



Die Provence: heitere Farben, Sonne, Duft, Würze, Wärme, Sinnlichkeit, Genuss und Lebensfreude – all dies steckt gebündelt in einem Glas AIX Rosé!

Licht des Südens

Der provençalische AIX Rosé von Eric Kurver gehört weltweit zur Spitze. Er verbindet hervorragende Qualität mit französischem „savoir vivre“ und internationalem Flair. AIX ist, so der Winzer, ein „Great Rosé for Great Places“ – und ein herrlicher Wein für jeden Tag, ein leistbarer kleiner Luxus.

1888 zieht der holländische Maler Vincent van Gogh in die Provence, um hier die „heiteren Farben des Südens“ zu finden. Etwa 110 Jahre später lässt sich ein Landsmann van Goghs ebenfalls vom magischen Licht des Südens inspirieren. Eric Kurver malt in der Provence aber keine Sonnenblumen, sondern produziert hier einen Rosé, der zu den besten der Welt zählt: AIX.

Aspen, Aruba, Amsterdam

Was ist das für ein Rosé, ...

... der in rund 25 Länder exportiert wird?

... den man auf der Sonnenterrasse eines Ski Resorts in Aspen genauso gerne trinkt wie im Blue Marlin Beach Club in Dubai oder im Blue Buddah Beach Club im belgischen Nobelbadeort Knokke?

... der von Sommeliers im Ritz-Carlton auf Aruba in der Karibik ebenso empfohlen wird wie im berühmten Raffles Hotel in London und im Grand Hotel Den Haag?

... den man in der Brasserie Bordelaise in Bordeaux ebenso serviert wie in französischen Restaurants in Hongkong und in Strand Clubs an der Côte d’Azur?

... den Gäste und Besucher auf Kunstmessen in Amsterdam und beim spanischen Fußballcup Copa del Rey ebenso gerne genießen wie beim Yachting Festival in Cannes, bei der Ibiza Regatta, auf der New York Fashion Week und bei den Dinnerpartys rund um die „24 Stunden von Le Mans“ oder den Grand Prix von Monaco?

... der in Michelin-Sterne-Restaurants als perfekter Essensbegleiter zu leichten Salaten, gegrilltem Fisch, Austern, Hummer, hellem Fleisch und Asia-Küche empfohlen wird, aber ebenso

gut beim Sonntags-Lunch zuhause, an Sommerabenden und beim Gartenfest der Nachbarn schmeckt?

Nicht umsonst hat Eric Kurver für seinen AIX das Motto „Great Rosé – Great Places“ gewählt. Er wünscht sich, dass die Menschen schöne, erfreuliche, bewegende, ruhige, sinnliche, oder auch aufregende Momente des Lebens mit seinem Rosé noch intensiver genießen.

Mit dem AIX ist ihm das Kunststück gelungen, ein unbeschwert leichtes, typisch französisches „savoir vivre“-Gefühl und höchste Qualität in einem leicht zugänglichen, gleichzeitig seriösen Wein zu verbinden.

Magnum & Methusalem: ja! Halbflaschen: nein!

Rosé ist nicht nur ein perfekter Apéritif oder eine charmante Erfrischung zwischendurch, sondern auch ein vielseitig



AIX-Gründer Eric Kurver (ganz rechts) mit Betriebsleiter Gabriel Mondejar und Mitarbeiter Jean-Pierre Decarme.

einsetzbarer Speisenbegleiter. Kurver: „Ob Picknick, Brunch, Dinner, Lunch oder Party: Wenn man für ein Essen oder eine Runde mit acht oder zehn Leuten nur einen einzigen Wein auswählen dürfte, wäre das Rosé – der passt immer!“

Sein Wein sei nichts für einsame Herzen und stille Trinker, sagt Kurver: „Wir füllen viele Großflaschenformate, von der Magnum über Jeroboam und Methusalem bis zu Nebukadnezar, aber keine Halbflaschen. Denn AIX Rosé soll immer in Gemeinschaft getrunken werden, mindestens zu zweit, aber niemals allein!“

Entrepreneur in der Ur-Heimat des Rosé

Der 1963 in Holland geborene Eric Kurver stammt zwar nicht aus einer Winzerfamilie, ist dennoch seit seinem 16. Lebensjahr im Weingeschäft tätig. Schon als Schüler und Student beriet er die Kunden in einer Vinothek, organisierte Weinreisen und Degustationen, nahm an vielen Verkostungen teil.

Nach Absolvierung der Economic Business School in Amsterdam 1987 gründete Kurver ein Unternehmen und war damit viele Jahre lang im internationalen Marketing, Merchandising und Branding (Aufbau und Pflege von Marken) erfolgreich. Um die Jahrtausendwende verkaufte er sein gut gehendes Unternehmen für gutes Geld und zog mit Frau und Kindern in die Provence.

Er wollte zwar – wie seinerzeit van Gogh – den kalten, nördlichen Winter hinter sich lassen. Er wollte in Südfrankreich aber nicht – wie viele wohlhabende Engländer, Amerikaner oder Pariser – in Frührente gehen, ein Gentleman Farmer-Dasein führen und nur ein paar Flaschen Wein für sich und seine Freunde in der Stadt produzieren. Vielmehr suchte der mit typisch holländischen Kaufmanns-Genen ausgestattete Kurver nach einer neuen Herausforderung: „Ich wollte Entrepreneur in der Ur-Heimat des Rosé werden und ein großes, erfolgreiches Weingut aufbauen.“

Einfach zu trinken, aber komplex genug, um Preise zu gewinnen

Nach längerer, von einigen Enttäuschungen begleiteter Suche fand Kurver in Jouques in der Nähe von Aix-en-Provence ein Weingut namens Domaine de la Grande Séouve, das für sein Vorhaben optimal geeignet war: weitgehend unbekannt, aber mit rund 75 Hektar groß genug für sein Vorhaben, und vor allem in Bezug auf Weinberge, Rebstöcke und Mitarbeiter mit hervorragendem Qualitätspotenzial ausgestattet.

Der Neo-Winzer übernahm die Mannschaft des Weinguts mit dem erfahrenen Betriebsleiter Gabriel Mondejar an der Spitze, der jeden Rebstock und jeden Stein in den Weinbergen kennt.

Um die Qualität auf internationales Spitzenniveau zu heben, engagierte Kurver zusätzlich ein Beratungsteam um Olivier Nasles, den führenden Önologen der Provence.

Kurvers Ziel war einfach – und schwierig zugleich: Er wollte nicht bloß einen weiteren Rosé machen, sondern den besten Rosé der Welt. Er wollte ihn nicht nur in Jouques, Aix-en-Provence oder Paris, sondern auf der ganzen Welt verkaufen. Er wollte seinen AIX nicht in Supermarktregalen stehen sehen, sondern in renommierten Restaurants, Clubs und Bars – in „great places“. Die Kunden sollten seinen Wein nicht wegen des (niedrigen), sondern trotz des (etwas höheren) Preises kaufen.



AIX Rosé gibt es auch in vielen Großformaten – bis hin zu Nebukadnezar (15 l).

Kurver fragte sich: Was aber ist der „beste“ Rosé? Als er damals seinen Businessplan schrieb, definierte er seinen Ideal-Rosé so: „Ein herrlicher Wein für jeden Tag, ein leistbarer kleiner Luxus“. Ihm schwebte ein Wein vor, „der begehrenswert, frisch und delikater ist, der Spaß macht und einfach zu trinken, aber gleichzeitig komplex genug ist, um Preise zu gewinnen, und um Sommeliers zu überzeugen“, so Kurver.

Aix-en-Provence und die Mandarin-Ente

Von Anfang an dachte der Holländer in internationalen Kategorien. Es war ihm klar, dass man den komplizierten Namen „Domaine de la Grande Séouve“ außerhalb Frankreichs kaum aussprechen würde können. So ging Kurver daran, eine völlig neue Rosé-Marke zu schaffen: AIX. Das ist kurz, genial einfach, leicht erinnerbar und klingt in vielen Sprachen gut. Das einprägsame Etikett erkennt man schon „aus 20 Metern Entfernung“ (Kurver).

AIX hat eine doppelte Bedeutung: Einerseits ist es eine Verbeugung vor Aix-en-Provence, dem historisch-kulturellen Mittelpunkt der Region, der Welthauptstadt des Rosé. Andererseits stellt der Name eine Verbindung zu Aix galericulata her, der lateinischen Bezeichnung der Mandarin-Ente, die sich zusammen mit Weintrauben und einem chinesisches Glückssymbol im AIX-Logo findet. Die lebenslang monogame Mandarin-Ente steht traditionell für ewige Treue, Freundschaft, Liebe, Hingebung, Lebensfreude, Romantik, Gemeinsamkeit. „Dies sind alles Werte, die auch in unserem Rosé zum Ausdruck kommen“, so Kurver.

Schrotflinte & Ritterschlag

Dass Eric Kurver als Holländer und Branchenneuling in die Provence kam, erwies sich für ihn als großer Vorteil. So konnte er unbelastet von Tradition und Familiengeschichte an die Weinproduktion herangehen. Er erzählt das mit etwas drastischen, aber anschaulichen Worten: „Hätte ich als Sohn einer alteingesessenen provençalischen Winzerfamilie plötzlich zu meinem Vater gesagt: ‚Jetzt modernisieren wir den Stil des Weines, verkaufen ihn auch in Hongkong, Aspen und San Francisco, machen ein neues Logo und Etikett, ändern bei der Gelegenheit auch gleich den Namen des Weingutes und des Weines‘, hätte der wahrscheinlich gesagt: ‚Nur über meine Leiche.‘ Oder er hätte die Schrotflinte aus dem Schrank geholt und mich vom Hof gejagt.“

Doch die Geschichte verlief bekanntlich anders, und schon der erste Jahrgang unter Kurvers Regie bestätigte die Richtigkeit seines kompromisslos auf Qualität ausgerichteten Weges: Der AIX 2009 errang ein Jahr später die Goldmedaille beim renommierten Concours Général Agricole in Paris. Für einen Ausländer ohne Weintradition in der Familie kommt das in einem vor Tradition geradezu strotzenden Weinland wie Frankreich dem Ritterschlag gleich.

Großer Qualitätssprung vorwärts

Kurver trug mit dem AIX auch zum allgemeinen Imagewandel des Rosé bei. „Noch vor etwa 20 Jahren genoss Rosé aus der

Provence keinen besonders guten Ruf. Er hatte meist zuviel Säure, zu wenig Frucht, zu grobe Tannine, war zu dunkel. Er galt als billiges Getränk mit geringem Qualitätsanspruch, wurde in Frankreich und international oft nicht als ‚richtiger Wein‘ anerkannt. In der Provence, wo 90 % der Weinproduktion auf Rosé entfallen, trank man ihn tagsüber gegen den Durst, bevor man zum Pastis überging“, erzählt Eric (halb) im Scherz.

Das hat sich inzwischen grundlegend geändert. In den vergangenen zwei Jahrzehnten kamen viele Unternehmer – Weingutsbesitzer, Investoren, Branchenfremde – aus anderen Regionen Frankreichs und dem Ausland in die Provence. Sie kauften Weinberge, übernahmen Weingüter, reaktivierten alte, gründeten neue. Mittlerweile ist etwa ein Drittel der Weingüter in den Händen dieser nicht aus der Region stammenden Rosé-Pioniere.

Die Neankömmlinge investierten, so wie Eric Kurver, in neue, professionelle, zeitgemäße Kellertechnik, stiegen häufig auf biologischen Weinbau um, verbesserten die Weingartenarbeit, reduzierten die Erträge. Stets mit dem Ziel, das enorme Potenzial des provençalischen Rosé bestmöglich auszuschöpfen: Die Qualität machte einen Riesensprung vorwärts!

Nouveau Rosé

Viele Winzer in der Provence produzieren heute international beachtete Spitzenqualitäten, erzielen vernünftige Preise und sind stolz auf ihren Wein. Mittlerweile hat Rosé weltweit eine enorme Popularität gewonnen, die Zuwachsraten sind hoch, in Frankreich hat er einen Marktanteil von rund 35 % erreicht – und damit den Weißwein überholt.

AIX ist ein Paradebeispiel für diesen „nouveau Rosé“: Er hat wenig Säure und Tannine, bietet viel feine Frucht, knackige Frische und eine appetitliche, einladende Farbe: kein dumpfes Hellrot wie früher, sondern ein helles, zwischen Lachs und roter Zwiebelschale changierendes, strahlendes Rosé. Und: Er schmeckt einfach delikatl!



Grenache ist die wichtigste Rebsorte für den AIX Rosé, eine Cuvée mit Syrah und Cinsault.

Genießen, nicht zu Tode analysieren

Natürlich sei es wichtig, dass sich der Winzer, die Weinhändler, Kritiker und Sommeliers eingehend mit Terroir, Rebsorte, Produktionstechnik, Boden, Mikroklima etc. beschäftigen, all das sei schließlich Grundlage der Qualität des Weines, meint Kurver. Aber: „In einer geselligen Runde, in der AIX getrunken wird, soll der Wein selbst nicht das Thema sein. Mir ist es lieber, die Leute trinken meinen Wein, anstatt stundenlang darüber zu reden“, so der Winzer.

Denn: „Rosé ist ein Wein, der genossen, geliebt und begehrt,

aber bei Tisch nicht zu Tode analysiert werden will. Er soll vom ersten bis zum letzten Schluck schmecken, Freude machen, unkompliziert und einfach zu trinken, nicht langweilig oder anstrengend sein, nicht satt machen oder den Hals verschließen. Er soll Geist und Gaumen erfrischen, ein Glas soll zum nächsten führen.“

Den AIX Rosé von Eric Kurver hätte bestimmt auch dessen malender Landsmann Vincent van Gogh geliebt – allein schon wegen seiner „heiteren Farbe des Südens“.

Das Weingut

Maison Saint Aix liegt in Jouques, etwa 25 km nördlich von Aix-en-Provence, wurde 1880 als Trüffel-Hof gegründet, und im frühen 20. Jahrhundert in ein Weingut umgewandelt, das bis zur Übernahme durch Eric Kurver offiziell Domaine de la Grande Séouve hieß.

Heute ist Maison Saint Aix mit rund 75 Hektar Rebfläche – hauptsächlich Grenache, Syrah, Cinsault – einer der größten und bedeutendsten Weinproduzenten in der Provence.

Die ältesten Weinstöcke sind mehr als 50 Jahre alt. Kurver hat in den letzten Jahren rund vier Hektar neu mit Grenache bepflanzt, weitere Neu- bzw. Ersatzpflanzungen sind für die kommenden Jahre geplant.

2010 begann die Umstellung auf biologischen Weinbau, 2015 wurde die erste zertifizierte Lese eingebracht.

Die Weinberge

Die nach Südwesten ausgerichteten Weinberge von Maison Saint Aix liegen auf einem etwa 400 m hohen Plateau. Die sehr kargen, mageren, aber mineralienreichen Böden bestehen vorwiegend aus Lehm und Kalk mit sandigen Anteilen.

Rund 300 Tage Sonne im Jahr sorgen für die verlässliche Ausreife der Trauben. Große Temperaturunterschiede zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten begünstigen die Ausprägung der Aromen in den Beeren.

Der häufig aus dem Norden wehende frische Mistral erweist sich als natürlicher Schutz für die Trauben: Er kühlt und trocknet sie, wirkt damit der extremen Sommerhitze und möglichem Pilzbefall entgegen.



Der Wein

AIX Rosé – Appellation AOP Côteaux Aix-en-Provence – ist eine Cuvée aus 60 % Grenache sowie je 20 % Syrah und Cinsault: autochthone, regionaltypische und per Gesetz für provençalischen Rosé vorgesehene

Rebsorten. Deren jeweiliger Anteil in der AIX-Cuvée kann jahrgangsgemäß etwas schwanken.

Etwa 2/3 der Trauben werden ganz sanft und schonend gepresst, bei 1/3 der Trauben lässt man den Saft natürlich ablaufen (Saignée-Methode). Die Schalen werden bereits nach kurzer Zeit vom Most getrennt, denn der Winzer Eric Kurver will keinen dunklen und tanninreichen Rosé (Farbe und Tannine kommen aus den Schalen).

Kurver unternimmt alles, um Oxidation – „Gift für den Rosé“ – zu vermeiden: Weinlese in den kühlen Nacht- bzw. frühen Morgenstunden, schonender Transport, schnelle Verarbeitung und Kühlung der Trauben, Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks bei konstanten 11 bis 13°C: Dies alles kommt der Delikatesse, Frische, zarten Frucht und den feinen Aromen im Wein zugute.

AIX Rosé ist frisch, elegant, strahlend zartrosa bis lachsfarben, delikatl, zeigt eine gute Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen nach roten Früchten (Erdbeeren, Kirschen, Melonen) und provençalischen Kräutern. Er ist mineralisch, geradezu vibrierend, offenbart den Geschmack des Sommers und den Duft der Provence – gebündelt in einem Glas!