

GUIDES D'ACHAT (2)

# Attaques ciblées sur la bio

La biologie en viticulture est finalement acceptée par (presque) tous. Cinq guides pour vous aider à trouver des cibles pour vos frappes d'achat.

(roga) - Pour poursuivre harmonieusement notre randonnée automnale à travers vignobles et caves, continuons là où nous nous étions arrêtés la dernière fois, à savoir la nouvelle niche pour guides oenologiques, celle des vins bio. Le nombre de guides sérieux approchant entre-temps la demi-douzaine, nous avons promis de leur consacrer une contribution à part. Cinq guides de qualité divergente pour nous diriger vers les meilleurs crus bio aux prix les plus avantageux.

Deux guides français dont les titres suggèrent un panorama complet du vin bio, mais qui, francofolie oblige, se limitent royalement à l'Hexagone. Le classique "Les bonnes adresses du vin biologique" de la plume sub-jectiviste de Jean-Marc Carité paraît tous les deux ans. L'auteur connaît tous les producteurs, tous les vins, mais il a une approche très sélective en préférant les purs et durs des temps bénis des pionniers. Ceci dit, le bouquin reste un livre de chevet qu'on aime feuilleter de temps à

autre. Et un guide d'achat pour les foires, lieu de prédilection pour des achats dans une ambiance conviviale. Avec un rien d'efforts supplémentaires, peut-être en collaboration avec d'autres fanas de la bio, M. Carité pourrait écrire la Bible en la matière.

Le "guide des vins bio" de Julien Fouin et Jean-Christophe Estève est tout nouveau. D'emblée, ce livre séduit par une longue introduction qui éclaire les esprits sur toutes les facettes de la spécificité bio, du terroir à l'absence d'OGM. Ensuite les auteurs parcourent les régions une par une en présentant chaque fois sur une page entière leurs vins favoris avec des notes jusqu'à 20. Hélas, s'ils mettent parfois jusqu'à quatre pages à la disposition d'un seul domaine pour décrire quatre vins différents, il est surprenant de noter des absences de taille. Si en Languedoc, on ne cite ni Marlène Soria, ni Olivier Jullien ni le domaine Cabanis, il y a lieu d'être contrarié, ceci d'autant plus que le Château de Garaguilhès ne compte pas

moins de cinq citations. Attendons un affinage pour la prochaine édition.

En 1999, la rédaction du magazine suisse "Vinum" a publié chez l'éditeur Hallwag un guide d'achats "Weineinkaufsführer Bioweine", qui ne présente pas moins de 250 domaines en biologie, de la France jusqu'en Australie. L'introduction générale est également pertinente, et l'on trouve

au fil des pages toute une panoplie de vins de terroirs européens et d'outre-mer non français. Pour les amateurs de vins italiens par exemple, il s'agit d'un carnet d'adresses véritablement précieux, avec des portraits de domaines précis.

Les Anglais comptent, avec les Allemands, parmi les principaux consommateurs de vins biologiques. On les trouve surtout dans les chaînes de supermarchés, et c'est peut-être pour cette raison que Hilary Wright se concentre dans son "The Great Organic Wine Guide" sur les crus accessibles dans les îles. Dans le souci d'être complète, l'auteure reste approximative et écrit une série de bêtises. "A better value" est sans doute cet "Organic Wine Guide" écrit par Monty Walden pour le compte de Friends of the Earth. Il s'agit certes d'un autre guide d'achat, mais l'auteur réussit à tisser habilement des informations générales et des analyses très intéressantes dans son catalogue de pays et de domaines. C'est sans doute ce guide qui offre le meilleur panorama de la viticulture biologique mondiale, quoique l'évolution soit rapidissime et qu'une nouvelle édition s'imposera d'ici peu.

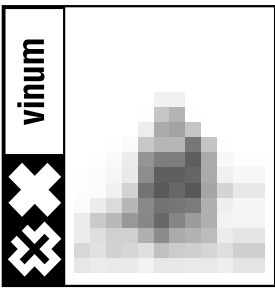
Jean-Marc Carité: *Les bonnes adresses du vin biologique 2000-2001, éditions Utovie Bats 2000, 192 p., 8,99 €;*

Julien Fouin, Jean-Christophe Estève: *Le guide des vins bio, Vivre différemment, Editions du Rouergue Rodez 2001, 381 p., 21,19 €;*

Vinum Redaktion (Hg): *Weineinkaufsführer Bioweine, Hallwag Verlag Bern 1999, 251 S.*

Hilary Wright: *The great organic wine guide, Piatkus London 2000, 200 pp., 8,99\$;*

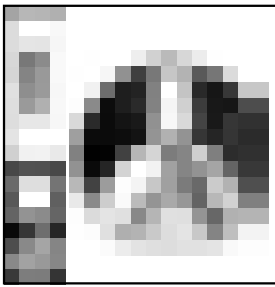
Monty Waldin: *Organic Wine Guide, Thorsons/Harper Collins London 1999, 428 pp., 8,99 £.*



**Frey son chemin**  
(rg) - L'Alsace est sans doute la région pionnière en matière de vins bio. Après les incontournables Frick, Stentz, Kreydenweiss, voici une série de conversions en cours, de

René Muré à Ostertag en passant par Deiss et Tempé. Un nouveau venu à la Foire de Gorcy: le domaine **Charles et Dominique Frey** de Dambach. Depuis 1998, le domaine est en conversion vers la biodynamie. Il produit toutes les variétés en blanc, vendanges tardives et grand cru compris. Nous avons dégusté le Riesling Grand Cru Frankstein 1999. Ceux qui n'aiment pas les Riesling floraux et doux, parfois endémiques en Alsace, seront ravis. Un nez minéral et très discrètement fleuri, une bouche également minérale qui reflète les terroirs granitiques. Une belle finale et la sensation globale d'avoir bu un grand cru. C'est comme ça que les grands Riesling sont façonnés. Pour 50 FF, une véritable occasion à saisir!

**Riesling Grand Cru Frankstein: Domaine Frey, 4, rue des Ours F-67650 Dambach La Ville. Tél (0033)-3-88924104, fax -88926223.**



**Au grand Dahm**  
(rg) - En bordure du parc de la Haute-Sûre, un restaurant épris de l'esprit du terroir. Avec son hôtel de haut standing, son "Eco-label" et son restaurant très populaire parmi indigènes

et touristes, le **Restaurant Dahm** à Erpeldange/Ettelbruck compte parmi les toutes premières adresses du Nord. Outre une carte extrêmement variée et riche de cuisine luxu-française, Francis Dahm propose une série de plats du terroir à base d'épeautre, de sarrasin ou d'autres produits régionaux. Tenez ce "menu alternatif" qu'il nous a servi pour 1000 (anciens) LUF: salade mixte, gnocchis d'épeautre gratinées, assiette végétarienne des deux parcs naturels de l'Oesling, assiette glacée aux baies des bois. Le tout admirablement préparé, copieux, servi avec professionnalité et arrosé d'un vin de la Moselle (caves Schlinck) surprenant. Vivent les parcs et les terroirs!

**Restaurant Dahm: 57, Porte des Ardennes, L-9145 Erpeldange/Ettelbruck, tél. 816255-1, fax -210, www.hotel-dahm.com.**

STYLE & LIFE

# Was die Welt nicht braucht

Sachbücher handeln meistens von nützlichen Dingen, oder was die AutorInnen und die anvisierte Leserschaft dafür halten. Der Zweck dieses Buches ist das genaue Gegenteil davon.

(sk) - Von dem, was die Welt nicht braucht, dürfte es inzwischen eine ganze Menge geben, und jedeR dürfte ihre/seine eigene Hitliste dessen im Kopf haben, was sie/er absolut ätzend findet. In diesem Buch findet sich eine Sammlung von Dingen, auf die man gut verzichten kann - die Liste ist keineswegs vollständig und könnte individuell sicherlich beliebig erweitert werden. Das geht von A wie Aroma, das beispielsweise unseren Genussmitteln heutzutage so gerne beigemischt wird (sie kennen diesen schwarzen Tee mit Kiwi-Erdbeeraroma), bis Z wie Zungenpiercing, der ultimativsten Steigerung des Klunkerwahns.

Das Buch enthält einfach nur Beschreibungen von Phänomenen, die inzwischen zu unser aller

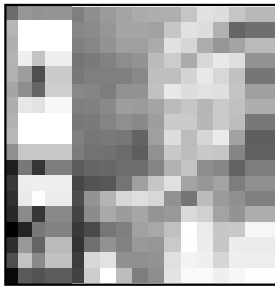
Alltag gehören, bei denen sich einem allerdings bei näherem Hinsehen und Drübernachdenken immer öfter die Nackenhaare sträuben. Es geht ums Chatten, um Events und Powerlunch (hoffentlich können alle Englisch!), Selbstverwirklichung und Trendsport (je ein Kapitel für Sommer und Winter), witzige Anrufbeantworteransagen - aus dem Internet direkt auf's Heimband kopiert (die, die einem schon beim ersten Abhören Schamesröte ins Gesicht und Tränen in die Augen treiben), und ähnliche Scherze.

Nicht dass Sie jetzt denken, irgendwelche alten Retros hätten einen Verlag gefunden, um sich mal hemmungslos über die unmögliche Jugend auszulassen ... Die beiden AutorInnen sind Jahrgang 1962 und 1966, und gerade



das macht dieses Buch zu einer fast ernsthaften Angelegenheit. Das einzige, was fehlt, sind ein paar leere Seiten am Ende, damit man seine eigenen Aversionsauslöser eintragen kann.

Annette C. Anton/Daniel Kiecol: *Was die Welt nicht braucht, Piper Verlag München 2001, 268 S., 15,23 €.*



**Alles in Margarine**  
(rg) - Butter ist wieder salonfähig, Margarine wieder in die Ecke des Kleinen-Leute-Ersatz gedrängt. Eine Biologin und ein Historiker sind der 130-jährigen Geschichte der Kunstbutter nachgegangen und haben ihre Recherchen in einer aufwendigen Kulturgeschichte unter dem Titel **Margarine - die Karriere der Kunstbutter** publiziert. Der Wagenbach-Verlag bürgt für graphische Qualität, und allein die Illustration mit Werbebildchen macht Appetit auf Lektüre. Die lohnt sich, denn, ausgehend von der Erfindung, der industriellen Herstellung und dem Massenkonsum der Margarine entwickeln die AutorInnen eine ebenso relevante wie verblüffend spannende Kulturgeschichte der Essgewohnheiten im 20. Jahrhundert. Über das Anekdotenhafte hinaus gibt das hervorragende Werk einen schillernden und doch tiefeschürfenden Einblick in ein wesentliches Kapitel der westlichen Kultur- und Sittengeschichte.

**Birgit Pelzer, Reinhold Reith: Margarine, die Karriere der Kunstbutter, Klaus Wagenbach Verlag Berlin 2001, 162 S., 24,54 €.**