

Leicht, aber oho!

Klar gibt es «Sommerweine». Leichte Rote, die Fruchtigkeit ideal mit Frische vereinen. Weine, die nicht allzu viel Alkohol besitzen und trotzdem zu substanziellem Essen die Balance halten können. So ist auch der Morgon 2009 von Roland Pignard. Ein Beaujolais also, der, nach alter Manier vinifiziert, den Charme der Beaujolais von einst besitzt.

Ja, diese Beaujolais von einst. Natürlich entstanden sie so wie heute aus der Gamay-Traube. Es waren leichte Weine, da man keine Chaptalisation anwandte, die Technik, mittels Zucker dem Wein zu grösserer Substanz zu verhelfen. Sollten sie lagerfähig werden, verschnitt man sie mit kräftigem Algerier. Niemand beschwerte sich.

Doch die Mode verlangte nach anderem. Beaujolais wurde schwerer, sirupiger in seiner Anmutung. Ein Glas, dann verleidete er. Als der Boom zusammenbrach, besannen sich glücklicherweise ein paar kluge Winzer auf die Tradition.

Und so steht denn diese leuchtend rote, nach Himbeeren duftende Köstlichkeit vor uns. Frisch läuft der Morgon über das Zünglein. Entlässt die Aromen von Preiselbeeren und Schattenmorellen, entschwindet mit einem Verdacht von Bärendreck und Walderdbeere ... Und verlangt energisch nach einem nächsten Schluck.

Perfekt zum Rinderkotelett vom Grill. Aber auch zur Gemüselasagne oder ganz einfach zu Insalata Caprese. Kein weltbewegender Wein. Aber einer, der das Herz jedes Weinkenners berührt.

Morgon 2009

Roland Pignard,
Weinhandlung am
Küferweg, Obfelden ZH
www.kueferweg.ch

19 Franken

