

# Passion Bordeaux

Der Basler Unternehmer Silvio Denz beschreitet in der alten Weinwelt neue Wege



**Grand Cru Classé.** Das Château Faugères in Saint-Émilion, umgeben von Rebstöcken mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Fotos Philipp Rohner

Von Chandra Kurt

Der Name Bordeaux regt zum Träumen an und hat die Aura einer starken Marke, ähnlich wie etwa Champagner oder kubanische Zigarren. Einen Bordeaux zu öffnen, ist immer wieder etwas Spezielles – auch für Silvio Denz. «Mein grosser Favorit der Weinwelt ist Bordeaux. Ich habe in meinem Leben schon sehr viele Weine aus aller Welt verkostet und bin immer wieder auf Bordeaux zurückgekommen.»

Einzigartig ist auch, was er in den wenigen Jahren, seit er in Bordeaux Weingüter besitzt, erreicht hat. Das hat damit zu tun, dass Silvio Denz ein ansteckend aktiver Macher ist, der anzupacken weiss. Bei unserem Besuch waren wir zusammen auf Château Faugères und Château Rocheyron in Saint-Émilion sowie auf Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes, das etwa eine Stunde entfernt liegt. Dabei verkosteten wir zahlreiche Weine seiner Güter sowie anderer bekannter Châteaux.

## Die Besten der Branche

Als ich Silvio Denz zum ersten Mal in Zürich traf, hatte ich natürlich bereits sehr viel von ihm gehört, denn wie Roger Federer ist auch er ein Vorbild für Schweizer Unternehmertum mit einmaliger Erfolgsbilanz. Kreativität, Effizienz, Präzision, Charme und unermüd-



**Macher mit Charme.** Silvio Denz und Autorin Chandra Kurt.

licher Einsatz ist sein Credo, wie auch die Zusammenarbeit mit den Besten der Branche. Namen wie Peter Sisseck, der Produzent von Pingus, Spaniens teuerstem Wein, Michel Rolland, der weltweit bekannteste Weinconsultant, der eng mit Robert Parker zusammengearbeitet hat, James Suckling, einer der drei wichtigsten Weinkritiker der Welt, oder

Denis Dubourdieu, Professor für Önologie in Bordeaux und grosser Weissweinproduzent, der leider kürzlich verstorben ist, gehören zum Kreationprozess von Silvio Denz. Er muss nicht alles selber umsetzen können, lieber arbeitet er mit den Besten ihres Metiers.

Auch geht er gerne neue Wege. Nur weil etwas immer so war, heisst dies für Denz noch lange nicht, dass es auch bis in alle Ewigkeit so bleiben muss. Das hat im Fall seiner Weingüter in Bordeaux sicher auch damit zu tun, dass er erst vor wenigen Jahren in das traditionsreiche Weingebiet, dessen Klassifikationssystem auf das Jahr 1855 zurückgeht, eingestiegen ist. Er war also nicht belastet mit einem alten Château, dafür umso motivierter, Altes auf Vordermann zu bringen und neu aufblühen zu lassen.

## Skepsis bei Fremdem und Neuem

Das ist natürlich nicht ganz einfach. «In Bordeaux ist man viel skeptischer», sagt er. «Die Nachbarn reagieren ablehnender auf alles Fremde und Neue, Veränderungen sind nicht wirklich willkommen. Die Vorschriften in Bezug auf Rebsorten, Weinanbau und Kelterung sind viel strikter als beispielsweise in Spanien oder Italien. Auch haben Ratings und insbesondere Parker-Noten in Bordeaux einen grossen Einfluss auf die Weinpreise.»

Seine Laufbahn als Unternehmer begann Silvio Denz mit der Vermarktung von Parfüms. Von 1980 bis 2000 war er Inhaber der Parfümeriekette Alrodo, die er gewinnbringend an das französische Unternehmen Marionnaud verkaufte. Zu Beginn arbeiteten acht Personen in der Firma. Beim Verkauf waren es 800 in 120 Filialen. Denz ist heute im Immobiliengeschäft tätig und Besitzer diverser Weingüter und Weinhandelsfirmen sowie der Kristallmanufaktur Lalique im Elsass. Er ist überdies Sammler von impressionistischer und zeitgenössischer Kunst.

Am Anfang seiner Leidenschaft für Bordeauxweine stand das Château Faugères in Saint-Émilion. Der Schweizer Stararchitekt Mario Botta baute für Denz den Keller, die «Kathedrale des Weins», und zwar nicht so, dass sie optisch ins historische Landschaftsbild von Saint-Émilion passen würde. Im Gegenteil. Gebaut wurde ein ultramodernes Gebäude mit einem stilisier-

ten Cocktailglas als Blickfang – ein Design, das übrigens auch auf den Flaschen des 2016er Château Faugères abgebildet ist. Alles ist durchdacht und nichts wird dem Zufall überlassen. Seit einigen Jahren wird zudem nachhaltig gearbeitet, stets mit beratender Unterstützung des Önologen Michel Rolland.

Das Château Faugères ist umgeben von Merlot-, Cabernet-Sauvignon- und Cabernet-Franc-Rebstöcken. Es befindet sich fünf Minuten entfernt vom weltbekannten Château Pavie und etwa 15 Minuten von der Altstadt von Saint-Émilion. Seit 2012 darf sich Château Faugères Grand Cru Classé nennen, was für die Qualität der Weine spricht. Die Trauben gedeihen hier auf dem bekannten Kalkplateau der Region, das vor allem für Merlot-Rebstöcke ideal ist.

Auch in Sauternes ist Silvio Denz dabei, mit dem Château Lafaurie-Peyraguey einen neuen Trend auszulösen. Die Weinregion Sauternes liegt im Süden des Bordelais und ist komplett vom Weinbaugebiet Graves umschlossen. Sauternes hat einen Durchmesser von sechs Kilometern und ist somit also eher klein – aber fein, denn in Sauternes werden die berühmtesten weissen Süssweine überhaupt produziert.

Die Appellation erstreckt sich über vier Dörfer südlich des Bachs Ciron. Das stets kühle Flüsschen fliesst in das wärmere Wasser der Garonne. Durch den Temperaturunterschied der beiden Gewässer bildet sich im Herbst oft Nebel, der die Entstehung des Fäulnispilzes Botrytis cinerea an den Trauben begünstigt. Dank dieser Edelfäule konzentriert sich der Zucker in den Trauben, aus denen die weltbekanntesten Sauternes-Süssweine vinifiziert werden.

## Trockener Sauternes

2014 hat Denz Lafaurie-Peyraguey erworben. Nicht, um wie bis anhin nur den gleichnamigen bekannten Süsswein aus edelfaulen Trauben zu produzieren, sondern um etwas Neues und Zeitgemässes zu kreieren. Für Denz geht es klar um die Produktion von trockenen Weissweinen in Topqualität. «Sauternes ist wohl weltbekannt, aber seit über 20 Jahren steckt die Region in einer Krise», sagt er. Auch wenn die Süssweine aus Sauternes und Barsac von hochwertiger Qualität sind, passen

## Profitieren Sie!

Neben dem Porträt des Basler Unternehmers Silvio Denz stellt Chandra Kurt in der neuen Ausgabe des *Weinseller Journals* den erfolgreichsten Schweizer Wein vor – den Aigle les Murailles, den Eidechsl-Wy. Zudem erklärt der bekannte Schweizer Rebprofessor José Vouillamoz, warum die Schweiz ein einmaliges Weinland ist.



[www.weinsellerjournal.ch](http://www.weinsellerjournal.ch)

**Hier gibts das Weinseller-Journal:** Bestellen Sie die neue Ausgabe des Weinseller-Journals mit 30 Prozent Rabatt (Fr. 9.80 statt Fr.14.-). Jahresabo (vier Ausgaben): Fr. 39.20 statt Fr. 48.-. Bestellen: [www.weinseller-journal.com](http://www.weinseller-journal.com) > «Weinseller-Journal abonnieren» > «Probenummer» oder «Jahresabo» > bei «Rechnungsadresse» unter «Bemerkungen» Code BAZWSJ eingeben und schliesslich abschicken.

sie nicht wirklich in das Genussmenü heutiger Weingenieser. Trockene Weissweine hingegen schon. Dann demonstriert Denz, dass ein süsser Sauternes auch wunderbar «on the rocks», also mit Eiswürfeln, schmecken kann. Das Eiswasser vermischt sich dabei mit dem nektarartigen Wein und macht ihn süffiger und bekömmlicher. Weitere Ideen, wie man in Zukunft Sauternes geniessen wird, lassen sicher nicht lange auf sich warten.

Denz will das Kulturgut Sauternes neu aufblühen lassen. Dazu hat er das Château Lafaurie-Peyraguey komplett aushöhlen lassen. Es entsteht ein kleines Luxushotel mit gehobener Gastronomie, das keine Geringere als die Designerin Lady Tina Green, der unter anderem auch die britische Ladenkette Topshop gehört, kreierte. Es ist nicht das erste Projekt, das sie und Silvio Denz umsetzen, denn zusammen haben sie bereits die Villa René Lalique im Elsass in ein Luxushotel mit Sternerestaurant verwandelt. [www.vignobles-silvio-denz.com](http://www.vignobles-silvio-denz.com)

## Château Cap de Faugères 2014, Castillon AOC



Der Château Cap de Faugères ist ein stoffiger Bordeaux mit dichter Fruchtigkeit und guter Komplexität, der perfekt zu einem Stück Fleisch oder einem Eintopf passt. Er ist eher dunkel in der Farbe und duftet nach Cassis, Schokolade sowie Backpflaumen. Im Gaumen neben viel dichter Frucht auch eine dezente erdige Note, die ihn bodenständig und solide wirken lässt. Die Tannine sind präsent und verleihen ihm eine schöne Struktur. Sehr zugänglich und jetzt schön trinkreif. Nicht der Topwein des Gutes, aber ein perfekter Einstieg.

**Trinkreife:** Jetzt bis 2019  
**Passt zu:** Ente, Braten, kalter Platte, Pot-au-feu, Wild, Steak  
**Servicetipps:** Bei 15–16 Grad servieren  
**Alkoholwert:** 13,5 Prozent  
**Preis:** Fr. 14.80  
**Erhältlich bei:** [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch), [www.denzweine.ch](http://www.denzweine.ch)