

FREUNDSCHAFTEN UND SCHURKEREIEN

Es gibt Weine, die hat man geliebt und später aus den Augen verloren. Plötzlich entdeckt man sie wieder - eine solche Trouvaille ist der südfranzösische Mas de Daumas Gassac. Mein Bruder brachte vor vielen Jahren ein paar Flaschen aus dem Languedoc nach Hause. Der Wein, ein ungewöhnlicher Blend von 80 Prozent Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot und Malbec, gebärdete sich zunächst ziemlich ruppig, entwickelte aber mit der Flaschenreife Eleganz und Komplexität wie kaum ein anderer Tropfen des Midi.

Wir freundeten uns an mit ihm und kauften ab und zu neue Jahrgänge. Irgendwann wurde er uns aber zu teuer. In diesen Sommerferien fand ich über einen Umweg wieder zum Daumas Gassac zurück. Ich las den Krimi «Grand Cru» des Schotten Martin Walker. Darin ermittelt Bruno, Chef de Police eines Périgord-Städtchens und Superman von Gottes Gnaden, gegen amerikanische Weinschurken, die sich das idyllische Tal unter den Nagel reißen wollen, um Wein im industriellen Format zu erzeugen. Martin Walker liess sich bei der Causa von einem realen Vorfall inspirieren: 2000 nämlich versuchte die kalifornische Kellerei Mondavi im Hérault Fuss zu fassen und wurde nach massiven Bürgerprotesten und einer Bürgermeisterabwahl vertrieben. Jonathan Nossiter hatte die Kampagne auch in seinem Antiglobalisierungsfilm «Mondovino» thematisiert.

Treibende Kraft hinter der Abwehrschlacht war Aimé Guibert, Gründer und Besitzer von Daumas Gassac, dessen ungeliebter Nachbar Mondavi geworden wäre. Der Mann, ein Charakterkopf, stur und visionär in einem, hat den Betrieb vor ein paar Jahren an drei Söhne weitergegeben. Ich dachte mir: wäre jetzt interessant, zu untersuchen, ob der Generationenwechsel die Weinstilistik verändert hat, und orderte eine Flasche. Und tatsächlich, der Daumas Gassac ist zugänglicher und fruchtbetonter geworden. Er hat aber seine Saftigkeit, Frische und hintergründige Art bewahrt, die vielleicht den Beginn einer neuen Freundschaft einläutet.

Den Mas de Daumas Gassac rouge 2011 gibt es für 29.20 Franken über Gazzar, Ecublens,
Tel 021 691 86 71, www.gazzar-weine.ch