



Foto: iStock/muha04

Celler Mas de les Peres, Priorat

# Ein Belgier im Niemandland

club les  
domaines

In einem abgeschiedenen Teil des Priorat feilt der belgische Tierarzt Dirk Hoet an seinen Spitzen-Crus. Zum Weinfreak wurde der heute 53-Jährige, weil vor vielen Jahren ein paar Schafe auf einer Streuobstwiese bei Brüssel zu viele Äpfel gefressen hatten...

Text: Thomas Vaterlaus

Foto: Miguel Raurich/berlimage

Das 200-Seelen-Dörfchen  
Poboleda im Priorat.





**V**orsicht! Wenn man anfängt, mit diesem Mann über Mikrobiologie zu diskutieren, verfliegt die Zeit. Es ist ja auch verrückt. Die ganze Welt ist voll von Bakterien, Pilzen, Viren und Urtieren. Die Transformation von Milch in Joghurt, von frischem Weisskohl in Sauerkraut und von süßen Trauben in Wein fasziniert Dirk Hoet seit seiner Studienzeit. Die Ironie des Schicksals wollte es, dass er ausgerechnet im katalanischen Priorat, wo er seit einigen Jahren überaus eigenständige Top-Crus in die Flaschen bringt, zum Schluss kam, dass sich die hier natürlich vorkommenden Hefestämme nicht unbedingt für die Vergärung von Wein eignen. Um kein Risiko einzugehen, verwendet er darum selektionierte Hefen.

Über die Polemik zwischen den Gralshütern der alteingesessenen Sorten und den Anhängern der internationalen Gewächse kann er nur lachen. Intuition ist ihm wesentlich sympathischer als Dogmatismus. Darum hat er auf seinen eigenen acht Hektar Reben auch Viognier, Roussanne, Marsanne, Syrah, Cabernet Franc und Merlot angebaut. Gleichzeitig kauft er Trauben von sehr alten, bis zu hundertjährigen Garnacha- und Cariñena-Stöcken dazu. Aus diesen keltert er den Nunci Costero, einen klassischen, voll konzentrierten, aber doch auch elegant und frisch wirkenden Priorat-Cru mit Aromen von wilden Waldbeeren, Kräutern und mineralischen Noten. Der Nuncito dagegen ist ein Vertreter des modernen, auf expressive Frucht getrimmten Priorat-Stils. Die Assemblage aus Syrah und Garnacha wird bewusst kühl vergoren und in gebrauchten Barriques ausgebaut. Dies verleiht

dem Wein viel beerige Primärfrucht bei vergleichsweise sanftem Tannin. Sein dritter Rotwein, der Nunci Negre, jeweils zur Hälfte aus alteingesessenen und internationalen Sorten gekeltert, ist eine perfekte Symbiose dieser zwei gegensätzlichen Philosophien.

#### Mit Cidre fing es an

Doch wie wird ein Tierarzt und Mikrobiologe aus Belgien zum Priorat-Winzer? Ende der 80er Jahre erforschte Dirk Hoet an der Freien Universität Brüssel die verblüffend einfache und effektive Antikörperbildung bei Lamas und Kamelen. Daneben übernahm er Stellvertretungen in Tierarztpraxen. Eines Tages wurde er zu einem Notfall auf einen Bauernhof südlich von Brüssel gerufen, wo Schafe auf einer Streuobstwiese zu viele Äpfel gefressen hatten und nun an Blähungen zu verenden drohten. Er löste das Problem, indem er den gebeutelten Tieren Olivenöl verabreichte. Die Mostäpfel nahm er mit und

kelterte daraus seinen ersten Cidre. In den folgenden Jahren wurde Dirk Hoet ein begeisterter Apfelweinmacher. Später lernte er die italienische Biowein-Pionierin Fiammetta Inga kennen und half bei der Ernte in ihrer Podere Marella in Umbrien mit. Dabei wurde ihm klar, dass er zu viel Ehrfurcht vor dem Mythos Traubenwein gehabt hatte, denn zwischen dem Vergären von Apfel- und Traubenmost konnte er keine fundamentalen Unterschiede erkennen. Ab 1995 suchte er in Italien, Frankreich und Spanien nach Möglichkeiten, ein eigenes Weingut zu gründen. Beinahe wäre er in Montefalco gelandet, doch dann bot sich die Chance, im Priorat ein Haus mit 13 Hektar Land zu kaufen.

Seit 1999 setzt er in den kargen Schieferböden jenes Werk fort, das vor über 800 Jahren einige Kartäuser-Mönche aus Südfrankreich begonnen haben. Dabei ist es dem Autodidakten Hoet in wenigen Jahren gelungen, in die Topliga der Priorat-Winzer vorzustossen. Das

**Mit Argusaugen überwacht Dirk Hoet die Arbeit im Rebgarten.**

Die Transformation von Milch in Joghurt, von frischem Weisskohl in Sauerkraut und von süßen Trauben in Wein fasziniert Dirk Hoet seit seiner Studienzeit.





# club les domaines


Mitglieder des 15-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnemement.

**Mehr Infos: Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen, Tel. 00800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)**

**Weingut Celler Mas de les Peres.**

beweisen auch seine beiden hervorragenden Weissweine. Der Abocat (eine Assemblage aus Macabeo, Garnacha Blanca und Moscatel) überrascht mit seinem primärfruchtig-frischen Charakter. In diesen Wein werden künftig auch die neu gepflanzten Sorten wie Viognier oder Roussanne einfließen. Der Blanc dagegen, aus Garnacha Blanca und Macabeo von sehr alten Reben

gekeltert und in neuen Barriques ausgebaut, die danach für die Reifung der Rotweine verwendet werden, ist ein komplexer, dicht gewobener Priorat-Cru. Mit den Jahren ist Dirk Hoet bewusstgeworden, wie viel Ähnlichkeit sein Leben im Priorat mit dem der einstigen Kartäuser-Mönche hat. Draussen in den Reben verliert er regelmässig den Mobilfunkempfang. Und im Dörf-

chen Poboleda mit seinen 200 Einwohnern – vor 150 Jahren lebten hier noch 3000 Menschen – herrscht meistens melancholische Stille. «Intellektuell kann man hier leicht austrocknen», sagt Dirk Hoet. Damit dies nicht geschieht, verbringt er praktisch jedes Wochenende im heimischen Brüssel. Sein Winzerleben in katalanischer Klausur dauert in der Regel von Montag bis Freitag. 

DIE WEINE IM CLUBPAKET

## Nunci Abocat 2008

Weisse Top-Assemblage. Zeigt, dass das Priorat zu Unrecht als blosses Rotwein-Terroir gilt. Künftig sollen auch südfranzösische Sorten den Abocat ergänzen.

### Rebsorten

Macabeo (50%), Garnacha Blanca (30%) und Moscatel (20%)

**Optimale Trinkreife**  
2011 bis 2014

### Mariage

Fischgerichte mit Saucen, asiatische Gerichte, würziger Käse



## Nuncito 2006

Ein moderner Typ, bei dem Syrah durch Garnacha und Cariñena ergänzt wird. Ergebnis: expressiver Wein mit extraktsüßer Fruchtfülle, eher weniger Terroir-Charakter.

### Rebsorten

Syrah (40%), Garnacha (40%) und Cariñena (20%)

**Optimale Trinkreife**  
2011 bis 2015

### Mariage

Lamm, Wildgeflügel, Pilzragout, gereifter Hartkäse



## Nunci Negre 2004

Diese Assemblage verkörpert sowohl Respekt vor der Weinbautradition im Priorat als auch den Willen zur Innovation. Das Resultat ist ein überraschend eigenständiger Wein.

**Rebsorten** Garnacha (40%), Syrah (30%), Cariñena (10%), Cabernet Franc (10%), Merlot (7%) und Cabernet Sauvignon (3%)

**Optimale Trinkreife**  
2011 bis 2018

### Mariage

Wild, klassische Rindfleischgerichte, reifer Hartkäse



Fotos: z.v.g.