

DIVO feiert ihr 80-jähriges Jubiläum

Der Wein Club [DIVO](#) wurde im Jahr 1936 vom Genfer Literaten und Journalisten Constant Bourquin gegründet. Sein Ziel war die Promotion von authentischen und vornehmen Terroirweinen. Das gab ihm den Ausdruck von Kultur eines jeweiligen Ortes und die Passion und das Savoir Vivre ihrer Produzenten. DIVO setzt so ein Gegengewicht zur zunehmenden kulturellen Globalisierung und Standardisierung des Geschmacks.



Nur einige ausgewählte Journalisten und Sommeliers hatten am Mittwoch 10. Februar 2016 die Gelegenheit, an einem exklusiven und in seiner Art einzigartigen Event von DIVO teilzunehmen. Dieser stand unter dem Motto „Einfluss der Barrique auf den Wein“. Die Gäste hatten die Möglichkeit, über mehr als 40 Muster mehrerer identischer Weine, jedoch in verschiedenen Eichenfässern ausgebaut, ihr persönliches Urteil abzugeben.

Weiter konnten sie erleben, wie sehr das Barriquefass den Wein beeinflussen kann, indem

Fassproben anstelle von fertigen Assemblagen verkostet werden konnten. Die Weine stammten aus den Herkunftsregionen Bordeaux AOC Margaux, Saint-Emilion und Bordeaux Supérieur. Die verschiedenen Winzer waren vor Ort und haben ihre Muster kommentiert. Als weiterer Höhepunkt hatten die eingeladenen Spezialisten Gelegenheit, vor dem Lunch eine Vertikale des [Château Haut Breton Larigaudière](#), Margaux, zu verkosten und andere Spitzenweine zu testen.



Ich habe in meiner ganzen Karriere als Weinverkoster noch nie eine solch umfangreiche Verkostungsübersicht von verschiedenen Traubensorten, Weinen und Hölzern der von DIVO ausgewählten Erzeugnisse präsentiert bekommen. Es waren dies [La Croizille](#), Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château [Tour Baladoz](#), Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Tayet Cuvée Prestige, Bordeaux Supérieur, Château Haut Breton Larigaudière, Margaux AOC, Cru Bourgeois und Château [Haut Breton Larigaudière Cuvée Créateur](#), Margaux AOC, Cru Bourgeois.



So verstand ich am Schluss dann den Einfluss des Holzes, welches den Ausbau im Barrique zu einer Kunst erhoben hat, besser. Die vier Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot konnten so mit den verschiedenen Herkunftsorten der Eichenholzarten, 11 Küfern und drei Arten der Röstung

verglichen werden. Unglaublich. Die Barriques im Bordelais haben gemäss unseren neusten, hier erworbenen Erkenntnissen und Tests nichts weiter zu tun, als die Trauben von aussergewöhnlicher Qualität zu begleiten. Es sind dies Trauben, die auf Terroirs von grosser Komplexität und Vielfalt wachsen. Diese Winzer sind folglich konstant auf der Suche nach dem Eichentyp, der die schönste Verbindung zwischen Holz und Wein verspricht.

Anmerkung

Diese einmalige Verkostung dauerte geschlagene (hochinteressante) drei Stunden und es ist einfach unmöglich, alle diese Eindrücke und Werte hier zu publizieren. Es würde den Rahmen dieses Artikels sprengen und ich will Sie auch nicht mit Zahlen langweilen. Ferner waren es ja Fassproben, die noch nicht assembliert wurden. Wichtig ist aber zu sagen, dass es eindrucklich und faszinierend war, den Einfluss eines Küfers, einer Röstung oder verschiedener Herkunftsorte des Holzes auf diese vier Rebsorten, die Appellationen und verschiedene Terroirs zu vergleichen. Die Vorarbeit von DIVO und den beteiligten Winzern für dieses umfangreiche Entdeckungs- und Experimentierfeld nahm über ein Jahr in Anspruch und war für uns alle mehr als eindrucklich. Seit über 30 Jahren stolzer Botschafter der Bordelaiser Châteaux hat DIVO dieses besondere Verkostungserlebnis entwickelt. Einen herzlichen Dank an Walter Zambelli, sein hervorragend arbeitendes Team und die beteiligten Winzer.



Autoren: Andi Spichtig
12. Februar 2016

Fotos: DIVO

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.