Mitte Mai dieses Jahres hatte ich die Freude und Ehre, Juror beim „Concours International Grenaches du Monde“ zu sein. Der Weinwettbewerb fand diesmal in Argelès-sur-Mer im Roussillon statt – in der Region, in der er 2013 ins Leben gerufen worden war. Gut zwei Veranstaltungstage dort bescherten mir einmal mehr Begegnungen mit interessanten Menschen und Weinen.

Anbauregionen der Rebsorte



Die Familie der Rebsorte Grenache stammt ursprünglich aus Spanien. Ihr eigentlicher Name ist deshalb Garnacha, und unter diesem Stichwort wird sie auch im Lexikon von wein.plus geführt. Laut der Webseite des Wettbewerbs „Grenaches du Monde“ liegt die Sortenfamilie mit über 160.000 Hektar auf Platz 7 der weltweiten Anbaufläche. Andere Quellen geben denselben Rang an, beziffern die weltweite Rebfläche jedoch auf mehr als 190.000 Hektar. Kultiviert wird Garnacha bzw. Grenache auf allen fünf Kontinenten. Etwa 90 Prozent der Produktionsfläche liegen in Europa, und für die europäischen Weine gibt es sogar eine eigene Webseite.

Die wichtigsten Erzeugerländer sind Spanien, Frankreich und Italien, die zusammen über 150.000 Hektar ausmachen. Gemäß den aktuellen Zahlen des Wine Economics Research Centre der University of Adelaide kommt Spanien auf rund 74.000 Hektar, Frankreich auf rund 70.000 Hektar und Italien auf rund 8.000 Hektar. Dahinter folgen Australien mit rund 6.000 Hektar und die USA mit rund 3.000 Hektar.

In Spanien wird die Sortenfamilie hauptsächlich in Aragon, Navarra, der Rioja und Castilla-La Mancha angebaut. In Frankreich ist sie an der südlichen Rhône, im Roussillon, im Languedoc und in der Provence am stärksten verbreitet. Dabei ist sie in über 100 spanischen und mehr als 150 französischen geschützten Ursprungsbezeichnungen (DO/DOP bzw. AOC/AOP) zugelassen. Es gibt insgesamt über 150 Sortenbezeichnungen – darunter naheliegende wie Granaxia oder Guarnaccia, aber auch schwer erkennbare wie Alicante, Lladoner oder Tai Rosso. In Katalonien heißt die Sorte Garnatxa, auf Sardinien Cannonau.

Phoca PDF

Varianten der Rebsorte



Wissenschaftler verorten den Ursprung der Garnacha in der Region Aragon im Nordosten Spaniens. 1513 wurde die Rebsorte erstmals unter dem Namen Aragones erwähnt, 1549 unter dem Namen Canonat auf Sardinien. Erklärbar ist dieser Umstand dadurch, dass die Insel vom frühen 14. Jahrhundert bis 1720 unter aragonesischer und später spanischer Herrschaft stand. Ins französische Roussillon – den nördlichen Teil Kataloniens – gelangte die Sorte Ende des 18. Jahrhunderts und wanderte von dort weiter Richtung Osten.

Die drei wichtigsten Varianten der Sortenfamilie sind:

- **Garnacha Tinta / Grenache Noir**
  Die Abstammung der roten Rebsorte ist bis heute nicht bekannt. Die Reben sind anfällig für Pilzkrankheiten (Falscher Mehltau, Schwarzfleckenkrankheit, Botrytis), aber widerstandsfähig gegen Holzkrankheiten (Esca, Eutypiose). Auch gegen Dürre besitzen sie eine hohe Resistenz, was ihnen vor allem in heißen, trockenen Gebieten einen Vorteil verschafft. Die mittelgroßen Blätter sind hellgrün und glänzen stark. Die relativ großen, dichten Trauben tragen leicht ovale, schwarze, dickschalige Beeren, die spät reifen.
  Die Rotweine sind nicht sehr farbintensiv, dafür kraftvoll und fruchtbetont mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Himbeeren, Kräuter- und Gewürznoten, recht geschmeidigem Tannin und durchaus hohem Alkoholgehalt.
- **Garnacha Blanca / Grenache Blanc**
  Die weiße Rebsorte ist eine farbliche Mutation der Garnacha Tinta und hat gelbgrüne Beeren, die mitunter rote Farbsprenkel aufweisen. Die ampelographischen Merkmale, Anfälligkeiten und Resistenzen sind sehr ähnlich wie bei der roten Sorte.
  Die Weißweine sind extrakt- und körperreich mit Aromen von reifen gelben Früchten und Blüten, feiner Kräuterwürze, moderater Säure und relativ hohem Alkoholgehalt.
- **Garnacha Roja / Grenache Gris**
  Die weiße Rebsorte ist eine weitere Mutation der Garnacha Tinta mit gräulich-rötlichen Beeren. Die ampelographischen Merkmale, Anfälligkeiten und Resistenzen sind wiederum sehr ähnlich wie bei der roten Sorte.
  Die Weißweine sind vollmundig und fruchtbetont mit Aromen von Himbeeren und

Phoca PDF

Kirschen, moderater Säure und relativ hohem Alkoholgehalt. Die Trauben werden meist für natürliche Süßweine (Vin Doux Naturel = VDN) verwendet.

Hintergrund des Wettbewerbs



Weil die Rebsortenfamilie Garnacha/Grenache in Südfrankreich und Nordspanien eine so große Bedeutung hat, konzipierte der Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) 2013 den internationalen Weinwettbewerb „Grenaches du Monde“. Erstmals fand er 2016 in Aragon, der Herkunftsregion der Rebsorte, statt; Gastgeber war der Gemeindeverband Campo de Borja. 2017 war Sardinien Veranstaltungsort, 2018 der Gemeindeverband Terra Alta in Katalonien. Nach zwei Wettbewerben in Okzitanien – 2019 in Perpignan und 2020 in Montpellier – gab es 2021, zum fünfjährigen Bestehen, vier parallele Verkostungen in Cebreros (Spanien), Châteauneuf-du-Pape und Perpignan (Frankreich) sowie Ascoli Piceno (Italien).

Danach wurde der geographische Radius der Veranstaltungsorte zeitweise größer: 2022 folgte Navarra, 2023 New York und 2024 Paris, bevor der Wettbewerb 2025 wieder in Aragon stattfand, diesmal in Cariñena. 2026, im zehnten Jahr seines Bestehens, kehrten die „Grenaches du Monde“ nun vom 10. bis 13. Mai ins Roussillon zurück, ausgerichtet vom Gemeindeverband Albères – Côte Vermeille – Illibéris (CC ACVI), dessen Sitz sich in Argelès-sur-Mer befindet.

Die Veranstalter schreiben dazu auf der Webseite des Wettbewerbs, er habe „im Laufe der Jahre seinen Status als unverzichtbares Treffen rund um die Rebsorte Grenache und ihre Terroirs aus aller Welt kontinuierlich gefestigt“. Seine Rückkehr ins Roussillon „erinnert daran, dass die Grenache-Traube eine Rebsorte der Geselligkeit ist, aber auch eines der wichtigsten Symbole für die Widerstandsfähigkeit des Weinbaus angesichts der klimatischen Herausforderungen, denen der Mittelmeerraum ausgesetzt ist“.

Auftakt zum Wettbewerb 2026

Das Programm des Wettbewerbs 2026 umfasste vier Tage, wobei der erste und der letzte im Wesentlichen der An- und Abreise der Jurymitglieder dienten. Am Abend es ersten Tages kamen alle Teilnehmer zu einem Begrüßungsempfang zusammen. An den beiden eigentlichen Veranstaltungstagen fanden jeweils vormittags die Wettbewerbsverkostungen statt. Nach einem gemeinsamen Mittagessen gab es nachmittags Weinpräsentationen von Produzenten aus dem Roussillon mit freier Verkostung, bevor ein gemeinsames Abendessen den Tag beschloss.

Der Begrüßungsabend spielte sich im Grand Hôtel du Golfe, direkt an der Küste in Argelès-sur-Mer ab – im Restaurant und auf der Terrasse mit Blick aufs Mittelmeer. Zur Selbstbedienung standen mehrere Dutzend Weiß-, Rosé- und Rotweine sowie natürliche Süßweine (VDN) bereit. Dazu gab es ein Buffet mit Fingerfood: kalte Gemüse- und Fleischvorspeisen, als warme Speisen Garnelen, Kroketten und Mini-Burger sowie abschließend Desserts von Keksen über Früchte mit Zabaione, Obsttörtchen und Vanillecreme bis zu Mousse au chocolat. Es herrschte eine ungezwungene, kommunikative Stimmung – Menschen lernten sich kennen oder trafen sich wieder und unterhielten sich angeregt auf Französisch, Katalanisch, Englisch, Italienisch oder Spanisch.

Dieses flexible Konzept bot jedem Gast die Chance, zu einer individuellen Zeit anzukommen oder zu gehen, und war ein sehr gelungener Auftakt der Veranstaltung. Bereits bei diesem ersten Weinbuffet fielen mir bei der Verkostung mehrere Produzenten positiv auf – in alphabetischer Reihenfolge: Château des Hospices de Canet, Château Valmy, Domaine Cazes, Domaine Lafage, Domaine Vaquer, Jonquères d’Oriola, Les Vignerons de Trémoine, Les Vignerons Tautavel Vingrau, Res Fortes und Terrassous. Manche von ihnen kannte ich schon vorher, doch der überwiegende Teil waren neue Entdeckungen. Einige dieser Betriebe begegneten mir im Laufe der beiden folgenden Tage noch mehrfach wieder und bekräftigen dabei diesen ersten guten Eindruck.

Internationale Fachjury

Phoca PDF



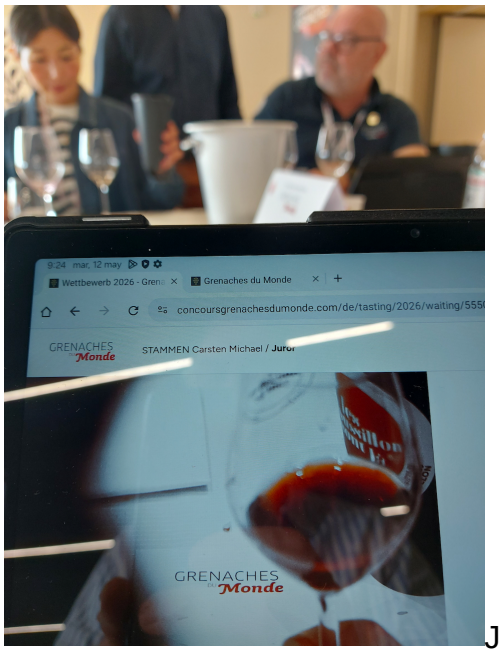
Die Webseite des Wettbewerbs hebt die „große Vielfalt an Spezialisten aus der Welt des Weins“ hervor, die in der Jury versammelt sind: „[I]hr Fachwissen, kombiniert mit einem kooperativen Ansatz, ermöglicht es, jeden Wein mit größtmöglicher Objektivität zu bewerten.“ Die Kompetenz der Jurymitglieder und die Zusammenführung unterschiedlicher Perspektiven aus verschiedenen Branchensegmenten und Ländern „stärk[en] die Glaubwürdigkeit der Ergebnisse“.

Was bedeutet das konkret?

Wie bereits erwähnt, verteilte sich die Wettbewerbsverkostung auf zwei Vormittage. Sie fand in diesem Jahr im Maison de la Mer in Argelès-sur-Mer statt, das neben einem Veranstaltungssaal auch die Hafenbehörde und den Sitz des Meeresparks Golfe du Lion beherbergt. Hier kamen rund 50 Weinfachleute aus vielen europäischen Ländern (Frankreich, Italien, Spanien, Großbritannien, Belgien, Schweden, Norwegen, Deutschland) sowie sogar aus den USA und Japan zusammen: Journalisten, Önologen, Weinhändler, Gastronomen und Sommeliers. Sie bildeten elf einzelne Jurys, bei denen vier bis fünf Personen an einem Tisch saßen. Diese Jurys probierten und bewerteten an jedem Vormittag jeweils 28 Weine in vier Flights. Dabei handelte es sich um eine strenge Blindverkostung: Bekannt waren nur die Weinart (Weiß, Rosé, Rot, VDN), der Jahrgang, das Herkunftsland und die Herkunftsregion.

Ablauf der Wettbewerbsverkostung

Phoca PDF



Jedes Jurymitglied hat ein Tablet vor sich, auf das die Bewertungssoftware in der Sprache seiner Nationalität (!) aufgespielt ist. Die Bewertung erfolgt nach dem 100-Punkte-System gemäß vier Wahrnehmungskategorien: Auge, Nase, Gaumen und Gesamteindruck. Dabei gibt es insgesamt 13 Bewertungskriterien:

- eins für den optischen Eindruck: Erscheinung
- vier für den olfaktorischen Eindruck: Reintönigkeit, Intensität, Komplexität, Qualität
- sieben für den gustatorischen Eindruck: Reintönigkeit, Intensität, Typizität, Komplexität, Balance, Qualität, Länge
- eins für den Gesamteindruck

Jede Jurorin und jeder Juror verkostet und bewertet den jeweils anstehenden Wein nach diesem Schema eigenständig. Dabei wird jedes der Kriterien auf einer Skala mit fünf Stufen bewertet, die jeweils mit einer vorgegebenen Punktzahl versehen sind. So kann die Software die vergebenen Punkte für jedes Kriterium und jede Kategorie sofort automatisch zusammenrechnen, und die Gesamtpunktzahl für jeden Wein steht in Sekundenbruchteilen fest. Anschließend wird für den betreffenden Wein aus den Einzelbewertungen der Mittelwert der Jury gebildet; das tut der oder die Juryvorsitzende mit einer speziellen Erweiterung der Software.

Phoca PDF



Ich war in einer fachlich gut harmonierenden und überdies sympathischen Jury, deren Mitglieder zwar aus vier Ländern stammten, in der wir aber dennoch alle Französisch miteinander sprechen konnten: Unser Juryvorsitzender war Olivier Thépégnier aus Frankreich, Maitre d'Hôtel und Maître Sommelier bei der Präfektur des Departements Pyrénées-Orientales. Ebenfalls aus Frankreich kam Bernard Rouby, Präsident der Confédération Nationale des Vins Doux Naturels. Aus Italien kam Mariano Murru, Technischer Direktor der Cantina Argiolas und Präsident des sardinischen Önologenverbands (Assoenologi Sardegna), und neben der japanischen Wein- und Gastronomiejournalistin Eriko Yoshida war ich selbst als deutscher Weinjournalist das fünfte Jurymitglied.

Die Atmosphäre während der Verkostung war konzentriert, aber nicht angespannt – schließlich wurden die Weine geprüft und nicht die Menschen. Eine schöne Tradition des Wettbewerbs ist es, dass bei jedem Wein, der eine Gesamtbewertung von 90 Punkten oder mehr erhielt, die entsprechende Jury kurz applaudierte. Das ist eine symbolische Anerkennung und Wertschätzung gegenüber dem Wein und seinem Erzeugerbetrieb, auch wenn wir zu keinem Zeitpunkt wussten, was wir im Glas hatten. Die Applausszenen häuften sich an beiden Vormittagen gegen Ende der Verkostung, wenn charaktervolle Rotweine und edle VDN zur Bewertung anstanden.

Programm des ersten Tages

Phoca PDF



Am ersten Wettbewerbstag fuhren wir nach der Verkostung zum Mittagessen auf das Weingut Les Clos de Paulilles in der gleichnamigen Bucht, wo wir im Außenbereich des gutseigenen Restaurants direkt am Meer saßen. Auf die Tische kamen Platten und Schüsseln mit kalten und warmen Speisen, und etwa 300 französische, italienische und spanische Weine aus der Vormittagsverkostung standen zur Selbstbedienung bereit. Hier fielen mir die folgenden Produzenten positiv auf (wiederum in alphabetischer Reihenfolge angegeben): Celler Cal Minyó, Celler Joan Ametller, Celler Piñol, Coto de Hayas, Château Montana, Domaine Cuvons Lajoie, Dom Brial, Le Clos d'Elpis, Maison Calmel & Joseph, Modernista Celler – Catedral del Vi, Sant Josep Vins, Terres des Templiers.

Am Nachmittag ging es nach Banyuls-sur-Mer. Dort präsentierten sich rund zwölf Weingüter im unterirdischen Kapitelsaal des Mas Reig, eines befestigten Gutshauses aus dem 13. Jahrhundert, in dem auch der Campus Banyuls, das regionale Sommelier-Institut Südfrankreichs, seinen Sitz hat. Zur Verkostung standen Rot-, Rosé- und Weißweine sowie VDN, auf die ich mich hier konzentrierte. Dabei fielen mir drei Produzenten positiv auf: Domaine des Deux Puits, Domaine Sol Payré und Les Clos de Paulilles.

Am Abend gab es ein Drei-Gänge-Menü im Restaurant La Table de Valmy auf Château Valmy mit Weinen aus der Verkostung des Tages. Positiv fielen mir hier die folgenden Produzenten auf (in alphabetischer Reihenfolge): Arnaud de Villeneuve, Bodega El Grillo y La Luna, Château Valmy, Eminas, Les Clos de Paulilles und Sant Josep Vins.

Programm des zweiten Tages

Phoca PDF



Nach der Verkostung am zweiten Wettbewerbstag fanden wir uns zum Mittagessen auf der Terrasse des Restaurants der Domaine Sol Payré ein. Zu einem Drei-Gänge-Menü standen Weine aus der Vormittagsverkostung sowie eines weiteren kürzlich durchgeführten Wettbewerbs zur Selbstbedienung bereit. Drei Produzenten fielen mir hier positiv auf: Acústic Celler, Bodegas Borsao und Les Vignerons de Maury.

Danach machte unsere Jury eine Zwischenstation in Estagel, dem Wohnort von Olivier Thépégnier. Dort zeigte er uns seine Süßwein-Sammlung von rund 1.700 Flaschen sowie Glasballons und kleinen Fässern. Sie umfasst alle französischen Süßwein-Appellationen, und der älteste Wein ist von 1915. Olivier baut derzeit sogar einen eigenen Muscat im Fass aus und ließ uns davon kosten.

Den Nachmittag verbrachten wir in Maury, wo unter den Olivenbäumen auf der Terrasse des Restaurants La Maison du Terroir 16 Weingüter aus der Appellation jeweils fünf Weine zur freien Verkostung anboten. Hier fielen mir vier Produzenten positiv auf: Domaine Lafage, Les Vignerons de Maury, Mas Amiel und Res Fortes.

Von Maury fuhren wir nach Perpignan, um dort den Abschlussabend und die Nacht zu verbringen. In der Weinbar Chez Henri begingen wir den geselligen Ausklang des diesjährigen Wettbewerbs mit einem Flying Dinner und Weinen aus der Verkostung des Tages. Positiv fielen mir dabei fünf Produzenten auf: Château de Caladroy, Château Planères, Domaine de Vénus, Domaine Lafage und Maison Albera.

Abschließende Worte

Phoca PDF



Der „Concours International Grenaches du Monde“ 2026 war ausgesprochen gut organisiert und mit einem äußerst reizvollen Rahmenprogramm garniert, in dem wir das Roussillon als eine der wichtigen Heimatregionen der Rebsortenfamilie mit allen Sinnen erleben konnten. Das Zusammentreffen mit Weinprofis aus Europa und Übersee, die ihre Expertise und Präferenz für Grenache alias Garnacha vereint, war eine bereichernde Erfahrung, und die Weine, die wir während unseres Aufenthalts verkosten durften, zeigten die Vielfalt und das Qualitätspotenzial der Sortenfamilie.

Wenn ich oben geschrieben habe, bestimmte Produzenten seien mir positiv aufgefallen, so bedeutet das: Ich habe während der freien Verkostungen und der Mahlzeiten mindestens einen, in den meisten Fällen mehrere Weine des besagten Erzeugers probiert, und diese haben mir besonders gefallen und mich qualitativ überzeugt. Dies ist keine Aussage über einzelne Weine oder das gesamte Sortiment des betreffenden Betriebs, sondern soll eine Inspiration bieten, um sich näher mit dessen Angebot zu befassen und die Weine selbst kennenzulernen. Dass ich von einigen Erzeugern mehrere Weine probieren konnte, lag maßgeblich an ihrer Präsenz im Rahmen der Veranstaltung, d. h. mit wie vielen Weinen sie zum einen am Wettbewerb und zum anderen an den Präsentationen teilgenommen haben.

Sechs Produzenten sind mir mehrfach positiv aufgefallen, so dass eine weitere Beschäftigung mit ihnen besonders lohnend erscheint:

- 

Château Valmy (Roussillon, Frankreich)
- Domaine Lafage (Roussillon, Frankreich)

Phoca PDF

- Les Clos de Paulilles (Roussillon, Frankreich)
- Les Vignerons de Maury (Roussillon, Frankreich)
- Res Fortes (Roussillon, Frankreich)
- Sant Josep Vins (Katalonien, Spanien)

Dass es diese Erzeuger waren, hängt, wie gesagt, mit der Verfügbarkeit der Weine während der Veranstaltungstage zusammen. Oft habe ich die Weine bei den freien Verkostungen und beim Essen intuitiv ausgewählt. Dieser Liste liegt daher eine gewisse Willkür zugrunde, und sie lässt keine Aussage über andere Weingüter zu, die ich oben nur einmal oder gar nicht erwähnt habe oder deren Weine ich überhaupt nicht verkostet habe.

Die **Ergebnisse des Wettbewerbs** selbst – die selbstverständlich viel umfangreicher und aussagekräftiger sind als meine subjektive Liste – sind auf der Webseite der „Grenaches du Monde“ zusammengestellt. Dafür, dass ich als Juror daran teilnehmen durfte, danke ich den Organisatoren an dieser Stelle nochmals herzlich.

Phoca PDF