



Terroir au sens large
(roga) - L'Auberge Campagnarde à Winseler a été le fief de Hans Popelaars, cuisinier du terroir entre-temps parti pour son nouveau restaurant à Roeder.

Le restaurant de Winseler a été repris tel quel par le couple Frédéric et Candida Müller. Points à discuter: la notion de terroir est citée sur la carte, mais le contenu est bel et bien celui d'un restaurant de style français. Et si l'on n'identifie ni le homard, ni l'entrecôte, à un terroir particulier - sans doute pas à celui du parc naturel de la Haute-Sûre - la référence est douteuse. La carte des vins est à améliorer. Pour le reste, l'art culinaire est indiscutable. Une salade de homards, un carpaccio de boeuf généreusement garni, une assiette de différents poissons, des plats de viandes enrichis d'une variété de légumes: nos compliments sont unanimes. Abstraction faite du terroir manquant, il s'agit donc d'une adresse gastronomique de premier choix.

L'Auberge Campagnarde: Duerfstrass 28, L-9696 Winseler. Tél. 26 95 07 99, Fax 26 95 09 01, fermé le mardi.



De Maart schmaacht
(rg) - Mittlerweile scheinen verschiedene Produkte aus der Pionierregion des Naturparks Oewersauer sich auch im Einzelhandel im ganzen Land durchzusetzen. Wer jedoch die geballte Kraft der regionalen Nischenproduktion auf sich wirken lassen möchte, dem sei der jeden ersten Freitag im Monat stattfindende "Maart a Musek" empfohlen. Für musikalische Umrahmung und Essen auf der Basis von regionalen Spezialitäten ist gesorgt, am letzten Freitag sorgte eine ungarische Gruppe für beste Stimmung. Am Tresen wird natürlich das vorzügliche Speltz-Béier ausgeschenkt, Hungrige können zur Gemüsesuppe oder zum "Pankig" auf der Basis von Dinkelmehl greifen. Sehr originell die Kräuterspezialitäten, wie das würzige Knoblauchöl oder der aromatische Essig mit Rosenblüten. Auch lokales Handwerk ist vertreten, so dass der Besuch einen geselligen und lehrreichen Einblick in die "new economy" des Naturparks bietet.

Maart a Musek: Scheier, 24, op de Heelt, Eschdorf, jeden ersten Freitag im Monat ab 18 Uhr.



Aminea gemella
(rg) - Le vignoble Greco di Tufo a été identifié avec la "Aminea gemella" des auteurs latins comme Virgile. Le Domaine **Feudi di Dan Gregorio** situé dans la région de la Campanie dans le Sud de l'Italie est, avec Icardi du Piémont, l'un des deux producteurs italiens qui obtiennent plus de 90/100 points dans la bible "Vini italiani" de Luca Maroni. La gamme est très large: des hauts de gamme "Idem Bianco" ou "Privilegio", jusqu'aux vins courants "Rubrato" ou "Patrimo". Le cru le plus produit (700.000 bouteilles) est le générique **Greco di Tufo**. Malgré la production de masse, il s'agit d'un vin excellent, très fruité et aromatisé aux senteurs de l'Italie méridionale. Le prix de 12 euros semble un peu élevé tout de même. Il sera intéressant de déguster toute la gamme de ce producteur méconnu que Maroni qualifie de "leader qualitativo nazionale".

Greco di Tufo: Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico (Av), www.feudi.com, importateur: Bondani, 139, av. du X Septembre, Luxembourg.

SALONE DEL GUSTO

Village global du goût

Tous les deux ans a lieu le grand pèlerinage des apôtres du bon goût vers le "Salone del Gusto" de Turin. Cette année le programme était encore plus feutré.

Trouvez tous les détails du "Salone del Gusto" sur le site: www.slowfood.com.



(roga) - L'organisation internationale "Slow Food" mène un combat tranquille, mais assidu, contre l'uniformisation des habitudes nutritionnelles et pour la sauvegarde d'une agriculture et d'une production alimentaire respectueuses du tissu social et d'un environnement sain.

Turin vaut bien une messe

Tous les deux ans, les 80.000 membres et les nombreux sympathisant-e-s de ce "Greenpeace du bon goût" se rassemblent fin octobre à la Foire de Lingotto à Turin, pour célébrer le "Salone del Gusto". Cette grande manifestation attire quelque 150.000 personnes venues de tous les continents. Ce qui avait commencé comme un marché gourmand s'est muté, pour la quatrième édition, en un véritable congrès mondial de la biodiversité alimentaire.

Cette année, les thèmes forts du "Salone" sont l'éducation alimentaire et la découverte des cuisines du monde. L'offre pour les amateurs du bon goût est énorme: plus de 300 "laboratoires du goût", des places de marché thématiques, allant du

"bon paese italien" jusqu'à la "place des cuisines du monde", une oenothèque offrant plus de 2.500 crus à déguster, des animations consacrées à différentes régions, un "théâtre du goût", où des célèbres chefs de cuisine divulguent des recettes secrètes, des rencontres gastronomiques dans des restaurants piémontais, ...

Ce qui confère toutefois au "Salone del Gusto" une valeur dépassant celle d'une simple grande exposition alimentaire sont des composantes plus "politiques". L'événement phare est sans doute la troisième édition du "Prix Slow Food pour la défense de la biodiversité". (Notre hebdomadaire avait largement couvert le prix décerné l'année dernière à Porto; cf. woxx 611). Il s'agit de récompenser et de promouvoir des initiatives qui contribuent à freiner l'appauvrissement du patrimoine végétal et animal, à sauvegarder des cultures gastronomiques ancestrales et à préserver ainsi l'équilibre écologique de la planète. Cette grande manifestation confirme donc l'approche plus politique de "Slow Food", qui s'affirme, de

concert avec les ONG, dans le domaine du développement durable. Ce sont d'ailleurs essentiellement des initiatives de petits producteurs/trices, tant dans les pays du Sud que du Nord, qui sont récompensées par les prix "Slow Food".

Le corollaire direct de cette initiative est le programme des "Presidi" ou "Sentinelles". Depuis l'an 2000, une centaine de produits italiens, menacés d'extinction par une agriculture de plus en plus industrialisée, sont soutenus par les sections régionales de "Slow Food". Il s'agit par là, ou bien de les faire connaître et d'améliorer les débouchés commerciaux, ou bien de soutenir activement la relance de petites entreprises ou de coopératives. Cette année, le programme "Sentinelles" s'étend à plus de 130 produits italiens, mais également à toute une panoplie d'initiatives entamées dans d'autres pays. Ces initiatives seront présentes dans le grand marché du "Salone".

La participation au "Salone del Gusto" n'est donc pas seulement l'occasion de découvrir une biodiversité de produits attrayants, mais sans doute aussi de rencontrer une dynamique de développement durable tout à fait terre-à-terre.

DOMAINE CHARLES DECKER

Gegen den Mosel-Strom schwimmen

Neue Winzerpersönlichkeiten braucht die Luxemburger Mosel. Noch ist Charles Decker kein Prophet im eigenen Land.

(thor) - Die Mosel hat zwischen Schengen und Wasserbillig die wohl charakteristischste Kulturlandschaft Luxemburgs hervorgebracht. Das Flusstal mit seiner Geologie und seinem Klima bewirkte, dass sich das Leben der Menschen in diesem Landstrich seit jeher um den Weinanbau dreht.

In den letzten Jahrzehnten hat sich an der Mosel allerdings Etlliches verändert. Die Zahl der Winzerbetriebe und die Anbaufläche ist geschrumpft, die Zusammenlegung der Weinberge hat die Landschaft nachhaltig verändert. Es findet wie in vielen Bereichen eine Reduzierung und Konzentration auf die wirtschaftliche Aktivität statt, während sich die seit Jahrzehnten ge-

wachsene soziale Struktur der Moseldörfer langsam aber sicher auflöst.

Natürlich machte diese "Modernisierung" auch vor dem Wein nicht Halt. Qualität und Internationalität heißen die Schlagwörter. Traditionelle Weine wie Elbling und Rivaner, müssen immer mehr "nobleren" Sorten, wie Riesling und Pinot Gris, weichen. Auch Luxemburger Chardonnay, Pinot noir und Muscat haben mittlerweile ihr Publikum gefunden.

Viele Veränderungen in den Produktionsweisen, aber auch in der Einführung neuer Weinstile und Weinsorten, verdankt die Mosel jedoch Winzerpersönlichkeiten, die den Mut hatten gegen den Strom zu schwimmen und sich nicht durch die verkrusteten Strukturen im luxemburgischen Weinbau entmutigen ließen.

Weinprophet

Eine dieser Persönlichkeiten ist der Privatwinzer und diplomierte Weinbauingenieur Charles Decker aus Remerschen. Charles Decker entschied sich Anfang der neunziger Jahre, neben den traditionellen Weinen auch solche mit Restzucker, vom Typ Spätlese, Eiswein und Strohwein, herzustellen.

Diese Entscheidung war natürlich nicht willkürlich, sondern

entsprang, neben den persönlichen Vorlieben, auch der Einsicht, dass es in den Weinbauregionen anderer Länder, wie der Mosel-Saar-Ruwer Gegend, dem Elsass oder verschiedenen Regionen in Österreich, oft die Weine mit Restzucker sind, die als Flaggsschiffe für die verschiedenen Weingüter und das gesamte Weingebiet benutzt werden.

Der Erfolg gab Charles Decker Recht. Unzählige Auszeichnungen bei Wettbewerben wie dem "Concours Mondial" in Brüssel, den "Vinalies" in Paris oder dem "Vino Ljubljana" zeugen von der internationalen Anerkennung seiner Arbeit.

Leider war es erst über diesen Umweg, dass er hierzulande von den öffentlichen Stellen ein Minimum an verdienter Aufmerksamkeit erhielt. Es bleibt unverständlich, weshalb solche Winzer und ihre Erfolge nicht als Aushängeschild für den luxemburgischen Weinbau benutzt werden. Profitieren hiervon könnten letztlich alle. Kooperation und gemeinsame Marketingstrategien haben sich allerdings bis heute an der Mosel kaum durchsetzen können.

Charles Decker ist auch Initiator eines Weinlehrpfades, der im Gebiet der Baggerseen in Remerschen entsteht. Hier sollen Rebsorten aus der ganzen Welt sowie die verschiedenen Anbauweisen zu besichtigen sein. Einige Arbeiten wurden bereits geleistet, und es bleibt zu hoffen, dass mit der notwendigen Unterstützung der lokalen Verantwortlichen das Projekt bald Realität wird.



In Remerschen ließ sich ein Privatwinzer nicht durch die verkrusteten Strukturen im luxemburgischen Weinbau entmutigen.