

# Berthoumieu, „Charles de Batz“, rouge 2008

## Der gesündeste Wein der Welt laut Ärztezeitung!

Die urwüchsige, höchst authentische Spitzencuvée Charles de Batz ist ein grandioser Madiran von phantastischen Lagen – ein individueller Charakterkopf im Konzert der großen Weine Frankreichs – und das zu einem völlig unmöglichen Preis! Beeindruckend wie stets brilliert zunächst die tiefdunkelrote, fast schwarze Farbe dieses in hochwertigen Barriques ausgebauten Understatementweins. Die Überraschung folgt dann in der Nase und am Gaumen: Didier, der die Mikrooxidation so meisterhaft beherrscht wie kaum ein zweiter, hat es im größten Jahrgang in der Weingutsgeschichte geschafft, diesen begeisternden ‚wilden‘ Musketier mit einer sagenhaft weichen, cremigen Textur zu versehen sowie einer höchst trinkanimierenden Säurestruktur (werte Kunden, wie nie zuvor!) – und daher auch wesentlich früher zugänglich zu machen als noch in den 90er Jahren.

So fasziniert diese finessenreiche, elegante Cuvée aus 90% edelster Tannattrauben und auf den Punkt gereiftem Cabernet-Sauvignon zunächst mit einer zart süßlichen, komplexen roten Beerenfrucht, geheimnisvollen Gewürzen und einer kühlen Mineralität. Nach längerer Belüftung entströmen dem Glase betörende expressive Duftnoten von reifen Johannisbeeren, prallen süßen Kirschen, dunklen Bitterschokoladen- und noblen Röstaromen mit subtilen Anklängen an würzigen Tabak, Weihrauch und Zedernholz. Am Gaumen wie immer eine phantastische Konzentration und Eleganz, eine sagenhafte Frische und ein immenser Extrakt. Welch ausgewogene, harmonische, feinst balancierte, von nobler Kühle und fabelhafter Dichte geprägte Stilistik! Dunkle, würzige Beerenaromen umhüllen die dichten, kühlen Gerbstoffe und die für einen tannatgeprägten Wein sensationell weichen, seidene Tannine versprechen diesem authentischen Madiranwein ein Wahnsinnspotential! Dieser originäre Kultwein brilliert mit seinem authentischen Charakter, seiner wilden natürlichen Schönheit und seiner cremigen Gerbstoffstruktur: Kein dicker, wuchtiger Marmeladenwein, sondern burgundische Zartheit und Noblesse in erfrischend urwüchsigem Gewand! Welch grandioses Gewächs mit Feuer in den Adern und den glutvollen Augen einer geheimnisvollen, zarten, ebenholzfarbenen Schönheit, das aber auch die Rasse und Noblesse eines großen Bordelaiser Gewächses sein eigen nennt. Für einen Madiran, den gesündesten Wein der Welt, ein schier unglaubliches hedonistisches Trinkvergnügen! Zu genießen ab Herbst 2012 zu kräftigen Schmorgerichten (Dekantieren empfohlen!), seinen Höhepunkt aber wird dieser „grand vin de garde“ erst 2014 bis nach 2030 erreichen: Wohltuende Wärme wird dabei stets den Körper durchströmen und die Sinne werden schwelgen in unbeschwertem Genuss!

**Welch sensationelle Bewertung im wichtigsten französischen Weinführer: Für seine höchst attraktive Preisklasse wird der beliebte ‚Batz‘ 2008 mit völlig außergewöhnlichen 17,5/20 Punkten im „Classement 2008“, der Bibel der französischen Weinkritik, ausgezeichnet.** Welch ungeheure Provokation wesentlich, aber wirklich wesentlich teurerer Bordelaiser Nobelgewächse! Wahrlich: Authentischer ist Madiran auf Flasche kaum zu genießen. Duftig und transparent, geschmeidig und erfrischend spröde zugleich; ein Wein, der Leben atmet, der Spaß macht und Emotionen auslöst, weil er so urwüchsig, so authentisch, so unverfälscht riecht und schmeckt, dass schier das Herz aufgeht, wenn man ihn auf der Zunge hat.

### DOMAINE BERTHOUMIEU - MADIRAN

**Der weltweit höchstes Ansehen genießende Weinguide DECANTER feiert unseren Madiran-Wein Charles de Batz in der Kategorie: „Regional France Red Blend“**

**Didier Barré**, Winzergenius und Gascogner wie aus dem Bilderbuch, gilt als „Primus inter pares“ innerhalb der jungen Winzergeneration im wilden Madiran. Denn Didier, dem ungemein ambitionierten Eigentümer der mittlerweile legendären **Domaine Berthoumieu**, deren bis zu über 100 Jahre alte Rebstöcke überwiegend im Westen des kleinen Musketier-Ortes auf privilegierten, südlich ausgerichteten Hanglagen gepflanzt sind, ist es auf vorbildliche Art gelungen, die aus der kleinbeerigen Tannattraube gewonnenen „Tanninmonster“ zu zähmen. Dies erreicht er durch aufwendige Laubwerksarbeit, eine extrem späte Lese streng selektionierten, auf den Punkt gereiften Lesegutes, die Assemblage mit der Edelrebe Cabernet Sauvignon, den feinfühligem Ausbau in neuen Barriques und den überaus gekonnten Einsatz der Mikrooxidation, was bedeutet, dass den Weinen beim Ausbau in geringer Dosierung Sauerstoff zugeführt wird, um sie geschmeidiger, weicher und saftiger werden zu lassen, ohne dass sie ihre ureigene Identität verlieren.

**Die** Weinfachzeitschrift, die „Revue du vin de France“, resümiert unter der Schlagzeile „Montus nicht mehr allein an der Spitze“. „Charles de Batz“ ist jetzt gleichrangig



# Wissenswertes zum Tannatwein

## Tannat

Tannat ist eine rote Rebsorte, die einen sehr tanninreichen (Name!), farbintensiven, kräftigen Wein ergibt. Hauptanbaugebiet ist Uruguay, wo die traditionelle Verarbeitung gepflegt wird.

## Wirkung

Die Sorte liefert bei traditioneller Verarbeitung, das heißt bei längerer Gärung mit Schalen und Kernen (drei bis vier Wochen) die höchsten Werte an Polyphenolen von allen Rebsorten.

Der Tannat gilt seit der Veröffentlichung dieser Forschungsergebnisse von Dr. Roger Corder in der Wissenschaftszeitschrift Nature (Bd. 444, S. 566) als der Rotwein überhaupt.

## Polyphenole

Einige Polyphenole wirken wie andere Antioxidantien unter anderem entzündungshemmend und krebsvorbeugend. Im Rahmen verschiedener Studien mit bestimmten Polyphenolen wurde ein gehemmtes Wachstum von Krebszellen in der Brustdrüse, Lunge, Haut, dem Darm und der Prostata beobachtet (Lansky 2007). Flavonoide und Anthocyane schützen Körperzellen vor freien Radikalen und verlangsamen die Zelloxidation. Sie vermindern die Fettablagerungen (Plaques) in den Blutgefäßen und beugen damit der Arteriosklerose vor. So reduzierte sich die Dicke der inneren Gefäßwand der Arteria carotis bei Patienten mit Arteriosklerose nach einjähriger Anwendung einer Granatapfelzubereitung um 30 %, während sie in der Kontrollgruppe um 9 % zunahm (Aviram 2004). Weiterhin konnte in einer Studie vom Vanderbilt University Medical Center nachgewiesen werden, dass bei regelmäßigem Fruchtsaftkonsum das Risiko für eine Alzheimererkrankung um bis zu 76 % gesenkt werden kann, wofür ebenfalls Polyphenole verantwortlich gemacht werden.

Gleichzeitig können sich Polyphenole aus pflanzlicher Nahrung an Verdauungsenzyme binden und so die Nährstoffaufnahme im Darm vermindern. Beim gesunden Menschen verhindern die im Speichel enthaltenen prolinreichen Proteine diese Wirkung, indem sie einen im Verdauungstrakt stabilen Komplex mit den Polyphenolen bilden.

Ärzte Zeitung, 27.06.2003.- von Philipp Grätzel von Grätz

## Cabernet-Sauvignon- und Tannat-Weine schützen das Herz am besten

"Der Wein, den wir hier trinken, ist der gesündeste Wein der Welt." Dr. Roger Corder ist sich seiner Sache ziemlich sicher. Wäre es anders, hätten wir uns wohl auch nicht ausgerechnet hier getroffen.

Die "Bar Gascon" liegt am Rande des Londoner Bankenviertels City of London. Nebenan ist das William Harvey-Institut für Kreislaufforschung. Dort arbeitet Corder, und dort hat er vor anderthalb Jahren eines jener seltenen Experimente gemacht, die der Traum eines jeden Forschers sind - einfach, elegant und mit wunderbar klarem Ergebnis. 28 Weine hatte er damals eingekauft. 28 Weine für 28 Petrischalen, in denen er zuvor Blutgefäßzellen von Rindern angezchtet hatte. Was ihn interessierte, war das von den Endothelzellen produzierte Hormon Endothelin, der stärkste bekannte Gefäßverenger im Organismus.

## Nicht jeder Rotwein schützt die Herzkranzgefäße

Dass ein bestimmter Bestandteil von Rotwein, die Polyphenole, bremsend auf die Produktion von Endothelin wirken können, war damals schon bekannt. Die Fragen lauteten: Haben alle Polyphenole diese Wirkung? Und: Schützt Rotwein deswegen die Blutgefäße?

Corders Experiment war nicht nur elegant, sondern es hatte auch noch einen eindeutigen Sieger, der die Endothelinsynthese stärker hemmte als alle anderen: Er steht vor uns auf dem Tresen der "Bar Gascon", ein Madiran "Cuvée Charles de Batz", hergestellt aus Tannat-Trauben und angebaut in der südwestfranzösischen Weinregion Gascogne. Er ist dunkel und sehr, sehr trocken, ein Wein, zu dem man sich Brot oder ein Glas Wasser wünscht. Auch die Cabernets haben in Corders Experiment gut abgeschnitten. Kalifornische Weine landeten im Mittelfeld, Australier bildeten zusammen mit weißen und Rosé-Weinen die Schlusslichter im Wettstreit um die beste Endothelinblockade.

## Traubenschalen und Kerne müssen bis zum Schluss mitgären

"Die Tannat-Traube ist der Cabernet-Sauvignon verwandt, doch viel reicher an Polyphenolen", sagt Corder. Das schlechte Abschneiden der hellen Weine hatte Corder erwartet: Polyphenolhaltig sind vor allem die Haut und die Kerne der Trauben, die nur beim Rotwein bis zum Schluss mitfermentiert werden. Die krassen Unterschiede zwischen den einzelnen Rotweinen aber waren es, die ihn damals elektrisierten.

In den anderthalb Jahren, die vergangen sind, seit Corder seine Ergebnisse in der Zeitschrift "Nature" präsentierte, hat er versucht, diesen Rohdaten ein System zu geben. Er hat mit dutzenden Winzern auf der ganzen Welt gesprochen und sich erklären lassen, wie sie ihren Rotwein herstellen. Und er hatte dabei immer die widersprüchlichen Studien aus der Kreislaufmedizin im Kopf, die dem Glas Rotwein am Abend mal eine lebensverlängernde Wirkung zusprechen und dann wieder keinen Unterschied finden zwischen Rotwein, Weißwein und Bier.

"Die Trauben sind wichtig, aber genauso die Verarbeitung der Trauben. Die Weine, die bei uns schlecht abgeschnitten haben, hatten meist nur Gärzeiten von vier bis fünf Tagen. In den traditionellen Weinregionen Frankreichs, und insbesondere bei den Weinen, die die Endothelinsynthese am stärksten blockieren, betragen sie aber bis zu drei Wochen". Neun bis zehn Tage sollten es sein, schätzt Corder, um die Polyphenole, auf die es ankommt, aus den Kernen heraus zu bekommen.

Corders Erklärung für das French paradox - Menschen in Südfrankreich erkranken seltener an KHK als Menschen in anderen Industrienationen, obwohl sie sich üppiger und fettreicher ernähren - bemüht also eine Mischung aus Auswahl der Trauben und Fermentierungstechnik. Nicht Rotweine oder Polyphenole an sich schützen demnach vor Herz-Kreislaufkrankungen, sondern jene Polyphenole, die aus Trauben wie Tannat oder Cabernet Sauvignon nach längerer Gärung freigesetzt werden. Die optimale Kombination beider Faktoren finde man in Südwestfrankreich, genau in jenen Regionen, wo das French paradox ursprünglich beschrieben wurde.

Weil er von seiner Hypothese überzeugt ist, ist Corder extrem skeptisch, wenn er Kollegen zuhört, die sagen, ein Glas Wein am Abend sei gesundheitsfördernd. "Das Schlimmste wäre, wenn unsere Patienten denken 'Rotwein ist ja gesund' und dann irgendwelche roten Weine trinken, die zwar den schädlichen Alkohol, aber keine schützenden Polyphenole enthalten".

