



deutsch

CHÂTEAU
LAQUIROU



Editorial

Kompositionen für den Gaumen ...

*«Red red wine
you make me feel so fine
You keep me rocking
all of the time»*

Red Red Wine, Neil Diamond
(gecovernt u.a. von UB40)

Musik und Wein sind enge Freunde. Mozart liess den guten Bacchus hochleben. Und Neil Diamond besingt das gute Gefühl, das ein Glas Rotwein bescheren kann. Schon die Sprache, mit der Musik und Wein beschrieben werden, kennt viele Parallelen. Mit Begriffen wie «tänzerischer Leichtigkeit» oder «erfrischendem Nachhall» lassen sich sowohl eine Sonate von Frédéric Chopin, aber auch ein weisser Cru, beispielsweise auf der Basis der in Südfrankreich heimischen Sorte Bourboulenc, treffend charakterisieren. Auch in Bezug auf den Entstehungsprozess sind Musik und Wein echte Seelenverwandte. Denn wie der Komponist, der Melodien, Rhythmen oder Akkorde zu einem Stück fügt, so komponiert auch der Winzer, oft aus verschiedenen Sorten und unterschiedlichen Rebbergsparzellen, seinen Wein.

1807 übernahm die Familie Hug eine Musikalienhandlung an der Augustiner-gasse in Zürich und entwickelte daraus das führende Musikhaus der Schweiz. 1993 entdeckten Erika Hug Harke und ihr Mann Eckard Harke-Hug im idyllischen «La Clape»-Gebirgszug zwischen der Stadt Narbonne und dem Meer ein Wein-Château wie aus dem Bilderbuch. Seither wurde Château Laquirou behutsam Schritt für Schritt restauriert. Heute reifen hier charaktervolle, bekömmliche Weine mit mediterranem Charme. Im Jargon der Musikszene ausgedrückt, dürfen wir von gelungenen Kompositionen für den Gaumen sprechen.

*«Bacchus war ein braver Mann,
der zuerst der goldnen Rebe süsßen Nektar abgewann ...»*

Die Entführung aus dem Serail, Wolfgang Amadeus Mozart

Das Weingut Degustieren im Taubenturm...

Auf der kurzen Fahrt von Béziers über Saint-Pierre ans Meer windet sich das Strässchen plötzlich zwischen bizarren Kalkfelsen hinauf zum «Massif de la Clape». Wir sehen Pinien, Olivenbäume und Reben. Und es riecht nach Garrigue mit Thymian, Rosmarin und Ginster. Kurz nach der Hügelkuppe, das Meer schon in Sichtweite, entdecken wir in einer ausgedehnten, flachen Mulde, geschützt von zwei Talflanken, Château Laquirou. Die Lage erinnert an zwei muschelartig zusammengefügte Hände, die etwas Wertvolles tragen... Das Weingut ist Teil eines intakten Ökosystems. Nicht nur Wildschweine, Rebhühner und Ringelnattern sind hier zu Hause. Es brüten auch seltene Zugvögel wie die Blauracke oder der Bienenfresser.

Schon die alten Römer haben hier Wein angebaut. Julius Cäsar hat den besten Kämpfern seiner 10. Legion als Belohnung gerne ein Stück Land auf der wilden Insel La Clape geschenkt. Und die Römer bauten ihre Höfe gerne in geschützten, nach Südwesten ausgerichteten Lagen, wie Laquirou eine ist. Die erste schriftliche Erwähnung als Weingut, damals noch «a la Quiro» geschrieben,

stammt aus dem Jahr 1495. Der okzitani-sche Begriff bedeutet zu Deutsch «kleiner Fels». Seit das rund 100 Hektar umfassende Gut, wovon 40 Hektar mit Reben bestockt sind, im Jahr 1993 von der Familie Hug gekauft wurde, sind umfangreiche Restrukturierungs-, Renovations- und Erweiterungsarbeiten durchgeführt worden. Neben der Neubepflanzung vieler Parzellen aufgrund detaillierter Bodenanalysen wurde schon 1995 ein neues Kellereigebäude errichtet. Im typischen Stil des Midi erbaut, komplettiert der Neubau trotz seines beträchtlichen Volumens den bestehenden Gebäudekomplex in harmonischer Weise. Gleichzeitig bietet der neue Keller alle Möglichkeiten, um qualitativ hochstehende Weine zu keltern. Die kontrollierte Temperatursteuerung aller Tanks sowie des Barriquekellers und die Tatsache, dass Maische, Moste und Weine nicht mehr durch mechanisches Pumpen, sondern durch das schonende System der Schwerkraft (Gravitation) bewegt werden, sind die zwei wichtigsten Faktoren dafür.

Der Rebsorten- Schaugarten

An den Ufern des Mittelmeers haben die alten Griechen und Römer die Grundlagen zu unserer heutigen Weinkultur gelegt. Im Bewusstsein der Zugehörigkeit zum Wein-Kulturräum Mittelmeer wurde auf Château Laquirou ein einzigartiger Rebsortengarten angelegt, der seltene, teilweise fast vergessene Sorten aus verschiedensten Ländern vereint. Hier reifen unter anderem so rare Rebsorten wie Maticha aus Marokko, Bokaskère aus der Türkei, Einuni aus Israel sowie alte Languedoc-Gewächse wie Terret oder Aspiran.

Der Kräuter- Schaugarten

Schon die südfranzösische Strauchlandschaft, die Garrigue, ist im Grunde ein einziger, grosser Kräutergarten. Schliesslich duftet der Lavendel nicht nur gut, er hilft auch gegen Erschöpfung, Thymian reinigt die Atmungsorgane und Salbei wirkt desinfizierend. Im Kräutergarten von Château Laquirou wachsen auch «Menthe Marocaine», Ysop, Kamille, Wermutkraut und vieles mehr. Manche Besucher sind der Meinung, dass allein schon vom Duft dieses Gartens eine heilende Wirkung ausgehe...

Der «Jardin de la Méditerranée» von Château Laquirou ist nach dem Konzept eines klassischen französischen Ziergartens gestaltet worden. Die insgesamt 16 Beete sind durch Spazierwege gegliedert. Der Garten kann zwischen 09.00 und 18.00 Uhr besucht werden. Zu den gleichen Zeiten hat auch der Verkaufsraum geöffnet.



Im ehemaligen Taubenturm, dem Wahrzeichen des Gutes, befindet sich heute ein gemütlicher «Caveau», in dem die Besucher die Laquirou-Weine verkosten und auch kaufen können.

Geheimnisvoller
Kratersee:
L'Oeil Doux



AOP La Clape

Das Languedoc ist die grösste Weinregion in Frankreich. Im gewaltigen, 250 000 Hektar umfassenden Rebenmeer des «Midi» ist La Clape mit seiner Rebfläche von gerade mal 1000 Hektar eine exklusive Spezialität. Seit 1985 wurden die La Clape-Weine unter der AOC Coteaux de Languedoc abgefüllt. Mit dem Jahrgang 2011 hat die kleine Region den Aufstieg in die höchste und exklusive Klasse der «Grand Crus» des Languedoc geschafft. Nun kommen die Weine unter der eigenen Appellation auf den Markt «AOP La Clape». Mit diesem Schritt wird die Bezeichnung AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) in AOP (Appellation d'Origine Protégée) umgewandelt.

Informationen zur AOP La Clape:
www.laclape.com

La Clape Süss-salzige Geheimnisse und mehr ...

Nur zwei Kilometer von Château Laquirou entfernt offenbart das Massif de la Clape ein einzigartiges Naturphänomen: «Le Gouffre de L'Oeil Doux». Inmitten der felsigen Garrigue-Landschaft öffnet sich unvermittelt ein kreisförmiger Abgrund. Am Fusse der 40 Meter hohen Kalkklippen glänzt ein geheimnisvoller grüner See. Obwohl nur einen Kilometer vom Meer entfernt, enthält er Süswasser, aber niemand weiss genau, woher es kommt. Vor Jahren versuchte gar der Meeresforscher Jacques-Yves Cousteau vergeblich, das Geheimnis des L'Oeil Doux zu entschlüsseln. Wegen der unterirdischen Strömungen gilt der See als gefährlich, das Baden ist deshalb verboten. Das Terroir von La Clape weigert sich beharrlich, alle seine Geheimnisse preiszugeben ...

Aufzeichnungen zeigen, dass La Clape noch vor 600 Jahren eine der Küste vorgelagerte Insel war. Durch Ablagerungen des Flusses Aude wurde der 17 Kilometer lange und 8 Kilometer breite Hügelzug schliesslich von der Küste vereinigt. Heute bebauen hier 30 Weingüter eine Rebfläche von insgesamt 1000

Hektar. Die AOP-Weine werden aus alt-eingesessenen Sorten wie Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan (alle rot), sowie Bourboulenc, Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Piquepoul, Rolle und Roussanne (alle weiss) gekeltert. Die Reben wurzeln auf Kalksteinhügeln in einer Höhe zwischen 20 und 250 Meter über Meer. Je nach Lage variiert die Bodenzusammensetzung und der vorwiegend poröse Kalk mischt sich mit Sandstein, Mergel oder gar Schiefer. Das Klima von La Clape ist mediterran, mit heissen und trockenen Sommern. Und doch wird die Hitze immer wieder durchbrochen, etwa durch den «Cers», einen kühlen, trockenen Nordwind, aber auch vom «Marée», der feuchte Luft vom Meer in die Reben trägt. Die Niederschlagsmengen sind mit 568 Millimeter pro Jahr und Quadratmeter äusserst gering.



*Karge Erde, mediterranes Klima:
Das Terroir von La Clape ist wie geschaffen,
um hochkarätige Weine hervorzubringen.*



*Intaktes Ökosystem: Die Rebberge von
Château Laquirou liegen inmitten von
Garrigue-Strauchlandschaft und Pinien.*

Im Weinberg

40 Hektar, 24 Parzellen, 7 Sorten ...

Ob sie nun «singen», wie der große südfranzösische Dichter Frédéric Mistral schrieb, oder mit ihrem schrillen Gezirpe unsere Nerven strapazieren, sei dahingestellt. Sicher ist: Die Zikaden gehören genauso zum Terroir von La Clape wie die leicht salzige, nach Rosmarin und Thymian duftende Brise, die sanft über die Reben streicht. Die Trauben von Château Laquirou reifen in einem ausgeprägten, mediterranen Ökosystem. Aus der Vogelperspektive betrachtet, gleicht das Gut denn auch einer Insel in der wilden Garrigue, dieser Strauchheidellandschaft aus Rosmarin, Thymian, Lavendel, Wacholder, Salbei, Seidelbast usw. Auf den ersten Blick zeigen sich die Rebberge von Château Laquirou als zusammenhängende Einheit, erst beim genaueren Hinsehen treten Unterschiede zutage. Die tieferen, in der Talmulde gelegenen Parzellen mit nährstoffreicheren Böden, einem Gemisch aus Sand und organischem Material, ergeben ausgesprochen elegante Weine, wie beispielsweise den bekömmlichen Rosé «Sarriette». Demgegenüber bringen die sehr kalkhaltigen, weissschimmernden Böden in den Hügellagen, den sogenannten «Coteaux», wo

die ältesten, bis zu 60-jährigen Grenache- und Carignan-Stöcke wurzeln, ungemein dichte, konzentrierte Weine hervor. Der dritte Bodentyp besteht aus Lehm, durchsetzt mit roten Steinen. Hier können vor allem Syrah und Mourvèdre, aber auch die alteingesessene weisse Sorte Bourboulenc ihr Potenzial ausspielen. Die bevorzugte Lage inmitten einer vielfältigen Naturlandschaft nutzend, befindet sich das Gut gegenwärtig im Umstellungsprozess auf kontrolliert biologischen Weinbau. Auf den Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel wie Herbizide, Pestizide und Insektizide wird verzichtet.

Château Laquirou setzt ganz auf die in La Clape alteingesessenen Sorten wie Grenache, Carignan, Mourvèdre oder Bourboulenc. Und weil diese im Zusammenspiel ihre Qualitäten besser ausspielen können als einzeln, produziert das Gut – ebenfalls der Tradition der Region entsprechend – keine reinsortigen Gewächse. Alle Weine von Château Laquirou sind Assemblagen. Deren Zusammensetzung kann von Jahrgang zu Jahrgang aufgrund der unterschiedlichen Reifeentwicklung der verschiedenen Sorten leicht variieren.

Die Sorten

Folgende sieben alteingesessene Sorten des Languedoc werden auf Château Laquirou angebaut:

Weiss

Bourboulenc (4 ha)

Wird weltweit nur gerade auf 800 Hektar kultiviert, davon befinden sich 50 in La Clape. Spätreifend. Oft hervorragend, mit guter Struktur, Zitrusaromen und präsender Säure.

Grenache Blanc (1,5 ha)

Körperreich, mit verhaltener Kräuter-Aromatik und eher tiefer Säure.

Roussanne (0,25 ha)

Blumige und mineralische Aromen, kräftig, mit guter Säure. Lagerfähig.

Rot

Grenache (12 ha)

Ergibt auf kargem Terroir vollfruchtige, alkoholreiche und doch weiche Weine mit wenig Tannin.

Syrah (11 ha)

Edelsorte. Aromen von Johannisbeeren und Pfeffer. Viel Tannin, lagerfähig.

Carignan (9 ha)

Kräftig, mit präsender Säure und viel Tannin. Oft reife Aromen wie Pflaumen und Feigen.

Mourvèdre (2,5 ha)

Sehr spät reifend. Dunkelfarbig, kräftig, mit viel Tannin und Aromen von Brombeeren.

Im Keller

Gelungener Balanceakt zwischen Kraft und Finesse ...

Eigenständige Traubensorten verlangen auch eigenständige Vinifikationsmethoden», sagt David Amiel, der Gutsverwalter auf Château Laquirou. Er muss es wissen, denn schon sein Grossvater und sein Vater kelterten Wein in der Region von Narbonne. David ist ein «Languedocien» wie aus dem Bilderbuch. Dazu gehört auch, dass er Rugby spielte, einige Jahre sogar auf nationalem Niveau.

«Was wir auf Château Laquirou anstreben, ist eine Symbiose aus mediterranem Charme und Finesse. Denn unsere Weine sollen anregen und nicht müde machen», sagt David Amiel. Er hält wenig von dem auch im Languedoc um sich greifenden Trend zu immer üppigeren Weinen. Vor allem bei den beiden roten Paradesorten Grenache und Carignan sei viel Fingerspitzengefühl gefragt, betont er. «Wird die Maische zu stark extrahiert, verlieren die Weine schnell ihre einnehmende Frucht und wirken bitter und hart im Abgang.» Um den roten Cuvées genügend frische Frucht zu verleihen, setzt David Amiel eine altbewährte Methode ein. Er lässt bis 20 Prozent der Syrah- und Carignan-Trauben nach

dem Prinzip der «Macération carbonique» (Kohlensäuremaisung) vergären. Die so entstehenden, beerig-bekömmlichen Grundweine dienen dann zum «Auffrischen» jener Partien, die eine klassische, oft bis zu einem Monat dauernde Maischegärung durchlaufen. Um ein Optimum an Farbe, Frucht und Gerbstoff aus den Traubenschalen zu lösen, werden Techniken wie «Macération préfermentaire à froid» (vor allem beim Syrah), aber auch «Pigage», «Remontage» und «Délestage» eingesetzt. Der Ausbau erfolgt sowohl in Inoxtanks, als auch in Barriques aus französischer Eiche, wobei das kleine Eichenholzfass stets zurückhaltend eingesetzt wird.

Obwohl auf Château Laquirou die roten Sorten mit einem Anteil von 70 Prozent dominieren, überzeugen die weissen Gewächse genauso. Dank der hochwertigen Sorte Bourboulenc, die das Rückgrat der weissen Laquirou-Crus bilden, zeigen diese eine knackige Frische, wie man sie in den Weissweinen aus dem südlichen Frankreich selten findet.

Die Mazerations-Techniken

Um aus den alteingesessenen roten Sorten von La Clape ein Maximum an positiven Inhaltsstoffen zu extrahieren, werden auf Château Laquirou im Gärstadium folgende Techniken eingesetzt:

Macération carbonique

Bei der Kohlensäuremaisung werden die ganzen Trauben unversehrt in den Gärbehälter gegeben. Die Gärung beginnt intrazellulär in den Beeren. Mit diesem schonenden Verfahren entstehen fruchtbetonte, milde Weine.

Macération préfermentaire à froid

Die frisch eingemischten Trauben werden im Gärbehälter stark gekühlt, damit der Saft schon Farbe, Frucht und Gerbstoff aufnehmen kann, bevor die Gärung einsetzt.

Pigage

Der durch den Kohlensäuredruck auf dem gärenden Saft schwimmende Tresterhut (bestehend aus den Traubenhäuten) wird regelmässig, manuell oder mechanisch (durch Stangen oder Pedale) in den Most getaucht.

Remontage

Der auf dem gärenden Saft schwimmende Tresterhut wird durch Überpumpen des Mostes regelmässig benetzt und untergetaucht.

Délestage

Der Most wird vollständig aus dem Gärbehältnis abgezogen und dann von Neuem über den am Boden des Tanks zurückgebliebenen Tresterhut gepumpt.

*Strenge Selektion: Bevor die Trauben
in den Keller gelangen, werden sie auf dem
Sortiertisch nochmals minutiös kontrolliert.*





Fassprobe: Erika Hug Harke, Eckard Harke-Hug und Gutsverwalter David Amiel verkosten die in Barriques ausgebauten Topweine von Château Laquirou.

Die Weine Garrigue-Duft und reife Früchte...

Das Spektrum der Weine von Château Laquirou reicht vom bekömmlichen weissen «Albus» über den gut strukturierten Rosé namens «Sarriette» bis zu den voll strukturierten, im Barrique gereiften «Ausines» und «Aureus», den roten Top-Selektion. Eines haben alle Laquirou-Weine gemeinsam: Sie vereinen die Sinnlichkeit des französischen Südens mit der Frische des nahen Meeres.

Albus

Eine weiße Assemblage aus Bourboulenc, Roussanne und Grenache Blanc. Aromen von Zitrusfrüchten, Blüten und Garrigue-Würzkräutern. Im Gaumen sehr ausgewogen, geradlinig und frisch. Das Wort «Albus» stammt aus dem Lateinischen und bedeutet «weiss».

Durchschnittsalter der Reben:

20 Jahre

Ausbau:

Stahltank, ohne Säureabbau

Mariage:

Austern, Muscheln, gebratener Fisch, Charcuterie

Optimale Trinkreife:

Bis drei Jahre nach der Ernte



Roxanne

Die weiße Topselektion hat ihren Namen vom gleichnamigen Song der britischen Popband «The Police»: eine Cuvée aus Roussanne, Grenache blanc und Bourboulenc. Reife und komplexe Aromatik mit Noten von Zitrusfrüchten, Vanille, kandierten Orangen, frischen Kräutern und Gewürzen. Im Gaumen vielschichtig strukturiert und gehaltvoll, getragen von einer saftigen Säure. Sehr gut eingebundene Holznoten. Langanhaltend.

Durchschnittsalter der Reben:

30 Jahre

Ausbau:

Vergoren und ausgebaut in Barriques (6 Monate), davon 50% neues Holz. Kein Säureabbau

Mariage:

Hummer, Carpaccio von Lachs oder Thunfisch, Terrinen und Pasteten

Optimale Trinkreife:

Bis sechs Jahre nach der Ernte



Sarriette

Klassischer Rosé, gekeltert mittels einer kurzen Maischestandzeit aus traditionellen La-Clape-Sorten wie Syrah und Grenache. Aromen von roten Beeren, dazu Noten von Mandeln, Brotgebäck und Kräutern. Im Gaumen gut strukturiert und kernig. Wirkt in seiner trockeneren aber doch sehr ausgewogenen Art überaus erfrischend, anregend und bekömmlich. «Sarriette» ist der französische Begriff für Bohnenkraut, dieses wächst als Teil der Garrigue in La Clape.

Durchschnittsalter der Reben:

20 Jahre

Ausbau:

Kurze Maischestandzeit, Vergärung und Ausbau in Inoxtanks.

Mariage:

gegrillter Fisch, Bouillabaisse, Paella, Gemüse-Risotto, asiatische Gerichte

Optimale Trinkreife:

Bis drei Jahre nach der Ernte



Champs Rouge

Rote Cuvée, benannt nach einer Parzelle auf Château Laquirou, aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan. Aromen von roten Beeren und Garrigue-Kräutern. Dazu eine Spur von Leder, Lakritze und Unterholz, aber auch mineralische Noten. Im Gaumen bekömmlich und lebendig, mit präsentem Gerbstoff und erfrischender, gut eingebundener Säure.

Durchschnittsalter der Reben:

30 Jahre

Ausbau:

50% in Inoxtanks und
50% in Barriques (8 Monate)

Mariage:

Cassoulet und andere Eintopfgerichte, Fleisch vom Grill, Teigwaren

Optimale Trinkreife:

Bis vier Jahre nach der Ernte



Ausines

Cuvée aus Syrah (80 Prozent), Carignan und Grenache von ausgewählten Parzellen mit alten Reben. Aromen von dunklen Waldbeeren und Kirschen, dazu etwas Lakritze, Pfeffer, Tabak und Waldbo-den. Auch ausgesprochen mineralische Noten, beispielsweise Graphit. Im Gaumen kraftvoll, würzig, fruchtbetont und vielschichtig strukturiert. Gut gestützt von reifem Tannin und einer saftigen Säure. «Ausines» ist der okzitanische Begriff für die Steineiche, von denen einige mächtige, über 200-jährige Exemplare auf Château Laquirou wurzeln.

Durchschnittsalter der Reben:

50 Jahre

Ausbau:

Während acht bis zehn Monaten in Barriques gereift, davon 30% neues Holz

Mariage:

Wildgerichte, Rindfleisch, Linsen, Pilzragout, gereifter Rohmilchkäse

Optimale Trinkreife:

Bis sechs Jahre nach der Ernte



Aureus Prestige

Der Topwein des Gutes ist das Resultat einer zweifachen Selektion. Erstens werden nur Trauben von sehr alten Reben verwendet, die in den besten Lagen, den sogenannten «Coteaux», wurzeln. Zweitens werden für diese Cuvée aus Syrah (80 Prozent), Grenache und Carignan lediglich jene drei oder vier Barriques ausgewählt, deren Weine sich am besten entwickelt haben. Aromen von roten und dunklen Beeren, unterlegt von edlen Würz- und Kräuternoten. Im Gaumen konzentriert, mit viel Fruchtfülle, feinkörnigem Tannin und reifer Säure. Langanhaltend.

Durchschnittsalter der Reben:

50 Jahre

Ausbau:

Während 12 bis 18 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche gereift

Mariage:

Würziges Sisteron-Lamm, Chateaubriand (Doppellendensteak), Hasenrücken, Pilzragout, gereifter Rohmilchkäse

Optimale Trinkreife:

Bis acht Jahre nach der Ernte





*Degustieren in südfranzösischem Ambiente:
Im «Caveau» können die Besucher sämtliche
Laquirou-Weine verkosten.*



*Klavierspielen mit Sicht auf die Reben:
Musik und Wein bilden auf Château Laquirou
eine harmonische Symbiose.*

Mit Musik zum Wein Händel, Rock und Trobadore ...

Kurz nach 1800 im kulturell aufblühenden Zürich: Der Pfarrer Jakob Christoph Hug, ein begeisterter Musiker, übernimmt die erste «Musikalien-Handlung» der Schweiz. Heute, mehr als 200 Jahre später, leitet Erika Hug das führende Schweizer Musikunternehmen in sechster Generation. Aus Familientradition schon früh im klassischen Geigenspiel unterrichtet, interessierte sie sich, dem Zeitgeist ihrer Generation entsprechend, auch für Folk-, Rock- und Weltmusik. So gab sie der weissen Spitzencuvée, die auf Château Laquirou angebaut wird, den Namen «Roxanne», nach dem gleichnamigen Song der englischen New-Wave-Band «The Police» aus dem Jahr 1978.

Durch ihr Engagement für Château Laquirou in La Clape lernte Erika Hug nicht nur die Weinbaukultur, sondern auch die reiche Musikgeschichte des «Langued'oc», dem Land in dem okzitanisch gesprochen wird, kennen. Spätestens ab der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts entwickelte sich hier eine komplexe weltliche Liedkunst. Die sogenannten Trobadore waren Dichter, Komponisten und Sänger. Sie zogen durchs Land und unter-

hielten die Menschen mit «Canso» (Liebeslied), «Sirventes» (Vasallenlied) und «Balada» (Tanzlied). Die Trobadore kamen aus allen Bevölkerungsschichten, unter ihnen befanden sich ebenso Adelige und Mönche, wie Bauern und Artisten. Auch Frauen waren mit dabei. Als berühmteste «Trobadora» gilt die Comtessa de Dia (ca. 1140 bis 1175).

Die Aufführungen fanden meist in festlichem Umfeld statt. In einem Versroman aus jener Zeit ist zu lesen: «Jetzt kommen die Jongleure herbei, ein jeder wollte sich hören lassen... Der eine erzählt, der andere begleitet, der eine spielt Dudelsack, der andere Mandora; einer lässt Marionetten tanzen, der andere jongliert mit Messern...» Die Blütezeit der Trobadorkultur im Languedoc dauerte rund 200 Jahre. Der aus Narbonne stammende Guiraut Riquier (1230 bis 1294) ist als letzter Trobador in die okzitanische Geschichte eingegangen. Er verfasste 89 Gesänge, von denen 48 erhalten geblieben sind. Für den Niedergang der Liedkultur waren die Kreuzzüge gegen die Katharer sowie die Unterdrückung der Regionalkulturen durch den französischen Zentralismus verantwortlich.



Alte Minnegesänge neu vertont

Einer der gegenwärtig bekanntesten Sänger im traditionellen Stil ist der Komponist, Autor und Ethnologe Gérard Zuchetto, der seit 1985 eine ganze Reihe von CD-Aufnahmen veröffentlicht hat. Mit Nachbauten von alten, längst verschwundenen Instrumenten verfolgt er ein Konzept, das er mit «Motz de Valor» («Wörter des Wertes») umschreibt. Zuchetto ist auch Gründungsdirektor des Centre Trobar Na Loba in Carcassonne, das sich mit der Erforschung und Verbreitung der okzitanischen Trobadorkultur des 12. und 13. Jahrhunderts beschäftigt.

Aufnahmen von Gérard Zuchetto und anderen Interpreten der traditionellen mittelalterlichen Trobadorkultur sind bei Musik Hug in Zürich, Tél. +41 (0)44 269 41 82 erhältlich. Einen Überblick über das gegenwärtige Angebot an okzitanischer Musik finden sie auf der inneren Umschlagklappe auf der letzten Seite dieses Booklets.

Seit bald 20 Jahren erlebt nun die okzitanische Kultur im Languedoc eine Renaissance. Der beste Beweis dafür ist der grosse Zulauf zu den sogenannten Calendretas, das sind Privatschulen, in denen okzitanisch unterrichtet wird. In vielen Dörfern gibt es zudem Chöre, die okzitanisch singen. Viele der professionellen Bands, welche die mittelalterlichen Lieder neu interpretieren, setzen traditionelle Instrumente wie Laute, Harfe, Dudelsack, Bogenfiedel, Drehleier oder Akkordeon ein, oft ergänzt durch Gitarre, Bass, Keyboard, Saxophon und Schlagzeug. Eine zentrale Rolle spielen auch alte Blasinstrumente, darunter verschiedenste Flöten sowie die «Autbòi», eine spezielle Form der Oboe. Die Kompositionen, in denen dieses Instrument zum Einsatz kommt, erinnern oft an die Klangwelt der Schafhirten, geprägt vom hellen Blöken der Tiere, dem Bimmeln der Schellen und den Zurufen und Pfiffen ihrer Bewacher. Verschiedene jüngere Interpreten vereinen das Trobadore-Liedgut mit Einflüssen aus Jazz, Rock, ja sogar Hip-Hop.

Durch das vielfältige Aufleben der Regionalkultur wächst auch das Interesse an

der christlichen Glaubensgemeinschaft der Katharer wieder, die vom 12. bis ins 14. Jahrhundert – also gleichzeitig mit der Blütezeit der Trobadorebewegung – im Languedoc ansässig war. Die Katharer waren vor allem in den schwer zugänglichen Ausläufern der Pyrenäen und Cevennen ansässig und führten ein bescheidenes, enthaltsames und zurückgezogenes Leben, bis sie von der römisch-katholischen Kirche durch die sogenannten Ketzerkreuzzüge verfolgt und weitgehend vernichtet wurden.

Verschiedene Musiker vertonen auch Poesie von zeitgenössischen okzitanischen Dichtern, um diesen ein grösseres Publikum zu verschaffen. So hat etwa der bekannte Sänger Gérard Zuchetto eine Auswahl von Poemen von René Nelli (1906 bis 1982) musikalisch arrangiert. In dessen Gedicht «La Tronadissa» heisst es:

*Das Grollen des Donners gräbt sich ein
in die Frische des Tales*

*Die Vögel sind fortgeflogen
mit den Farben des Landes*

*Nur die Wege, die den Horizont verlieren,
bringen mich dem näher, was ich liebe*

Okzitanische Frauenpower

Mit mediterranem Temperament, elektrisierender Frische und archaischer Wucht interpretieren die sechs Frauen der Formation «La Mal Coiffée» ihre okzitanischen Volkslieder, von denen viele ebenfalls aus der Schatztruhe der alten Trobadore stammen. Die Dynamik ihres Vortrages beruht auf dem Zusammentreffen von sechsstimmigem A-cappella-Gesang und rasanten Trommelwirbeln, begleitet von alten Instrumenten. Ihre «Chansons languedociennes des Vignes et des Bistrots» beschreiben meist das ländliche Leben. Im Lied «Roseta», beispielsweise, heiratet eine junge Frau den Dorfschmied, obwohl sie sich doch so sehr vor den fliegenden Funken in seiner Werkstatt fürchtet...

Aufnahmen von «La Mal Coiffée» und anderen Interpreten der okzitanischen Musikkultur sind bei Musik Hug in Zürich, Tel. +41 (0)44 269 41 82 erhältlich. Einen Überblick über das gegenwärtige Angebot an okzitanischer Musik finden sie auf der inneren Umschlagklappe auf der letzten Seite dieses Booklets.



*Schatzkammer Languedoc: Auf dem Markt
in Narbonne gibts das Beste, was Erde und
Meer zu bieten haben.*



*Seit 1901 eine
Institution in
Narbonne:
Die Markthalle
im Zentrum.*



Savoir-vivre «Entre terre et mer»

Wenn die Köche und Gourmets in den «Halles de Narbonne» den fangfrischen Fisch und das Gemüse, an dem noch Erde klebt, sicher in ihren Taschen verstaut wissen, stehen sie an der Tapasbar zusammen und geniessen zum weissen «La Clape» ein «Pa amb tomàquet» (getoastetes Weissbrot, eingerieben mit Knoblauch und Tomate und mit Olivenöl beträufelt). So wie das hier gesprochene Okzitanisch mehr mit dem Katalanischen gemeinsam hat als mit dem Französischen, so ist auch in der Narbonner Küche der katalanische Einfluss klar erkennbar: Darum wird zum «Rouget» (Meerbarbe) nicht die französische Ratatouille serviert, sondern die katalanische Escalivada. Diese besteht aus Auberginen, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, die gegrillt, und danach gehäutet, in Streifen geschnitten und mit Olivenöl beträufelt werden. Die täglich geöffnete Markthalle von Narbonne, ein spektakulärer Metallpavillon aus dem Jahr 1901, ist ein Treffpunkt echter Connaisseurs. Ganz im Gegensatz zu den zunehmend auf Tourismus getrimmten Wochenmärkten in verschiedenen Landstädtchen im französischen Süden.

Die Weine von Château Laquirou harmonieren bestens mit den verschiedenen Spezialitäten des Languedoc, die gleichermassen vom Meer und von der Erde stammen. Zu den erstklassigen Austern, die keine zwanzig Kilometer vom Château entfernt aus dem Etang de Gruissan geholt und frisch verkauft werden, ist der frisch-fruchtige weisse Albus der perfekte Begleiter. Für den grossen Klassiker der Languedoc-Küche, das legendäre «Cassoulet», empfiehlt sich der Champs Rouge. Übrigens ist ein gekonnt zubereitetes Cassoulet nicht einfach ein Gericht, sondern ein Kunstwerk. Die Anhänger des Gerichts debattieren stundenlang über die Qualität der notwendigen Zutaten wie Entenschmalz, Räucherfleisch oder lokaler Bauernbratwurst. Auch die Frage, wie oft während des Backens die entstehende Kruste wieder umgerührt werden soll, konnte bis heute nicht restlos geklärt werden. Über die Authentizität des Cassoulet wacht zwar kein Gericht, jedoch eine ebenso strenge Instanz, nämlich La Grande Confrérie du Cassoulet...

Tipps

La Perle Gruissanaise

Base Conchylicole
6/7 Avenue de la Clape
F-11430 Gruissan
Tel. +33 (0)4 68 49 23 24
Öffnungszeiten:
täglich von 9 bis 19 Uhr

Die frisch geernteten Austern und Miesmuscheln können an bequemen Holzbänken am Strand genossen werden. Tipp: Einen gut gekühlten «Albus» von Château Laquirou, Schwarzbrot und Butter in den Rucksack packen!

Les Halles de Narbonne

Boulevard Docteur Ferroul
F-11100 Narbonne
Tel. +33 (0)4 68 32 63 99
www.narbonne.halles.fr
365 Tage geöffnet von 7 bis 13 Uhr

Der Treffpunkt der Feinschmecker von Narbonne. Nach dem Marktbesuch empfiehlt sich ein Spaziergang zur Kathedrale aus dem 13. Jahrhundert. Vor dem Rathaus befindet sich ein freigelegtes Stück der «Via Domitia», der ersten Römerstrasse, die in Gallien gebaut wurde.



Kontakt

Anfahrt Nord

Die Autobahn A9 bei der Ausfahrt 36 (Béziers-Ouest) verlassen, dann in die D64 in Richtung Béziers einspuren und nach wenigen hundert Metern auf die D14 in Richtung Lespignan abbiegen. Auf der D14 und später der D618 nach Fleury fahren und dort in der Stadtmitte die D1118 nach Saint-Pierre-la-Mer nehmen. Unterwegs auf die Ausschilderung nach Château Laquirou achten.

Anfahrt Süd

Die Autobahn A9 bei der Ausfahrt 37 (Narbonne-Est) verlassen, und am ersten Kreisel in die D168 einbiegen. Der kurvenreichen Strecke für rund 12 km bis nach Narbonne-Plage folgen. Dort die D1118 entlang der Küste bis nach Saint-Pierre-la-Mer nehmen. In Saint-Pierre-la-Mer in Richtung Fleury (immer noch D1118) weiter fahren. Unterwegs auf die Ausschilderung nach Château Laquirou achten.

Château Laquirou

Route Saint-Pierre-la-Mer
F-11560 Fleury d'Aude
Tel. +33 (0)468 33 91 90
Fax +33 (0)468 33 84 12
laquirou@wanadoo.fr
www.chateaulaquirou.com

Besuchszeiten:

Montag bis Freitag von
9 bis 18 Uhr.

Im Sommer auch an den
Wochenenden geöffnet.
Gruppenbesuche nach
telefonischer Voranmeldung.



*Erika Hug Harke und Eckard Harke-Hug engagieren sich
seit 1993 für Château Laquirou*



CHÂTEAU
LAQUIROU



www.chateaulaquirou.com

