Giocanti: Unser Wein des Monats

Sterne zum Trinken

Wollust aus dem Roussillion

Ein Chanson in Flaschen gefüllt: Der Wein von Giocanti klingt aus jedem Glas mit heiterer Melancholie, gleitet sinnlich über die Zunge, um dann mit langem orphischen Nachhall im Schlund unterzutauchen. Schwarzer Trüffel ist dabei sein leidenschaftlicher Begleiter, wobei der üppige Duft durch mineralische Noten und kühlen Schiefer so frisch und saftig aufbereitet wird, dass man mit jedem Glas Lust auf das nächste bekommt.

Die Grande Cuvée Vieilles Vignes entsteht aus der Verbindung von Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon und Grenache und basiert auf Reben, die zwischen 100 und 120 Jahre alt und wurzelecht sind. So etwas Großartiges kommt aus dem kleinen 1000-Einwohner-Dorf Latour-de-France im südfranzösischen Roussillion. In diesem mehr schlaftrunkenen als süffeligen Örtchen am Fuße der Pyrenäen wachsen seit Menschengedenken nichts anderes als Wein und Oliven. Aber noch immer nicht organisiert und auf Perfektion getrimmt. Auch die Rebzeilen von Giocanti stehen nach wie vor etwas undiszipliniert im Weinberg.

Pierre Paul Giocanti

Hinter diesem in der Wirkung großen und im Auftritt so bescheidenen Meisterwerk steht der wurzelechte, auffällig sympathische und ohne jegliche Wichtigtuerei wie sein Wein auskommende Pierre Paul Giocanti. Zum Glück wollte er vor gut zehn Jahren nicht länger Physiklehrer sein und widmete sich zunächst im Nebenerwerb der Weinerzeugung. Dies war indes kein Zufall, denn er half schon als Kind im Weinberg. 2004 war Giocantis erster Jahrgang, mit dem inzwischen hervorragend entwickelten 2007 schaffte er endgültig auf sich aufmerksam zu machen. Der Jahrgang 2009 ist ebenfalls perfekt geraten und wird mit seiner leicht rauherzigen Schale und dem wollüstigen Charakter vor allem Kenner ansprechen, 2010 fällt geschmeidiger aus und zeigt sich besonders für Einsteiger als geeignet. Auch der hundertprozentige Carignan von Giocanti ist ergreifend gut, vor allem der aus dem Jahr 2010 mit seinem wildbeerigen, trüffeligen und aphrodisischen Odeur. Alle Giocanti-Weine haben Ecken und Kanten, offenbaren dichte Frucht und sind von eleganter Vitalität. So konzentriert und aromatisch sie aber ausfallen, erscheinen sie nie fett und überzüchtet, was auch dem Terroir zu verdanken ist, da die Schieferböden eine kühle Stilistik einbringen. Zu Giocanti-Rotweinen passt Ochsenschwanz in Trüffeljus perfekt, aber auch ein Grillsteak.

Ausgebaut wird der Wein moderat und unaufdringlich im kleinen 240 Liter-Barrique mit 40 Prozent neuem Holz. Weitere Qualitätsmerkmale: Konsequent biologische Arbeit, Handlese, keine Filtration, unter Schwerkraft abgefüllt, niedriger Ertrag zwischen 15 und 18 Hektoliter pro Hektar. Pierre Paul Giocanti, dessen Vorfahren aus Korsika stammen, begann sehr bescheiden auf drei Hektar. Er werkelte in seinem kleinen Haus in der Garage, ein paar Fässer und ein Kunststofftank waren die ersten Begleiter. Heute bewirtschaftet Giocanti 10 Hektar, aber die klimatisierte Garage dient der überschaubaren Menge immer noch als Lagerplatz für die Fässer. Es ist keine Legende, sondern bitter-lustige Wahrheit, dass die ersten Abfüllungen in Literflaschen und Bag-in-Boxen aus Wellpappe auf dem Wochenmarkt zu finden waren. Dort aber wurden einige Fachtrinker auf die gute Qualität aufmerksam, darunter auch Eric Wilt, einst Sommelier und inzwischen Weinhändler. Er erkannte schon damals, was wir heute empfinden: Ein Leben ohne diesen Wein ist ein Irrtum.

Ludwig Fienhold

Vertrieben wird Giocanti exklusiv von Eric Wilt, der unter anderem zuvor als Sommelier bei Erno´s Bistro in Frankfurt arbeitete und jetzt im Elsass Weinhandel betreibt: Vins Diffusion, Eric Wilt, Tel. 0033 (0) 3 88 87 78 33. Fax 0033 (0) 3 88 87 78 34. Mobil 0178 35 55 154. E-Mail eric.wilt@cegetel.net

Die Flaschen von Giocanti kosten im Handel zwischen 19 und 28 €, in Restaurants 50 bis 60 €, glasweise zirka 8,50 €. Den Wein gibt es nicht an jeder Ecke und schon gar nicht in vielen Restaurants, beispielsweise in Frankfurt aber in der Emma Metzler, dem Allgaier´s, Erno´s Bistro und dem Egenolff.