grosse Lagune. Hier sehen wir Haubentaucher, Tafel- und Reiherentli. Auf dem Damm zwischen Fluss und Hinterwasser stehen grosse Eschen und Pappeln. Auf diesen Bäumen hat es grosse, von Graureihern besetzte Nester. Auch einzelne Elsternester können wir sehen, die Bäume sind ja noch unbelaubt.

Bald sind wir beide übersättigt von all den schönen Eindrücken. Die Aufmerksamkeit lässt nach. Die Zwischenhalte werden kürzer, der Kopf und der Rucksack immer schwerer. Wir haben nur noch ein gemeinsames Endziel: den Bahnhof von Rafz. Im Zuge freuen wir uns wie kleine Kinder über das Erlebte, aber auch schon wieder auf die nächste Wanderung, auf das nächste Wiedersehen mit dem schönen Rhein. Uns bleibt die Hoffnung, dass wir dann von der Singdrossel, dem Pirol und der Nachtigall empfangen werden. Dass ich auch einige Morcheln «stehlen» kann, ohne dass mir die lieben «Mitesser» (Mitmenschen) zuvorgekommen sind. Auch ich bin und bleibe schliesslich nur ein *Egoist* (= Mensch).

Walter Weiss, Zürich

## Briefe aus der Provence (IV)

Auch in diesem Jahr fanden sich die Pilzfreunde von Avignon und Umgebung zu einer Exkursion zur Mittelmeerinsel Porquerolles zusammen. Wieder auf der Suche nach Morcheln. Umsonst. Die Morcheln scheinen die Trockenheit des Vorjahres genau so übelgenommen zu haben wie die Trüffel. Der Freitagmarkt in Carpentras, der sonst mit seinem Duft die halbe Stadt erfüllte, ist um zehn Uhr abgeklungen. Nur noch einige wenige Sammler mit ihren kleinen Säckchen voll noch kleinerer Trüffel warten auf Käufer. Für grosse reife Früchte werden 400–500 Francs geboten, für die kaum nussgrossen wesentlich weniger.

Was gibt es also Neues zu berichten? Keine Morcheln, keine Trüffel ... Zum Glück sind die Pilze vielseitige Geschöpfe, die sich auch hier auf mancherlei Art bemerkbar machen. Wäre ein Glas des dunkelpurpurnen Châteauneuf-du-Pape ohne sie denkbar? Und gibt die «*Botrytis cinerea*» nicht auch hier, wenn auch weniger als in der Region des «Sauternes», im Elsass und im Loire-Tal, den Weintrauben die letzte Süsse? Ihre Haustorien entziehen ihr einen grossen Teil des Wassers und erzeugen die unbeschreibliche Süsse der «Edelfäule».

Damit glaube ich eine Überleitung zu meinem heutigen Brief gefunden zu haben: Weine der Vaucluse. Vielleicht mag dieser Bericht über «Pilze» manchen meiner Freunde enttäuschen. Für mich jedenfalls war die Einladung zu einer «Dégustation» in dem berühmten Weindorf Gigondas ein erfreulicher Glücksfall.

Was macht man, wenn man auf mancherlei Umwegen nach Südfrankreich fährt? In Riquewihir und Ammerschwihir kauft man bei Freunden früherer Besuche den Elsässer Riesling, den Gewürztraminer, den Tokajer – wie dort der graue Ruländer genannt wird –, den Sylvaner, um dann in Beaune die Unterschiede der Gamay-Rebe und des Pinot noir zu studieren. Wem fallen da nicht Namen ein wie Moulin à vent, Savigny-les-Beaune, Saint-Amour, Morgon, Chiroubles? In der Vaucluse angekommen, muss als erstes noch ein Dessertwein die Kollektion ergänzen, der berühmte «Muscat de Beaufort». Natürlich der tief goldgelbe vom Erzeuger.

Aber nicht darüber soll berichtet werden, sondern über die «Dégustation» in Gigondas. Die Weinbauern in Gigondas stellen ihre Rotweine denen von Châteauneuf-du-Pape gleich und sind etwas gekränkt, dass sie für ihre Weine «nur» Fr. 7.50 pro Liter erhalten, während der aus Châteauneuf-du-Pape mit Fr. 10.– notiert. Ja, wenn sie ebenfalls einen Papst als Propagandaleiter hätten ...

Ich werde dem Präsidenten der Kommission, die über die «Appellation Gigondas contrôlée» entscheidet, vorgestellt, der mich mit der den Südfranzosen eigenen Liebenswürdigkeit begrüsst. In dem hellen Zimmer stehen vier grosse Tische, an deren Ecken grosse «Spucknapfe» auffallen. Auf dem Tisch etwa dreissig Flaschen, neutral nummeriert; alle tief dunkelrot, bis auf eine, die einen hellroten Wein (Rosé) enthält. Ein Dutzend Gläser; Brot und Käse. Bögen werden verteilt, auf welche die Prüfer, jeder für sich, ihre Eindrücke niederschreiben sollen.

Es ist ein seltsamer Anblick: Andächtig wird das viertel- bis halbvoll gefüllte Glas zum Licht gehoben, von allen Seiten betrachtet; dann das Glas in drehende Bewegung versetzt, um das Aroma voll zur Geltung zu bringen; sie schnuppern und schnüffeln, das Gesicht des einen Prüfers verzieht sich zu einer schmerzlichen Grimasse, das des andern erglänzt wohlwollend. Man könnte fast jetzt schon die Güte der Weine registrieren. Aber nein – ein langsamer Schluck, der Wein rollt über die Zunge, ein Gurgeln, um den Nachgeschmack herauszufinden, der so sehr wichtig ist für «körperreiche» Weine. Und dann ... wird alles ausgespien, das Glas ebenfalls in die Napfe geleert. Und ein Stück Brot und Käse wird langsam gekaut. Schade um den guten Wein!

Über eine Stunde wird Flasche für Flasche geöffnet, geprüft, notiert, beiseite gestellt. Ich unterhalte mich mit dem Präsidenten, der alle zwei Wochen die Prüfer zusammenruft, jeweils andere, um objektive Urteile zu erhalten. Er bearbeitet die Berichte und gibt die Resultate den Erzeugern bekannt. Nur wenn ein Wein diese strenge Prüfung bestanden hat, darf er auf dem Etikett das begehrte Prädikat «Appellation Gigondas contrôlée» tragen.

Ich erfahre, dass weniger wertvolle Sorten, wie zum Beispiel Carignan, Alicante, Aramon, nicht mitgekeltert werden dürfen. Eine sehr gründliche Überprüfung der Rebenbestände ist dafür verantwortlich. Die Hauptsorte ist «Grenache noir», dann «Syrah», der die schöne Rubinfarbe gibt, «Cinsaut», gelegentlich auch «Mourvèdre».

Ich bitte darum, mir ein Glas typischen Gigondas-Wein einzuschicken, dann ein halbes Glas des am wenigsten gewerteten, und ein halbes des besten. Zum grossen Vergnügen der Prüfer finde ich keinen Unterschied. Was für einen Geruchssinn und eine Zunge müssen sie besitzen! Sie unterscheiden nach Rasse und Art der Weine: fruchtig, sauber; nach dem Körper: voll, mager, schwer; nach Süsse und Säure: harmonisch, süffig, ehrlich; nach Blume und Aroma: duftig, bukettreich. Um diese feinen Unterschiede, und noch viele andere, herauszufinden, muss man im Weinland geboren sein. Die Prüfer sind Weinbauern, Händler, Vermittler, ein Dr. agr., der die Weine chemisch analysiert.

Ich bedanke mich für die erlebnisreiche Stunde in Gigondas. Es kommt mir jetzt erst zum Bewusstsein, wieviel Sorgfalt und Arbeit, Verständnis und Können hinter dem Etikett «Appellation Gigondas contrôlée» steckt. Wie schön, wenn man Weinbauern, nein, Besitzer von Weindomänen als Freunde findet, die einem Einblick in die «Geheimwissenschaft» der Weinbereitung gewähren.

Ernst Wagner, D-Gaienhofen/F-La Roque-sur-Pernes