Same procedure as every year • Der Beaujolais Nouveau ist da

Jedes Jahr im November wird die Ankunft des Beaujolais Nouveau weltweit zelebriert. Doch die Produktionszahlen in der Region sind rückläufig. Das liegt nicht nur an seinem schlechten Image. Die junge Winzergeneration setzt zunehmend auf hochwertige Lagerweine.

Die Ankunft des Beaujolais Nouveaux wird jedes Jahr gefeiert

2016 war kein gutes Jahr im Beaujolais. Starke Regen- und Hagelstürme verursachten massive Ernteeinbußen, in manchen Regionen bis zu 80 Prozent. Und dennoch, auch in diesem Jahr startete pünktlich am dritten Donnerstag im November die weltweite Weinsause zur Begrüßung des Beaujolais Nouveau, angeheizt durch eine gewaltige Marketingmaschinerie.

Von Lyon bis Tokio, von New York über Seoul bis nach Berlin ist es in den Bistros und Restaurants wieder zu lesen: Le Beaujolais Nouveau est arrivé – Der neue Beaujolais ist da!

Das Feiern hat Tradition. Noch vor hundert Jahren bekamen die Bistros der Stadt Lyon ihren Wein in riesigen Holzfässern aus

dem nahen Beaujolais-Gebiet geliefert.

Je leerer das Fass wurde, desto mehr Luft drang ein, der Wein oxidierte und schmeckte im Verlauf des Jahres wie Essig. Umso sehnsüchtiger erwarteten die Lyoner die Ankunft des frischen Weins. Und zelebrierten sie kräftig.

Weltweit stellt sich die Gastronomie auf die Ankunft des jungen Weins ein

Robuste Gamay-Traube

Wie für viele junge Weine ist auch für einen guten Nouveau der fruchtige Geschmack und die Leichtigkeit typisch. Mit dem kurzen Gärungsprozess von etwa drei Tagen entsteht Frische und Süffigkeit, die typische Farbe und das Aroma von schwarzen Johannisbeeren, Erd- und Himbeeren ist der Gamay-Traube zu verdanken. Sie wird zu 99 Prozent im Beaujolais angebaut und ist die Basis für die verschiedenen Weine der Region.

Am prominentesten ist nach wie vor der Nouveau, der jedoch in den letzten zwei Jahrzehnten zu Recht stark in Verruf geraten ist. Nach dem weltweiten Erfolg stellten viele Winzer die Quantität zu Lasten der Qualität in den Vordergrund. Das rächte sich, die Exportzahlen gingen zurück, besonders in

Deutschland.

Das Problem wurde von Weinbauern und Verbänden schon vor über zehn Jahren erkannt. Mit einer Qualitätsoffensive einigten sie sich auf strengere Verkostungen, Überwachung der Produktionsbedingungen und verboten ab 2004 Presskorken. Rund 30 Prozent der Winzer führen im Sommer eine grüne Ernte durch, um das Ertragsvolumen zu senken und die Traubenqualität zu steigern.

Doch noch heute leidet das gesamte Beaujolais unter dem herben Imageverlust und das, obwohl der Nouveau nur ein Drittel der Weinproduktion ausmacht. Der Rest wird zu höherwertigen Weinen verarbeitet, von denen die zehn Cru-Sorten die Spitzenstellung einnehmen. Sie werden im Norden der Region produziert und haben so klingenden Namen wie Fleurie, Saint-Amour und Moulin-à-Vent. Allesamt hochwertige lagerfähige Produkte, die von Struktur und Geschmack den benachbarten Burgunderweinen ähneln. Die Crus leiden besonders unter dem schlechten Image.

Ernte der Gamay-Traube im Beaujolais

Neue Generation

„Viele junge Winzer setzen heute auf den die Anbau von Qualitätsweinen“, sagt Tristan Ringenbach, der gerade zum

zweitbesten Sommeliere Frankreichs gekürt wurde. „Die Produktion des Nouveaux ist deutlich rückgängig“.

Das könnte allerdings auch damit zusammenhängen, dass der französische Weinanbau insgesamt auf dem Rückmarsch ist. Nach Angaben der „Internationale Organisation für Rebe und Wein“ (OIV) sank die Weinproduktion in Frankreich 2016 gegenüber dem Vorjahr um 12 Prozent. Zwar nimmt Frankreich nach Italien wieder den zweiten Platz im Ranking der wichtigen Erzeugerländer ein, doch der Weinkonsum im Land geht merklich zurück.

Die Rückbesinnung auf Qualitätsweine im Beaujolais stimmt Ringenbach verhalten optimistisch. Auch für den Jahrgang 2016. „Die Erträge sind zwar geringer, aber das was produziert wurde ist von exzellenter Qualität. Es ist trotz allem noch ein gutes Jahr geworden“.

Fotos: Bettina Hagen

Mehr zur Region Beaujolais