

URLAUB IN FRANKREICH | WEINREISE



ROUSSILLON / KORSIKA

Perpignan Die Hauptstadt des Départements Pyrénées-Orientales liegt am Mittelmeer. Viele Reisende kennen lediglich das Abfahrtschild an der Autobahn A 9, wenn sie in Richtung Süden unterwegs sind. Perpignan liegt 30 Kilometer nördlich der Staatsgrenze zu Spanien. Es lohnt sich, der Stadt mehr Aufmerksamkeit zu widmen. Touristisch gesehen ist Perpignan nämlich eine der beliebtesten Städte Frankreichs, was dem mediterranen Klima, der Altstadt mit ihren Sehenswürdigkeiten sowie dem Kneipenviertel südöstlich der Altstadt zu verdanken ist. Perpignan gehört seit 1659 durch den Pyrenäenvertrag zu Frankreich. Dadurch geriet in Vergessenheit,



Perpignan von 1276 bis 1344 die Hauptstadt des Königreichs von Mallorca war. Die Region um die Stadt wird auch als Roussillon bezeichnet. Zu den architektonischen Zeugnissen gehören das Rathaus, die Kathedrale Saint-Jean-Baptiste (der einem Kreuzgang ähnliche Friedhof Campo Santo ist weltweit einmalig und befindet sich direkt neben der Kathedrale) und die Zitadelle. Auf der Place Arago (Foto) befindet sich das Denkmal zu Ehren des Physikers und Politikers François Arago (1786-1853). Das Quai Sébastien Vauban wiederum ist bekannt für seine alten Häuser und netten Restaurants am Ufer der Basse.

Korsika kulinarisch Die Küche besteht vorwiegend aus rustikalen Fleischgerichten. Die Kräuter der Macchia wie Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum und Myrte verleihen den Kreationen ein ganz besonderes Aroma, zum Beispiel der Wurstspezialität „Sangui“ (Blutwurst). Wer Wurst und Fleisch mag, sollte die aus Leber hergestellte „Figatellu“, die rollbratenähnliche „Coppa“, den Lendenaufschnitt „Lonzu“, den Schinken „Prisutu“, gegrillten „Panzetta“ (Speck), „Capprettu“ (Ziege) oder „Agnellu“ (Lamm)



probieren. Es gibt zudem zahlreiche verschiedene Käsesorten. Ein AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)-Käse ist der Ziegen- oder Schafskäse „Brocciu“ (Foto). Er wird als Füllung für viele Speisen verwendet, auch ist er gereift als würziger „Vieux Brocciu“ erhältlich. Kulinarisches Symbol Korsikas ist die „Pulenta“, ein Brei aus Kastanienmehl und Wasser. Durch Zusatz von Kastanienmehl vor der Gärung hat Dominique Sialelli übrigens das erste rein korsische Bier gebraut: „Pietra“ wird unter dem Namen des Heimatorts Sialelli vermarktet. Aus Kastanienmehl werden zudem Kuchen und andere Desserts zubereitet. Ein beliebtes Mitbringsel ist Olivenöl. An der korsischen Ostküste produziert Anne Amalric eines mit angenehmer Bitternote.

Sonniges Flair am Fuße des Canigou

Pyrénées Orientales bilden den östlichsten Teil der Hügelkette der Pyrenäen. Das Mittelmeer ist nah und prägt den Lebensstil

ANDRÉ DOMINÉ

Haben Sie Lust auf Sonne? Dann gibt es ein vielversprechendes Ziel für Sie. Ganz im Süden Frankreichs, seit Jahren unter dem heiteren Banner von Sud de France angekündigt: die Pyrénées-Orientales. Hinter diesem romantischen Namen, der augenblicklich zum Träumen verleitet, verbirgt sich der östlichste Teil der Pyrenäen, der steil ins Mittelmeer abfällt. Die Sonne scheint hier 2500 Stunden im Jahr. Was den Reisenden erfreut, gefällt auch den Winzern. Denn bei so viel Sonne reifen Trauben optimal. Da zudem oft der Wind bläst, wachsen die Reben in einem ausgesprochen gesunden Klima. Nicht umsonst ist die Gegend ein Eldorado für Biowinzer.

Schon deshalb ist das Roussillon Weinfans zu empfehlen. Mehr noch sogar: Dort bleibt so gut wie kein Wunsch unerfüllt. Einerseits gibt es angenehme trockene, sehr bekömmliche Weiß-, Rosé- und Rotweine, die aus insgesamt 15 verschiedenen Rebsorten gekeltert werden. Andererseits produziert man hier eine wahre Spezialität: die Vins Doux Naturels. Im Mittelalter entdeckte Arnau de Villanova auf einem Gut bei Perpignan, dass man die Gärung beenden kann, wenn man dem Most Weingeist zufügt. Nicht nur macht das die Weine fast ewig haltbar, gleichzeitig bewahrt es einen Teil des natürlichen Traubenzuckers und macht sie unwiderstehlich lecker. Wenn der önologisch Interessierte also auf Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Maury oder Banyuls stößt, sollte er die Gelegenheit nutzen, sie zu probieren. Neun von zehn Flaschen Vins Doux werden im Roussillon erzeugt.

Den Norden des Terroirs, wo die steil aufragenden Kalkberge der Corbières das Weingebiet begrenzen, kann man auf eine gemächliche Weise erkunden: mit dem Train du Pays Cathare. Von Rivesaltes rattert er durch das Tal der Agly und damit durch das Kerngebiet der Rotweine der Côtes du Roussillon Villages. Diesen wildromantischen Landschaften kann man sich nicht entziehen. Immer wieder geben sie den Blick auf den majestätischen, fast 3000 Meter hohen Canigou frei. Entlang der Weinstraße locken zahlreiche Probierkeller, etwa in den berühmten Winzerdörfern Tautavel, Latour de France, Caramany oder Lesquerde. Aber auch in Weingütern mit vielleicht weniger bekannten Namen wird der Gast herzlich umsorgt und kann kostenlos probieren. Die Spitzenqualität der Weine ist immer wieder eine kleine Überraschung. Immerhin besitzt

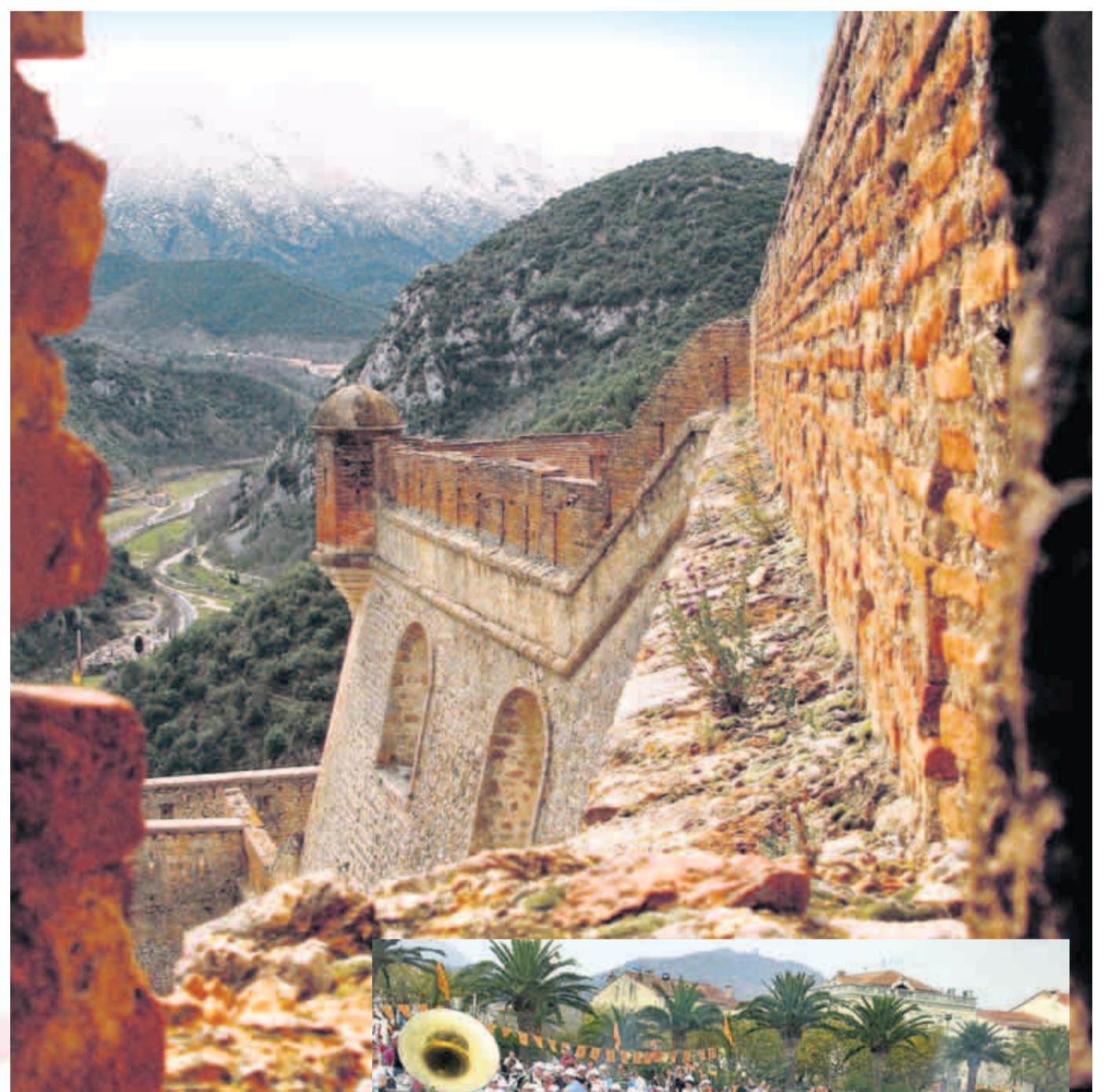
das Roussillon 13 verschiedene Appellationen. Es ist das neungrößte Anbaugebiet Frankreichs und steuert zwei Prozent zur Gesamtproduktion bei.

Die Vorberge der Pyrenäen sind zudem ein Paradies für Wanderer (zahlreiche Wege sind ausgeschildert) und Rennradfahrer. Auf Tour-de-France-Pans trifft man oft auf den kleinen Straßen des Fenouillèdes und der Aspres. Dort – südlich von Thuir – wächst ein besonders charaktervoller Roter, der Côtes du Roussillon Les Aspres. Aber es bringt auch Spaß, Perpignans ländliche Seite per Drahtesel zu entdecken. Auf der Tour des Saveurs folgt man einem Führer bei einer Rundfahrt zu Obstbauern und Winzern im Stadtgebiet. Denn die Pyrénées Orientales sind einer der bedeutendsten Obstgärten Frankreichs mit köstlichen Pfirsichen, Nektarinen und den unvergleichlichen Aprikosen der Rouge du Roussillon.

Die schönsten Zeiten in den Pyrénées Orientales – vor allem für Weinreisen – sind Frühling und Herbst. Im Frühjahr, wenn die jungen Blätter mit ihrem leuchtenden Grün auf den Reben tanzen, im Herbst, wenn die Dörfer der Duft und fröhliche Lärm der Weinlese erfüllt. Wenn fast alle Trauben eingebracht sind, steigt am zweiten Wochenende im Oktober in Banyuls-sur-Mer das größte Weinfest des Roussillon: la Fête des Vendanges.

Dann feiern die Winzer von Banyuls das Ende der Lese auf dem Strand mit Lesehelfern, der colle, und Freunden. Die Winzer öffnen ihre Keller über das ganze Wochenende, Blaskapellen ziehen durch die Gassen, Verkostungen, Konzerte und Theaterinszenen finden statt. Höhepunkt ist der Sonntag. Da wird auf der Uferpromenade verkostet, anschließend lassen sich Jung und Alt, Einheimische und Besucher auf dem Strand nieder. Von den Grillfeuern steigen Rauchwolken auf. Die Anchovis kommen zu Ehren. Und natürlich der Wein. Nachmittags steuern katalanische Barken die Bucht an und kräftige Burschen wetteifern darum, wer die mit Trauben gefüllten Büten am schnellsten auf dem Strand absetzt. So wie einst. Ein buntes, uriges, einmaliges Fest.

Fédération Tourisme de Terroir en Pyrénées-Orientales
www.tourismedeterroir.fr
Comité Départemental du Tourisme des Pyrénées-Orientales
www.tourisme-pyreneesorientales.com



Die schönsten Zeiten, vor allem für Weinreisen, sind Frühling und Herbst



Fort Libéria oberhalb von Villefranche-de-Conflent am Nordfuß des Pic du Canigou. Die Festung ist über einen unterirdischen Gang direkt mit der kleinen Gemeinde verbunden. Die Winzer in den Pyrénées Orientales wissen zu feiern. Banyuls-sur-Mer gilt als das größte und schönste Weinfest

Auf wildromantischen Pfaden

Korsika: Wer an der Küstenlinie der Mittelmeerinsel wandert, erhält

■ Das Eiland auf Schusters Rappen kennenlernen? Kein Problem. Es gibt 1500 Kilometer markierte Wege

ULRIKE WIEBRECHT

Hat jemand einen Menschen getötet, so gehe er in die Macchia und er wird mit einer guten Flinte, Pulver und Kugeln in Sicherheit leben“, heißt es in Prosper Mérimées Roman „Mateo Falcone“. Die unwegsame Gegend sei Heimat der korsischen Hirten und all derer, die mit dem Gesetz in Konflikt gekommen sind. Wie sein Bandit Mateo. Wahrscheinlich haben sich hier im Lauf der Jahrhunderte unzählige Räuber und Widerstandskämpfer versteckt. Aber heute muss man sich nur noch vor den Stacheln der Sträucher fürchten. Wenn uns im Désert des Agriates jemand begegnet, dann sind es unbescholtene Wanderer. Einheimische und Rucksacktouristen, die den mondänen Badeorten für eine Weile den Rücken kehren und in die raue Schönheit der Insel eintauchen wollen.

Korsika ist schließlich ein Paradies für Wanderer. 1500 Kilometer markierte Wege gibt es. Mal führen sie vom West- zum Ostufer, mal zu den urigen Bergdörfern im Landesinneren. Oder zu Gipfeln wie dem 2700 Meter hohen Monte Cinto. Für die anspruchsvolle Königstour auf dem Fernwanderweg GR 20 mit neunstündigen Etappen braucht man schon eine sehr gute Kondition. Wir lassen es lieber langsamer angehen und versuchen es mit dem Küstenpfad, der geradewegs durch die Macchia führt. Die verspricht keineswegs nur zerkratzte Beine. Zwischen Mastixsträuchern und struppigem Buschwerk blüht auch wilder Lavendel, neben Wacholder leuchtet knallgelber Ginster. Dazu parfümieren Zistrosen,

Thymian und Rosmarin die Luft. Und das soll eine Wüste sein? „So wörtlich darf man den Namen ‚Désert des Agriates‘ nicht nehmen“, meint Eric, unser korsischer Begleiter. „Früher wurde hier Landwirtschaft betrieben. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts kamen die Bauern vom Cap Corse hierher, um Oliven, Obst und Getreide anzubauen.“ Als es ihnen zu mühsam wurde, haben sie es aufgegeben. Und dann sei die Gegend eben aus-

eine Pause einlegen sollen? Unser Guide winkt ab. „Es gibt schönere Stellen“, verspricht er und führt uns nach einer weiteren Stunde zu einem feinsandigen, weißen Strand, der von knorrigem Buschwerk eingerahmt wird. Hier ist jetzt ein ausgiebiges Picknick fällig. Mit Bauernbrot, luftgetrocknetem Schinken, Ziegenkäse, Obst, Frappes, einem typischen Schmalzgebäck, und – Wein. „Ein kleiner Schluck gehört einfach dazu,



Blick auf einen der sogenannten Genuesertürme, die sich über Cap Corse verteilen

getrocknet und ein bisschen verwüstet. Zum Wandern ist sie aber durchaus reizvoll, zumal gleich neben dem Weg das Mittelmeer liegt. Mit Stränden, die keinen Vergleich mit der Karibik zu scheuen brauchen. Und Blickfängen wie der Tour de la Mortella: Der Turm, den wir nach gut einer Stunde erreichen, ist Relikt eines erbitterten Kampfes, den sich Franzosen und die von den Engländern unterstützten Korsen hier 1794 lieferten. Inzwischen ist von ihm nur noch eine einsame Ruine übrig geblieben, die fotogen aus dem Wasser ragt. Ob wir hier gleich

auch wenn es heiß ist“, sagt Eric, während er eine Flasche mit gekühltem Rosé aus dem Rucksack zieht. „Die Trauben vom Patrimonio wachsen ja gleich hier um die Ecke.“

Die nächste Wanderung führt uns dann direkt in eins der neun korsischen Weinanbaugebiete: das Cap Corse, wo die Trauben für spritzigen Weißwein und den süßlichen Muscat gedeihen, der auf Korsika gekühlt als Aperitif getrunken wird. Anders als im Désert des Agriates sind die Hänge von liebevoll angelegten Terrassen überzogen. Doch

ANZEIGE

Bonjour la France Reisen

Spezialist für Ihre individuelle Gruppenreiseplanung

STUDIENREISEN

- Kunst
- Kultur
- Städte
- Landschaften

REISETHEMEN

- Wein
- Gourmet
- Gärten
- Oldtimer

www.bonjour-la-france-reisen.de

Bonjour la France Reisen GmbH - Schützengraben 8 - D-53179 Bonn - Tel. 0228-24390705