

Feintrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Kraft und Geschmack

Das erste Mal Bandol? Es war in den späten 70er-Jahren. Ich degustierte ihn in einer Runde mit Paul Bocuse. Die Weine des Bandol sollten etwas mehr Publikum bekommen. **Die Weine galten als zu schwer**, zu dicht, zu alkoholreich. Das waren sie auch. So blieben sie fast vergessen.

Doch die Zeiten ändern sich. Amerikanische und australische Alkohol- und Aromenbomben sind seit zwei Jahrzehnten Mode. Jetzt ist der Bandol – fast – zurück. Meisterhaft ist der «Domaine du Gros'Noré 2011». **Die mächtige Mourvèdre spielt die erste Geige.** Bloss ein Viertel ist für Grenache, Cinsault und Carignan reserviert. Der Wein ist unfiltriert und ungeschönt. Veganer freuen sich.

Ein unglaublich dichter Wein. Kräuterdüfte steigen auf, Brombeere und Holunder finden sich im Mund wieder. Leder, Nelke, Kakao und Teer sind auszumachen. Frisch ist die Anmutung, doch der Wein bleibt verschlossen, **wenn man ihn nicht zwei Stunden vorher in eine Karaffe umgiesst.** Schenken Sie ihn danach zum Schweinsbraten vom Grill, dem Lammgigot vom Feuer oder einem heissen Gemüsegratin ein. Geschmack muss zu Geschmack! ●



Domaine du Gros'Noré 2011
Domaine Gros'Noré
Bandol
Provence (F)

Reb Wein
8037 Zürich
32 Franken
www.rebwein.ch



**Potter-
Täschchen**

Zu Genuss der Trube in Gais

MICHAEL MERZ (TEXT) UND
JENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)



Nicht nur in der italienischen Küche ist Pasta ein Renner. Köchin Silvia Manser füllt Ravioli nicht mit Käse, sondern mit **einheimischer Blutwurst.**

Es ist eines jener Gerichte, nein, es ist das Gericht, an dem sich die Geister scheiden. Die einen hassen nur schon den Gedanken daran, die anderen können die kalten Jahreszeiten kaum erwar-

ten, denn dann gibt es endlich wieder Blutwurst.

Blutwurst, die älteste Wurst der Welt und eines der ersten Gerichte der Menschheit. Davon erzählen griechische Sagen, in denen Spar-

taner mit einer Blutsuppen-Diät zu Helden heranwachsen. Noch heute halten die kenianischen Kikuyus ihre Rinder nicht nur wegen der Milch und dem Wohlstand, den sie verkörpern. Sie halten sie besonders gut, weil sie ihnen vor Stammeskämpfen und in Hungersnöten zur Stärkung Blut abzapfen.

Die burgundische Sanquette ist eine Art Omelette, die man mit dem Blut geschlachteter Hühner