

Nur für Liebhaber
Wein von den Hängen des Montmartre
Frankfurter Allgemeine, 03.08.2006
Von Peter Hahn

Picasso kam gern. Hier entstanden die Skizzen für „Au Lapin Agile“, das den düsteren grande salle im Innern verschönern sollte. Im Sommer saß er im Vorgarten. Seine Hunde tollten herum, im Geäst der Akazie kletterte ein Affe und der Esel des Wirtes fraß alles Erreichbare. An der Ecke Rue des Saules und Rue St Vincent ging es ziemlich ländlich zu. Die Stadtsanierung von Baron Haussmann hatte den Montmartre bis dahin verschont. Boheme und Arbeiter waren hier zu Hause, Huren und Diebe fanden Unterschlupf. Das „Cabaret Lapin Agile“ war die l'auberge du village, das Wirtshaus des Dorfes.

Als aber 1921 auf dem gegenüberliegenden Hanggrundstück fünfstöckige Häuser gebaut werden sollten, probten alle zusammen noch einmal die Tage der Commune - diesmal erfolgreich. Die Pläne wurden zu den Akten gelegt. Das Gelände wurde Landschaftsschutzgebiet. Ein Weinberg sollte wieder entstehen. 1933 wurden Reben gepflanzt. Ein Jahr später feierten sie das erste Weinfest, selbstverständlich in Anwesenheit von Staatspräsident Albert Lebrun.

Während am Südhang von Montmartre rund um den Place Pigalle diverse Animationen offeriert werden, oben auf dem Place de Tertre Künstler Produkte verkaufen, werden am Nordhang seither Trauben geerntet. Ab und an werfen Touristen einen Blick auf den Weinberg, meist gehen sie achtlos vorbei. Diese Dörflichkeit soll es in Paris nun doch nicht sein.

Die Île de France mit den Hängen von Seine, Marne, Oise und Beuvronne gehörte noch im 18. Jahrhundert zu den großen Weinbaugebieten Frankreichs. Vertraut man Francis Gourdin, Vice-Präsident des Œnologues de France, dann ist der Pariser Boden für den Rebenanbau bestens geeignet. Mit dem Aufstieg von Montmartre zum beliebten Wohnquartier des 18. Arrondissements verschwanden jedoch auch in Paris die Rebstöcke. 1910 wurden noch sechzig Kilo Trauben gepflückt. Zehn Jahre später machte die Reblaus den letzten Weinstöcken den Garaus.

Der wiederauferstandene „Clos de Montmartre“ ist inzwischen Eigentum der Stadt Paris, eingezäunt und verschlossen. Gepflegt wird er von städtischen Gärtnern und umhegt von der „Commanderie du Clos Montmartre“. Diese Bruderschaft wurde am 23. Mai 1983 wohl vor allem deshalb ins Leben gerufen, um den Montmartre (und seinen Wein) in der Welt zu preisen. Mehr als zweihundert Mitglieder zählt der Verein, einige Dutzend Sympathisanten kommen dazu. Unter dem Wappen „Republique de Montmartre“ wird Tradition zelebriert, was auch immer das sein mag. Voran steht der Grand Connétable, der dem Fremden als Monsieur Président vorgestellt wird, dann der Grand Maître, der sich um den Rebensaft kümmert, und schließlich mit dem Grand Argentier der Schatzmeister.

Mit ihnen ziehen wir feierlich von ihrer Residenz oben in der Rue Norvins hinab in den Hang. Chic sehen sie aus, französisch eben, traditionell irgendwie auch, tiefschwarzer langer manteau de velours, dekorativ um die Schultern gelegter écharpe rouge und obendrauf ein breitrandiger chapeau. Inmitten des Weinbergs versammeln sie sich vor der mit wildem Wein bewachsenen Laube. Das rotgefärbte Blattwerk kündigt den Herbst und damit die Zeit der Weinlese deutlich an.

„Parthenocissus tricuspidata“ diktiert der Grand Connétable schnell und abfällig in den Notizblock, um von den dekorativen Rankpflanzen zügig auf das Wesentliche zu kommen. „An diesem Hang stehen auf einer Pflanzfläche von 1.556 Quadratmetern 1.900 Weinstöcke, darunter 75 Prozent Gamay, 20 Prozent Pinot Noir und un peu de Merlot, Sauvignon blanc, Gewurztraminer und Riesling.“ Die diesjährige Ernte wird auf eine Tonne Trauben geschätzt. Was daraus für ein Wein wird, wissen die Götter. „Wir wollen vor allem die Tradition aufleben lassen. Eine Gesellschaft, die kein Gedächtnis hat, ist eine traurige Gesellschaft.“

Die Versammlung der Damen und Herren zwischen den Rebstöcken hat etwas anrührendes. Ihre Zeremonie im Weinberg ist den selbsternannten „Winzern vom Montmartre“ wohl auch deshalb wichtig, weil sie nach den Statuten der „Appellation contrôlée“ als Weinbauern nicht anerkannt werden. Zum Glück haben sie die Stöcke rechtzeitig in den Boden gebracht, weil ihnen nach dem 1935 eingeführten Gesetz nun nicht einmal mehr das Pflanzrecht zugestanden wird.

Aber was kümmerte sie damals, als es darum ging, ein Stück gewachsener Landschaft zu erhalten, Vorschriften wie bestimmte Traubensorte, Umfang der Bepflanzung, vorgeschriebene Pflege, fachgerechter Rebenschnitt oder gar die Weinlese zu einem bestimmten Zeitpunkt. Nun, da sie ihre

Weinflaschen nicht offiziell verkaufen dürfen, haben sie aus der Not eine Tugend gemacht. Der Erlös kommt ausschließlich karitativen Einrichtungen des 18. Arrondissements zugute.

Mit Stolz verkündet der Grand Connétable, daß der Weinberg „mehr als 1.700 bouteilles de 50 cl“ bringt. Über die Qualität ist in der Vergangenheit vielfach gelästert worden. „Der Wein war nur etwas für ausgesprochene Liebhaber“, ist noch die charmanteste Umschreibung. „Qui en boit une pinte en pisse quatre“ aus dem 18. Jahrhundert eine andere. Mittlerweile soll sich das geändert haben. Auf dem Wein-Symposium der Île de France gabs einen ersten Preis für den „Clos Montmartre“. Er bleibt dennoch, was er ist - ein liebenswertes Sammlerstück für einen guten Zweck.