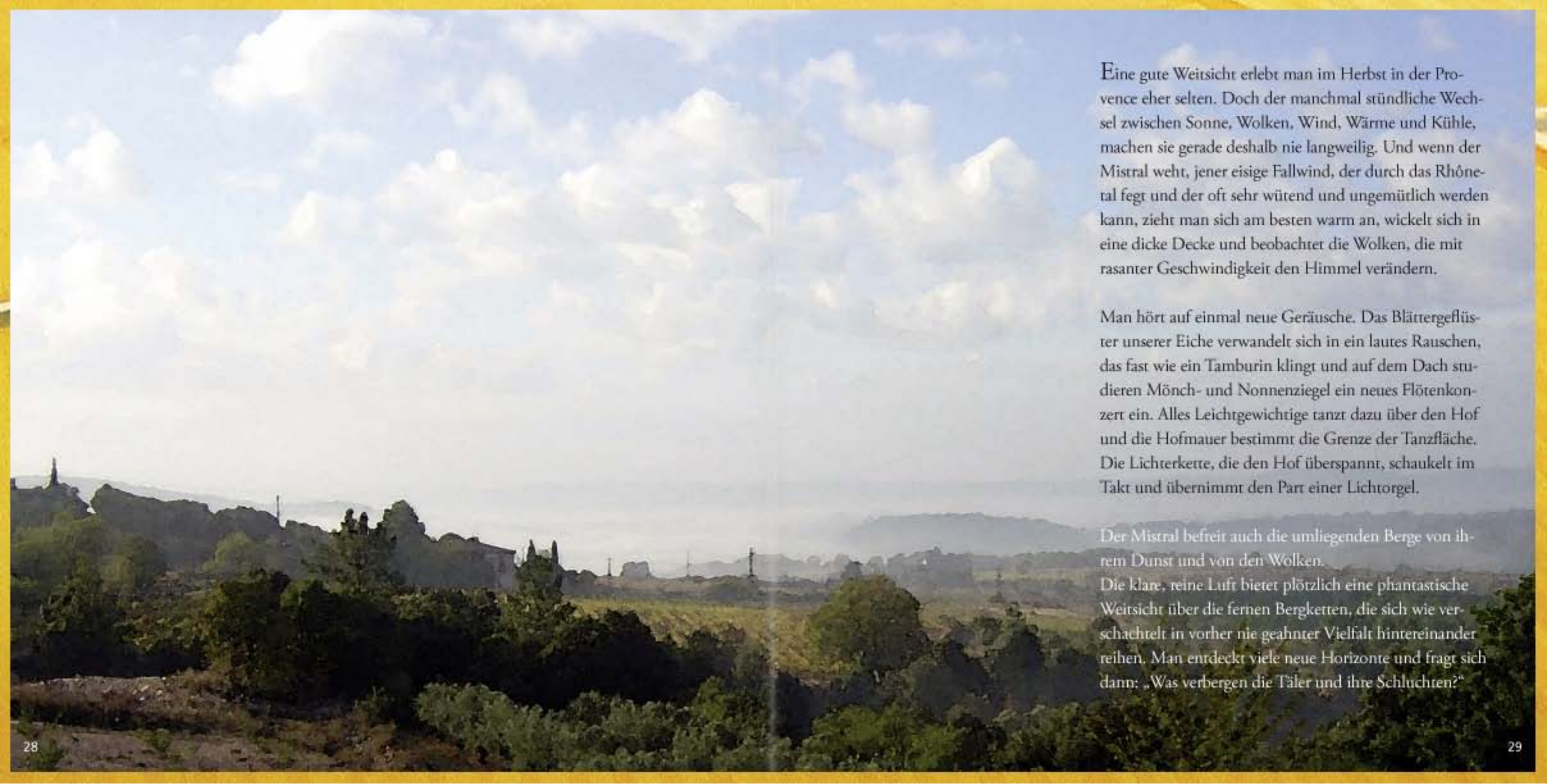


Es ist Oktober. Wie an jedem Morgen fahre ich in das nächste Dorf, um Baguettes zu kaufen. Der Frühnebel liegt noch tief in den Olivenbäumen und Weinfeldern, geheimnisvoll und still, aber man spürt schon, dass ein neuer Tag die Nacht verdrängt. Und dann kommt bald die Stelle, an der ich immer am Straßenrand anhalte, für kurze Zeit aussteige, um in Richtung Osten zu blicken.

Diesmal habe ich Glück. Fast gespenstig wirkt der Mont Ventoux, dessen Gipfel über den Nebelschwaden sichtbar wird und auf der Südseite wie schneebedeckt erscheint. Der Himmel färbt sich rötlich, gelb und blauviolett. Dann steigt die Sonne, fast unwirklich, aber unaufhaltsam, langsam hinter dem Berg empor. Noch sehe ich nur einen kleinen Teil von ihr, aber kurze Zeit später zeigt sie sich in voller Größe und ich fühle die unvorstellbare Energie, die von ihr ausgeht. Ich atme tief die würzige Luft, die hier nach Thymian, Majoran, Rosmarin und wildem Lavendel schmeckt, schließe die Augen, tanke die ersten wärmenden Strahlen und denke, dass es wieder ein guter Tag wird. Bald verfliegen die letzten Nebelschwaden, die wie kleine Seen ausschauen, aus den Tälern. Die Sonne entfaltet nun ihre volle Kraft und strahlt auf die bunte Herbstwelt der südlichen Côte de Vivarais, auf der Schwelle zur Provence.



Eine gute Weitsicht erlebt man im Herbst in der Provence eher selten. Doch der manchmal stündliche Wechsel zwischen Sonne, Wolken, Wind, Wärme und Kühle, machen sie gerade deshalb nie langweilig. Und wenn der Mistral weht, jener eisige Fallwind, der durch das Rhône-tal fegt und der oft sehr wütend und ungemütlich werden kann, zieht man sich am besten warm an, wickelt sich in eine dicke Decke und beobachtet die Wolken, die mit rasanter Geschwindigkeit den Himmel verändern.

Man hört auf einmal neue Geräusche. Das Blättergeflüster unserer Eiche verwandelt sich in ein lautes Rauschen, das fast wie ein Tamburin klingt und auf dem Dach studieren Mönch- und Nonnenziegel ein neues Flötenkonzert ein. Alles Leichtgewichtige tanzt dazu über den Hof und die Hofmauer bestimmt die Grenze der Tanzfläche. Die Lichterkette, die den Hof überspannt, schaukelt im Takt und übernimmt den Part einer Lichtorgel.

Der Mistral befreit auch die umliegenden Berge von ihrem Dunst und von den Wolken. Die klare, reine Luft bietet plötzlich eine phantastische Weitsicht über die fernen Bergketten, die sich wie verschachtelt in vorher nie geahnter Vielfalt hintereinander reihen. Man entdeckt viele neue Horizonte und fragt sich dann: „Was verbergen die Täler und ihre Schluchten?“

Das Feuer lodert vor sich hin. Zwei Übriggebliebene überlegen, ob sie ihre Trinkgläser noch einmal füllen sollen. Das kleine Weinfässchen auf der Hofmauer wartet geduldig und das fast abgebrannte Feuer sehnt sich nach ein paar alten Weinreben, die unter dem Kellergewölbe lagern und als Brennholz dienen.

Es wird kühl.

Die Zwei diskutieren über die Sternbilder, den großen und den kleinen Wagen und die Zukunft. Was für ein Gefühl, was für eine Nacht! Die Zikaden haben ihr abendliches Zirpkonzert beendet.

Bald kehrt Stille ein.

Savoir vivre

Für die Südfranzosen ist der Wein nicht nur einfach ein Getränk, sondern Lebenselixier! Kombiniert mit der feinen mediterranen Küche und dem abendlichen Treff unter knorrigen Platanen auf dem Bouleplatz, steht er für ein ganz besonderes Lebensgefühl und eine sympathische Lebensart.

Der hiesige Wein wächst auf den Feldern der südlichen Côte de Vivarais, von dessen Hängen aus der Mont Ventoux zu sehen ist.

Unterirdisch findet man hier viele Tropfsteinhöhlen, Grotten und Avens, in denen die Zeit über Jahrmillionen eine magische Welt mit phantastischen Kunstwerken geschaffen hat.

Die rustikale Landschaft profitiert von dem mediterranen Klima und ist von der Sonne besonders verwöhnt. Der Wein ist umgeben von Lavendelfeldern, Obstgärten, unterbrochen durch Natursteinmauern und mit Steineichen bewachsenen Hügeln. Man ist ständig umgeben vom Duft des Thymian und der ganzen Vielfalt der Herbes de Provence.

Das gesamte Weinanbaugebiet umfasst etwa 700 ha, bestehend aus den Rebsorten: Syrah, Grenache, Grenache blanc

und Merlot, etwas Cinsault, Clairette und Marsanne.

Die verschiedenen Rebsorten mit unterschiedlichem Wachstum liefern einen hervorragenden Wein mit dem Ergebnis des Côtes du Vivarais „Rouge, Rosé und Blanc“.

Im September 1999 wurde der Côtes du Vivarais zur Appellation d'Origine Contrôlée erhoben. Die örtlichen Winzer bemühen sich ständig, die Qualität zu erhalten und zu verbessern.

Die Weinkultur dieser Region geht zurück bis in die gallo-römische Zeit. Zunächst begannen die Bauern mit der Beseitigung der Felsen und Steine. Vorzugsweise wurden die Grundstücke, in denen sich Senken gebildet hatten, ausgesucht. Hier konnte man die Weinsetzlinge in die verbleibende Erde pflanzen. Seit dieser Zeit wurden die Weinbauflächen ständig vergrößert. Die Arbeiten wurden immer vom Vater auf den Sohn übertragen und mit viel Passion weiter geführt.

Die Winzer haben bis heute mit viel Ausdauer und Elan, in dieser wilden Landschaft, den Weinanbau kultiviert. Dieses Engagement führte zur Aufnahme der Weine in die Qualitätsstufe „Appellation Côtes du Vivarais“.



Land des Lichts

Seit vielen Jahren durchstreife ich mit meinen Wanderfreunden die Provence. Mit Rucksack, Zelt, Gitarre und Mundharmonika habe ich dabei fast jeden Fleck dieser faszinierenden, wildherben Kulturlandschaft kennen- und lieben gelernt. Im Hinterland, weitab vom Tourismus erlebt man die Provence am intensivsten. In den vielen kleinen, alten Dörfern scheint die Zeit manchmal stehen geblieben zu sein. Am Ende einer langen Wanderung durch die bizarre Bergwelt und abenteuerliche Schluchten verspürt man hier auf dem Dorfplatz, unter den alten Platanen, noch einen Hauch von Freiheit.

Meine große Leidenschaft zur Provence hat mich auch dazu bewogen, jährliche Gitarrenkurse in dieser Landschaft zu organisieren. Seit über 10 Jahren stellt uns Monsieur Veysiere im Herbst sein Haus in einer abgelegenen Gegend der südlichen Côte de Vivarais für eine Woche zur Verfügung. Dort harmonisieren sich dann Wind, Sonne, Kräuterdüfte, das bunte Landschaftsbild und die Gitarrenklänge

mit den heiteren Menschen. Es entsteht eine außergewöhnliche Komposition der Sinne. Um dieses Menü zu kosten und genießen zu können, gibt es nur eine Möglichkeit: selbst erleben.

Ich hoffe, ich habe Ihren Appetit angeregt.

A bientôt im „Land des Lichts“

Lino Battiston

