

Ein Partner für Leichtes

Wieso ist Beaujolais, der rote Sommerwein schlechthin, in Deutschland kaum sichtbar, fragt *Stuart Pigott*.



Am dritten Donnerstag im November ist es überhaupt kein Problem, Rotweine aus dem Weinbaugebiet Beaujolais im französischen Lyon in deutschen Weinhandlungen, Bars und Restaurants zu finden. An jenem Tag nämlich kommt, wenige Wochen nach der Weinlese, der neue Beaujolais, der Nouveau, auf den Markt. Dieses schnelle und einfache Geschäft findet erst seit 1953 so richtig statt, doch inzwischen wird rund die Hälfte der Gesamtproduktion des Gebiets auf diese Weise vermarktet.

Das indessen hat den Beaujolais zum spätherbstlichen Erfrischungsgetränk degradiert. Das Problem war und ist dabei nicht nur die Fixierung auf ein günstiges Produkt, sondern die oft schwache Qualität des Beaujolais-Nouveau. Deswegen ist Beaujolais zu anderen Zeiten des Jahres quasi unsichtbar in Deutschland. Große Weinhandlungen wie etwa Hawesko (ganze vier Weine im Sortiment) oder der Kölner Weinkeller (drei Weine) ignorieren das Thema fast komplett. Doch das ist absurd, weil sich kaum ein Rotwein besser für die in diesen Tagen angesagten Picknicks und Gartenpartys eignet als Beaujolais!

Viele Weintrinker möchten im Sommer leichte frische Rotweine trinken, und genau das ist echter Beaujolais. Damit sprechen wir von der anderen Hälfte der Gebietsproduktion. Der Jahrgang 2015 ist der beste in Beaujolais seit der Jahrhundertwende und bietet oft sehr überzeugende Qualität für freundliche Preise. Um die Spitzenweine des Gebiets zu kaufen, muss man sich an einen Spezialisten wie Nobbi Müller in Hamburg wenden, der den sensationellen 2015er Morgon „Archambault“ von Raphaël Chopin (reife Kirsch- und Minzenoten, viel Kraft und langanhaltende Frische) anbietet; den 2015er Côte de Brouilly „7 Vignes“ von Château Thivin (würziger, voller und wärmer, eine ideale Einführung in der Welt des echten Beaujolais) gibt es bei www.weinzeche.de.

Morgon und Côte de Brouilly sind sogenannte Beaujolais-Cru-Weine - die obere Klasse des Gebiets. Oftmals stellen aber die Weine der flächenmäßig weitaus größeren Appellation Beaujolais Villages eine noch bessere Preis/Leistung dar. Auch hier bestimmen Granitboden und Gamay-Traube (roter Beaujolais muss zu 100 Prozent aus dieser Traubensorte erzeugt werden) die Weine. Den 2015er Beaujolais-Nouveau „La Savoye“ von Raphaël Chopin gibt es für knapp unter 10 Euro bei Nobbi Müller. Ein wahrer Ausnahmewein dieser Kategorie ist der 2015er „L'Ancien“ von der Domaine Terres Dorées von Jean-Paul Brun, aus 70-jährigen Reben, die dem Wein viel Charakter und Lebendigkeit verleihen. Trotz des exzellenten Jahrgangs und der Klimaerwärmung liegt der Wein bei nur 12,5 Prozent Alkoholgehalt.

Ein solch mäßiger Wert ist ein weiteres Verkaufsargument für Beaujolais-Rotweine, das jedoch für deutsche Weinhändler und Sommeliers nur selten zählt - ein unverständliches Versäumnis. In New York läuft das alles ganz anders, dort ist echter Beaujolais ein echter Renner. So gut wie alle Rotweine auf der Karte des coolen Restaurants „Freek's Mill“ in Brooklyn zum Beispiel sind Beaujolais! Und das mit gutem Grund, weil die animierende Säure dieser Weine sie zu einem tollen Partner für sehr viele leichte Gerichte macht. Sie passen wunderbar zu Schinken und Wurst sowie zu allen Gerichten mit starkem Tomateneinschlag von Pizza bis Pasta. Was will man mehr? Nur Sonne und Temperaturen jenseits von 20 Grad Celsius.