



Beat Koelliker
Weinexperte

Gegen den Strom schwimmen

Es ist zwar schön, sich vom Strom tragen zu lassen, ins Geschehen zu liegen und Einverständnis zu zeigen mit dem, was geschieht. Aber ab und zu muss man spüren, wie die Strömung zieht und sich dagegen auflehnen. Das gibt Kraft und befreit den Geist. Die Welt wird dann hell und wie neu.

Mein Freund Karl blickt skeptisch, vor ihm steht ein leeres Glas. Er wartet auf einen Tatbeis zu meinen schönen Worten. Soll er haben: Wenn alle in Gärten und auf Balkonen ihre Sommerweine kühl stellen, öffne ich einen Amarone von Tedeschi. Temperatur genau 18 Grad Celsius.

Schwer liegt er im Glas. Man sieht ihm seine 15 Prozent Alkohol an. Tief leuchtet die Farbe, vielschichtig und unergründlich. Ebenso steigt der Duft über den Tisch im nächtlichen Garten: eine Wolke von gekochten und getrockneten Früchten (Zwetschgen, Rosinen, sogar Aprikosen); dahinter Düfte von Zimt, Nelken, Karamell und Zedernholz. Im Gaumen vereinigt sich alles zu Grösse, Harmonie und Kraft. Zum Schluss klingt die Wärme des Alkohols lange nach. Dazu serviere ich meinen Freunden (Karl hat sein inneres Gleichgewicht wieder gefunden) ein Stück Gorgonzola, in Rotwein eingelegte Feigen, Akazienhonig und Baumnüsse.

Ab und zu muss man gegen den Strom schwimmen...



Erhältlich im CASH Wine Club:
Tedeschi Amarone 2004, 47.50 Franken
pro Flasche (begrenzte Lagerbestände).

Wandern durch die Weinberge von Arnex

Weinwanderung Arnex in den Côtes de l'Orbe liegt im unbekanntenen Niemandsland zwischen Genfer- und Neuenburgersee. Landschaft und Weine lohnen den Besuch.

Der Hund auf der Strasse hebt nur kurz den Kopf und schläft dann wieder ein, der Dorfbrunnen plätschert, und ein Traktor rumpelt irgendwo draussen durch die Weinberge: ein ganz normaler Nachmittag im Winzerdorf Arnex in den Côtes de l'Orbe. Touristen gibt es hier keine, man begegnet dem Leben der Winzer und Bauern unverfälscht und direkt. Wer entspannt durch Rebberge wandern und guten Wein entdecken will, findet hier alles, was das Herz begehrt: Die Wege führen durch sanfte Rebhügel, sind gut markiert und verlangen keine sportlichen Leistungen.

Aus den Weinbergen geht der Blick bis zu den Alpen

Das schöne Winzerdorf Arnex liegt etwa drei Kilometer südlich von Orbe am Jurafuss und hoch über der weiten Plaine de l'Orbe. Der Blick ist frei, das Mittelland liegt dem Wanderer zu Füssen, und an klaren Tagen grüssen von «drüben» die Alpen – von der Berner Prominenz Eiger, Mönch und Jungfrau bis hin zum Mont



Eine Wanderung durch die sanften Rebhügel von Arnex ist Erholung pur.

Blanc. Die insgesamt etwas mehr als 60 Hektaren Reben des Dorfes sind auf drei unabhängige Geländekammern verteilt, man kann sie in gemütlichen drei Stunden durchwandern oder nur eine oder zwei auswählen. In der Vitrine gegenüber dem Restaurant «Le Toucan» findet man einen Plan und nützliche Informationen.

Der Boden ist reich an Kalk und begünstigt den Anbau roter Rebsorten wie jenseits der Grenze im Burgund. Es sind denn auch vor allem die «burgundischen» Sorten Gamay und Pinot noir, die

REISEPLANUNG

Auto: Sie stellen das Auto am besten auf dem grossen Platz vor dem Restaurant «Le Toucan» ab.

Bahn: Arnex besitzt einen Bahnhof. Linie Lausanne/Payerne nach Vallorbe.

Die Cave coopérative liegt gleich neben dem «Toucan» und ist am Mittwoch von 17 bis 19 Uhr und am Samstag von 10 bis 12 Uhr geöffnet. Sonst auf Voranmeldung: Telefon 024 441 39 93.

hier fruchtig-frische und beim Pinot oft auch erstaunlich tiefgründige Weine erbringen. Daneben werden ein leichter,

süffiger Chasselas und die roten Neuzüchtungen Gamaret und Garanoir angebaut.

Strausse – eine besondere Attraktion für Kinder

Am Rande des Dorfes liegt das Schloss. Früher wurde hier von einem Meier der Zehnten eingetrieben. Der heutige Schlossbesitzer hat weit friedlichere Lebensziele: Er züchtet Strausse und andere Laufvögel. Wenn man aus dem Dorf hinaus zu den nördlich gelegenen Weinbergen wandert, kommt man direkt an ihrem Gehege vorbei.

Beat Koelliker

DIESE WEINE SOLLTEN SIE PROBIEREN

Herausragend sind die Weine von Maryline Lavenex. Sie kultiviert nur 1,4 Hektaren und produziert darauf jährlich etwa 15 000 Flaschen:

■ **La Plantinelle, Chasselas, AOC Côtes de l'Orbe 2007:** Im Glas erscheint über dem hellen Gold der Stern einer feinen Kohlensäure, der Wein duftet frisch nach Birnen, Mandeln oder Hefe und geht leicht, süffig über die Zunge (8.50 Franken).

■ **La Cuvée de Madame, Ciel-de-Perdrix, AOC Côtes de l'Orbe 2007:** Dieser lachsfarbene Rosé wird aus Pinot-noir-Trauben gekeltert und verströmt intensive Aromen von

Erd- und Himbeeren, die angenehm herb und nie süsslich wirken. Im Mund setzt sich dieser Eindruck in einem trockenen Geschmack und einem gut strukturierten Körper fort. Ein gehalt- und charaktervoller Wein, der zu Recht die Auszeichnung Lauriers d'Or von Terravin erhalten hat (10.75 Franken).

■ **Les Nillonnes, Gamay, AOC Côtes de l'Orbe 2007:** Noch jugendliche, leicht violette Farbe. In der Nase ein

Korb von sommerlichen Beeren und Kirschen. Im Gaumen saftig und erfrischend. Ein ausgesprochen charmanter Wein (Fr. 8.50).

■ **Pinot Noir, AOC Côtes de l'Orbe 2007:** Helle Farbe mit ersten orange-farbenen Reflexen. In der Nase vielschichtig, neben schöner Frucht auch Pilze, Rauch und herbstlich-erdige Noten. Im Gaumen attraktive Säure, langer Abgang. Ein vornehmer, erstaunlich preiswerter Wein (11.25 Franken).

maryline.lavenex@bluewin.ch,
Telefon 024 441 24 27.

CASH WINE CLUB
POWERED BY ChateauDirect

