

Besuch beim Aussteiger-Winzer in der Provence

12.03.2012, 13:30 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Domaine du Grand Fontanille*



Jörg Schmitt, Domaine du Grand Fontanille (Foto: José Nicolas)

12. März 2012. Bereits vier Jahre ist es her, dass Jörg Schmitt und seine Frau Deutschland verlassen haben und in der Provence leben und arbeiten. Wenn man den ehemaligen Banker heute fragt, ob er den Schritt jemals bereut hat, ist die Antwort klar: „nein, niemals“. Auch wenn der Beruf als Winzer ebenfalls seine Schattenseiten hat und auch wenn man in der Provence genauso hart arbeiten muss wie in Deutschland, ein Leben zurück an den Schreibtisch ist für ihn undenkbar.

2003 hatte Jörg Schmitt, nach 25 Jahren Tätigkeit im Bankbereich, diesem Beruf definitiv den Rücken gekehrt und eine

Ausbildung zum Winzer in einem Weingut am Bodensee begonnen. Die Arbeit in und mit der Natur war es vor allem, die ihn gereizt hat. „Ich wollte weg vom Schreibtisch, weg aus einem Beruf, der heute immer mehr von Verkaufsdruck geprägt ist. Ich hatte gelernt Kunden zu beraten, zuletzt ging es nur noch darum, Finanzprodukte zu verkaufen.“ Die ungewohnte körperliche Arbeit bei Wind und Wetter hinterließ erst einmal deutliche Spuren, aber die Freude über die neue Herausforderung, der Spaß an der neuen Tätigkeit in der Natur, waren bei Weitem größer. Zumal er für das „Produkt Wein“ schon lange eine große Leidenschaft gehegt hatte.

Aber der Wein war nicht die einzige Passion, der Süden Frankreichs, vor allem die Provence, hatte ihn schon lange in den Bann gezogen. Nach der Ausbildung begannen er und seine Frau ernsthaft darüber nachzudenken, sich in Südfrankreich niederzulassen. Ein zweimonatiges Praktikum in einer großen Kooperative im Luberon diente als Test, ob es denn mit der Sprache und der anderen Kultur im Alltag klappt. Der Test verlief positiv und im Anschluss unternahmen die beiden alles Mögliche, um Kontakte zu Winzern zu knüpfen, zu pflegen und sich über die Konsequenzen einer Auswanderung im Klaren zu werden.

2007 ergab sich schließlich über Umwege der Kontakt zu einer kleinen Weindomaine in der Provence, am nördlichen Ausläufer der Alpilles (zwischen Avignon, Arles und St-Rémy-de-Provence). Die Domaine gehört einer norddeutschen Familie, die für die Bewirtschaftung der Rebfläche einen deutschen Winzer suchte. Dass es sich dabei um einen Biobetrieb handelt und dass gleichzeitig die Möglichkeit besteht, auf dem Weingut zu wohnen, waren zusätzliche Pluspunkte, die die Entscheidung beeinflussten. Und so leben und arbeiten Jörg Schmitt und seine Frau nun seit April 2008 auf der Domaine du Grand Fontanille in Saint-Etienne-du-Grès. „Ein Schritt, den wir beide niemals bereut haben. Wir haben einen Traum verwirklicht und können uns eine Rückkehr nach Deutschland nicht mehr vorstellen.“

Auch wenn die Arbeit nicht immer leicht ist. Da die Rebfläche nur 4,5 Hektar umfasst, ist Jörg Schmitt Chef de Culture, Arbeiter, Schlepperfahrer und Verkäufer in einem. Und seit ihrer Auswanderung haben die beiden schon allerlei Kapriolen der Natur erlebt. „Das Extremste war bisher der Winter 2009/2010. Im Januar 2010 hatten wir hier auf Grand Fontanille 35 cm Schnee. Es kam zu Stromausfällen, der Zugang zum Haus war durch umgestürzte Bäume blockiert, die Strassen waren nur mit einem Vierradfahrzeug passierbar und rund um das Haus sah es durch Schneebruch aus, als ob eine Bombe eingeschlagen hätte. Wir hatten mehrere Wochen zu tun, um die Schäden in den Reben und entlang der Wege zu beseitigen. Und dann schneite es am 8. März nochmals, diesmal 50 cm!“ Im Vergleich damit sind die Wildschweine, die 2009, trotz Elektrozaun eben mal eine Tonne Trauben verspeist haben, schon fast „Peanuts“. Auch die sintflutartigen Regenfälle, die schnell für Überschwemmungen sorgen, sind gewöhnungsbedürftig. „Aber irgendwie arrangiert man sich schnell damit und legt eine gewisse Gleichmut an den Tag, wie die Einheimischen eben auch. Man akzeptiert diese „Launen“ der Natur. Natürlich ist es immer ein Gesprächsthema, beim Einkaufen oder im Bistro, aber es herrscht keine Katastrophenstimmung.“

Der Grossteil der Domaine besteht aus mediterranen Wäldern, die dem Schutz des „Parc Naturel Régional des Alpilles“ unterliegen. Auf den kalkhaltigen, steinigen Böden werden die Rebsorten Syrah, Grenache und Cabernet-Sauvignon angebaut, welche die Basis für charaktervolle Weine sind. Obwohl die Weintradition auf Grand Fontanille bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht, waren die Rebanlagen Ende der 80er-Jahre, als die jetzigen Besitzer das Weingut erworben haben, verwildert. Daher wurden alle Parzellen Anfang der 90er Jahre neu bepflanzt. Die Bewirtschaftung erfolgte von Beginn an nach biologisch-ökologischen Kriterien und seit 2000 ist Grand Fontanille durch Ecocert zertifiziert. „Die Tatsache, dass wir ein Biobetrieb sind, ist außerordentlich wichtig für die Vermarktung, besonders für den Verkauf auf der Domaine. Mehr als die Hälfte der Kunden sucht explizit Bioweine.“

Aus den drei Rebsorten werden vier Rotweine und ein Rosé hergestellt. Die Rotweine sind sehr gehaltvoll und aromatisch. Sie brauchen ein bisschen Zeit, bis sie rund und trinkreif sind. „Für mich sind dies Weine, die wirklich das Terroir widerspiegeln. Wenn ich einen unserer Rotweine im Glas habe, dann denke ich sofort an die würzigen Düfte von Kräutern oder Pinien, die mir beim Gang über die Domaine immer wieder in die Nase steigen.“ Doch ganz besonderen Erfolg hat der Rosé von Grand Fontanille, eine Kreation von Jörg Schmitt, der 2008 das Rotweinsortiment durch einen Rosé erweitert hat. Dieser Wein war von Anfang an ein voller Erfolg bei den Kunden. Die beiden letzten Jahrgänge 2010 und 2011 haben jeweils eine Silbermedaille beim Concours Général Agricole in Paris erhalten. „Als Deutscher stand ich den vielen Medaillen, mit denen französische Weine ausgezeichnet werden, ja äußerst skeptisch gegenüber. Aber ich habe schnell festgestellt, dass die Käufer sich sehr daran orientieren. Und besonders eine Medaille beim Concours Général Agricole, der jährlich anlässlich der großen Landwirtschaftsausstellung in Paris durchgeführt wird, ist ein

wichtiges Verkaufsargument.“

Und wie gestaltet sich sonst das Leben in Frankreich? Wie geht man als Deutscher mit dem berühmten „Laisser-faire“ der Franzosen um? „Ich glaube, es gibt hier viele Vorurteile, die sich so für uns nicht bestätigt haben. Sicher braucht man manchmal ein bisschen mehr Geduld, aber ich habe meine Partner sowohl im privaten als auch im geschäftlichen Bereich als äußerst zuverlässig erlebt. Wir haben mittlerweile sehr schöne Kontakte knüpfen können und fühlen uns absolut wohl. Interessant ist, dass sich die Provenzalen selbst als eher distanziert bezeichnen, was Freundschaften angeht. Auch dies können wir überhaupt nicht nachvollziehen!“

Portrait

Die Domaine du Grand Fontanille ist ein kleines Bio-Weingut in der Region der Alpilles (zwischen Avignon, Arles, St-Rémy-de-Provence). Die 4,5 ha Weinfelder der Domaine liegen inmitten von Pinien- und Steineichenwäldern. Auf dem kalkhaltigen, steinigen Boden werden die Rebsorten Syrah, Grenache und Cabernet-Sauvignon angebaut. Aus diesen Rebsorten entstehen charaktervolle Rot- und Roséweine. Die Bewirtschaftung erfolgt seit vielen Jahren nach biologisch-ökologischen Verfahren und die Domaine ist seit 2000 durch Ecocert zertifiziert. Pro Jahr werden rund 16000 Flaschen abgefüllt. Seit April 2008 ist Jörg Schmitt für den Weinbau zuständig.

News-ID: 615370 • Views: 1928 (Stand: 30.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/615370/Besuch-beim-Aussteiger-Winzer-in-der-Provence.html>