

Abschluss in Blau-Weiß-Rot

Kulinarischer Besuch in Südfrankreich

Joseph von Westerholt

Dem Motto des Abends entsprechend waren die Tische, an denen die Mitglieder des Weinfreundeskreises Hochheim und ihre zahlreichen Gäste am Abend des 17. November im katholischen Vereinshaus zur Jahresabschlussveranstaltung des Weinfreundeskreises Platz nahmen, durch Fähnchen und Papierservietten in den französischen Farben dekoriert. Vollkommen wurde die feierliche Tischdekoration aber erst durch den geschmackvollen Blumenschmuck, für den die Weinfreundinnen Hildegard Zobel und Brigitte Haußmann gesorgt hatten. Die französischen Farben nahmen Bezug auf das Thema „Weine des Pic Saint-Loup“, über das die Weinfreunde Martha und Joseph von Westerholt berichteten, die dieses kleine, aber feine Weinbaugebiet Südfrankreichs seit längerem kennen und schätzen. Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden des Weinfreundeskreises Jürgen Lüttges übergab dieser das Wort an die Vortragenden.

Insgesamt wurden zehn Weine vorgestellt und zur Weinbegleitung ein kulinarischer Teller angeboten. Während der Vorstellung der einzelnen Weine gab es Wissenswertes zur Region von Joseph von Westerholt, die Erläuterungen zu den ausgewählten Käse- und Aufschnitt-Spezialitäten übernahm Martha von Westerholt. Ergänzend zu ihren Ausführungen präsentierten die beiden auch Folien mit den jeweiligen Weindaten, Fotos der Landschaft sowie Informationen zum Weinbau, aber auch zu den dargereichten Käse- und Aufschnitt-Spezialitäten.

Außergewöhnliche Weine

Bereits als Austauschschüler hatte von Westerholt die eindrucksvolle landschaftliche Kulisse des Pic Saint-Loup kennengelernt, wurde auf den Wein jedoch erst viele Jahre später aufmerksam. Dieses, mit 1.300 Hektar Anbaufläche kleine, im Nordosten der riesigen Weinbauregion Languedoc-Roussillon liegende Weinbaugebiet ist mit außergewöhnlich günstigen Bedingungen für den Weinbau gesegnet: seine geografische Lage, die dadurch bedingten klimatischen Verhältnisse, die besonderen geologischen Gegebenheiten und nicht zuletzt der hohe Qualitätsanspruch seiner Winzer.

Das Aufeinandertreffen mediterraner und kontinentaler Einflüsse durch die Lage zwischen Mittelmeer im Süden und Hochgebirge (Cévennen) im Norden mit heißen Sommern und kalten, regenreichen Wintern, die hohen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen während der Reifeperiode der Weine, wie auch die verschiedenen kalkhaltigen Böden mit hoher Speicherkapazität schaffen die Voraussetzungen für die Erzeugung außergewöhnlicher Weine. Belohnt wurden die Bemühungen der Winzer, als ihnen mit Beginn des Jahres 2017 vom französischen Nationalinstitut für Herkunft und Qualität die eigene Herkunftsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) Pic Saint-Loup zuerkannt wurde. Diese Herkunftsbezeichnung gilt ausschließlich für die Rosé- und Rotweine der Region und ist seit Juli 2023 auch europaweit gültig.

Aus diesem Grund dürfen die zu Beginn der Verkostung ausgeschenkten Weißweine nicht die Herkunftsbezeichnung tragen, obwohl sie in der Region angebaut wurden. Der im Anschluss verkostete Rosé, wie auch die folgenden Rotweine waren alle AOP-Weine. Alle Rotweine der Appellation müssen mindestens 50% Syrah enthalten, mit steigender

Qualität ist der Syrah-Anteil oft höher. Ansonsten werden in unterschiedlichen Proportionen die Rebsorten Grenache und Mourvèdre beigemischt.

Sämtliche Weine stammten aus renommierten Weingütern, aus denen jedoch das Weingut „Héritage du Pic Saint-Loup“ in der französischen Weinpresse häufig hervorgehoben wird. Es wird heute von drei Brüdern geleitet und soll in der Vergangenheit maßgeblich an der Einführung der in der Region nicht üblichen Syrahrebe beteiligt gewesen sein. Aus diesem Weingut stammte neben drei anderen Weinen der zehnte und letzte Wein „Guilhem Gaucelm“ aus dem Jahre 2019, der 50% Syrah und 50% Grenache aus über hundert Jahre alten Reben enthält. Er gilt als einer der Spitzenweine der Region und wird nur in guten Jahren erzeugt.

Zum Wein der passende Käse und Jambon de Mayence

Nach den ersten Weinen wurden die kulinarischen Begleitteller mit fünf verschiedenen französischen Rohmilchkäsen und diversen Aufschnittspezialitäten serviert. Martha von Westerholt informierte während der Verkostungspausen über Herkunft und Herstellungsarten der französischen Käsesorten und der verschiedenen Charcuterie-Produkte. Manche Köstlichkeit findet man buchstäblich vor der Haustür, wie z.B. den auf dem Hochheimer Wochenmarkt erhältlichen „Jambon de Mayence“. Ob es wohl vielen Teilnehmern bekannt war, dass sich hinter dem Begriff keine Terminologie der Schickeria, sondern die seit dem Mittelalter bis zum zweiten Weltkrieg übliche überregionale Bezeichnung für Räucherschinken aus Mainz verbirgt? Und dass dieser Schinken bis zu Beginn des ersten Weltkriegs als besondere Delikatesse an die Pariser Markthallen geliefert wurde? In Frankreich wurde der Begriff zeitweise als Synonym für alle deutschen Schinkensorten verwendet und auch in der Weltliteratur findet man den „Jambon de Mayence“ als feststehenden Begriff. Aber ganz unabhängig von der Bedeutung seiner einzelnen Bestandteile fand der kulinarische Teller neben den Weinen bei den Verkostern großen Anklang.

Zu einem letzten kulinarischen Höhepunkt der Veranstaltung trugen die bereits traditionellen Plätzchenteller der Weinfreundin Ursula Schwenderling bei, die mit dem letzten Wein auf die Tische kamen, und um die einige schon gefürchtet hatten, da Ursula selbst an diesem Abend nicht dabei sein konnte. Umso größer war die Freude als ihr Mann Otto mit ihren Grüßen auch ihre beliebten Plätzchenüberbrachte.

Jürgen Lüttges beschloss diese Jahresabschlussveranstaltung, indem er den Referenten und Helfern dankte und die Teilnehmer verabschiedete. Und vielleicht kommt ja der eine oder andere Südfrankreichreisende, dem der Pic Saint-Loup bisher entgangen war, mal auf die Idee, diese reizvolle Gegend zu besuchen.