



## “MAN VERLIERT DAS TRINKVERGNÜGEN, WENN DER WEIN ZU STARK IST.”

DIE DOMAINE DE LA COLOMBETTE BEI BÉZIERS ERZEUGT HEUTE DIE BESTEN  
IM ALKOHOL REDUZIERTEN WEINE FRANKREICHS. WAS BEWEGTE VINCENT PUGIBET  
UND SEINEN VATER FRANÇOIS ZU DIESEM RADIKALEN SCHRITT?

*weinwelt: Wie kam es dazu, dass Sie begannen, den Alkohol in Ihren Weinen zu reduzieren?*

Vincent Pugibet: Der Umbruch geschah 2001. Wir machten eine Spitzenreihe, die gut lief wie der Demi-muid Ladoner Pelut. Aber wir, die jeden Mittag gemeinsam essen, öffneten nie eine Flasche dazu, die Familie trank lieber Wasser. Ich, der in Bordeaux studierte, dachte an Latour, Petrus, die keine 14 oder 15 Volumenprozent Alkohol, aber viel Finesse haben, oder an die Weine von Didier Dagueneau, damals 1995, 1996. Das ließ mir keine Ruhe.

*Wie kamen Sie dann darauf, ein Gerät für Umkehr-Osmose zur Desalkoholisierung einzusetzen?*

Vincent Pugibet: Wir begannen nach einer Möglichkeit im Keller zu suchen und stellten allen Leuten entsprechende Fragen, auch denen von der INRA (dem Forschungsinstitut) bei Montpellier. Die sagten, für Weine von großer Qualität gäbe es keine andere Lösung als volle Reife und folglich auch einen hohen Alkoholgehalt. Aber in der Diskussion erfuhr ich, dass die Umkehr-Osmose, die zum Beispiel von den Leuten in Bordeaux benutzt wird, um den Most zu konzentrieren, auch benutzt werden könne, um Weine zu desalkoholisieren. Die Leute von INRA sagten, ja, das gleiche Gerät könne man dafür benutzen, aber das wäre qualitativ nicht sinnvoll, das würde den Weinen schaden.

*Aber dadurch haben Sie sich nicht abschrecken lassen?*

Vincent Pugibet: Nach und nach haben wir Informationen gesammelt und sind auf Michael Paetzold (ein deutscher Oenologe, der eine Firma für Kellertechnik betreibt) in Bordeaux gestoßen, der von dem Thema fasziniert war. Obwohl die Prozedur bei Wein verboten ist, gingen wir das Risiko ein, probierten seinen Osmoseur dafür aus und waren vom Ergebnis überrascht. Wir sagten uns, wenn wir mit dem Gerät ein Volumenprozent Alkohol weniger erhalten und noch ein Volumenprozent weniger im Weinberg und vielleicht noch eines durch andere Interventionen einsparen könnten, also ins-

gesamt zwei bis drei Volumenprozent pro Wein, würde uns das reichen. So kauften wir das Gerät.

*Wie bewährte sich die Umkehr-Osmose, um dem Wein Alkohol zu entziehen?*

Vincent Pugibet: Als wir das Gerät im Keller hatten und etwas experimentierten, waren wir sehr von dem Potenzial dieser Geräte überrascht. Wir wollten zuerst nur ein Volumenprozent Alkohol hinuntergehen, aber sahen dann, dass man auch zwei bis fünf ohne Probleme schaffen konnte. So haben wir ein Jahr gearbeitet, aber niemandem etwas darüber gesagt, sondern nur von gutem Terroir, Tröpfchenberieselung und so weiter gesprochen. (Er lacht.)

*Warum stört Sie der Alkoholgehalt im Wein so sehr?*

Vincent Pugibet: Ich möchte mehr Finesse und Eleganz im Wein finden. Wein ist ein Getränk, Alkohol ist Teil des Spiels, gäbe es ihn nicht, wäre es reichlich traurig. Aber es gibt ein Maß, wo der Wein mehr zu einem Aperitif wird, statt ein Getränk zu sein. Ich finde, man verliert das Vergnügen am Trinken und daran, eine Flasche zu leeren, wenn der Wein zu stark ist. Wir suchten danach, dieses Vergnügen wieder zu finden, um getrost wieder eine Flasche Wein austrinken zu können.

*Warum haben Ihrer Meinung nach die Weine generell so an Alkohol zugelegt?*

Vincent Pugibet: Durch den Einfluss der Angelsachsen, die Wein eher wie einen Aperitif konsumieren statt ihn bei Tisch zu trinken. Sie veranstalteten vergleichende Verkostungen und bei denen wird immer der konzentrierteste Wein herauskommen. Das hat auch uns genützt, um bekannt zu werden, und damit uns und der Region viel Gutes getan. So konnten wir in Konkurrenz mit den Burgundern und den Bordeaux treten. Aber längst ist dies zur Karikatur geworden. Wenn wir eine solche Flasche öffnen, bleibt sie eine Woche lang auf dem Tisch stehen, weil sich niemand bedient. Damit hat man kein Vergnügen mehr am Trinken!

*Dann hörten Sie von der Spinning Cone Column und besuchten Kalifornien. Was erfüllten Sie dort?*

Vincent Pugibet: Alle großen Namen ohne Ausnahme ließen ihre Weine dort entalkoholisieren, aber hier war niemand darüber auf dem Laufenden. Das unternehmen, das wir 2004 besuchten, entalkoholisierte zehn Prozent der dortigen Weinproduktion. Und das waren die Spitzenweine. Was die Kalifornier genierte, war nicht die Untrinkbarkeit von Weinen mit 16 Volumenprozent Alkohol, sondern die Tatsache, dass sie bei über 14 Volumenprozent mehr an Steuern bezahlen mussten. Als wir zurück in Frankreich waren,

sagte ich: "Wir können nicht Jahre in Ignoranz verweilen. Die Leute müssen wenigstens erfahren, was ihre Konkurrenz treibt." Also begannen wir, Leute einzuladen und Treffen zu veranstalten. Darauf gab es ein günstiges Echo. Alle Winzer, die wir kannten, hatten Probleme mit hohen Alkoholgraden. Man wusste nicht, was man mit Trauben von 15 oder 16 Volumenprozent machen sollte.

*Außer sie mit 14 Volumenprozent zu etikettieren ... Was sind nun Ihre praktischen Erfahrungen?*

Vincent Pugibet: Was die Qualität angeht, haben wir große Fortschritte gemacht. Der Alkohol hat einen süßen Geschmack und macht die Weine teilig. Reduziert man ihn, kommt die Säure mehr zum Vorschein, die vorher von ihm überdeckt wurde. Bei uns fehlte es immer etwas an Säure im Wein, das ist jetzt unser großer Gewinn. Wir haben an einer verdeckten Verkostung von 15 Chardonnays teilgenommen, die von einer Profi-Jury beurteilt wurden. Mit Abstand als bester schnitt der Chardonnay der Collobette mit 11,5 Volumenprozent ab, weil er viel frischer und ausgewogener war als die anderen. **INTERVIEW: ANDRÉ DOMINE**

### ZUR PERSON

Vincent Pugibet (57) studierte in Bordeaux Oenologie, bevor er auf die Domaine de la Colombette bei Béziers zurückkehrte. Dort zählte sein Vater François zu den ersten Winzern im Midi; die Chardonnay anpflanzen und damit international Anerkennung fanden. In erster Linie auf den Weinbau ausgerichtet, unternahm die Pugibets alles Erdenkliche – wie Pflanzdichte von 8 000 Stücken pro Hektar und Berieselung –, um den Alkoholgrad in ihren Weinen zu zähmen. Als dies nichts nützte, begannen sie ab 2004 mit der teilweisen Entalkoholisierung zu experimentieren. Heute bieten sie drei auf vollreifen Trauben basierende Weinreihen an mit neun, 11,5 und 13 Volumenprozent, denen entsprechend Alkohol entzogen wurde und die eine so ausgezeichnete Ausgewogenheit besitzen, dass sie in vielen Spitzenrestaurants geführt werden.