

Weltweit fabelhaft

Anhänger von Cidre in Paris, New York und Tokio sind begeistert von Jacques Perritaz' Säften. Er keltert sie im Kanton Freiburg mit Äpfeln, Birnen und Quitten. Ausschliesslich Früchte alter, rarer Sorten.

Text: Judith Wyder Fotos: Dan Cermak

Zuerst liebäugelte der Biologe Jacques Perritaz mit dem Beruf des Winzers. Nachdem ihm die vergessen gegangene heimische Apfelsorte Rose de Torny in die Finger geraten war, kelterte er aber alsbald Cuvées aus Äpfeln, Birnen und Quitten, die es mit den Weinen dieser Welt aufnehmen können.

Jacques Perritaz durchquert seinen Verkaufsraum in einem Hangar mit Oberlicht in Treyvaux FR. Vor einem Holzkistchen mit winzigen grünen Birnen bleibt der Mann stehen, der vom Typ her auch Gitarrist in einer Rockband sein könnte. Büschelbirnen seien das, sagt er, Poires à Botzi. Mit Büschelbirnen, einer Freiburger Spezialität, AOP-geschützt, keltert Jacques Perritaz einen Vin Liqueureux, der zwar einem Süsswein ähnelt, aber doch ganz anders ist: wie Honig ausgewogen in der Süsse, reif und rund.

Jede Frucht hat ihren Charakter

Für seinen Cidre, der ein Naturprodukt ist, benutzt der Freiburger Apfelweinproduzent nur ausgesuchte Exemplare von Rose de Torny, Tobιάssler, Suurgrauech. Spricht er über diese alten, zum Teil raren Obstsorten, die er im Kanton Freiburg findet und anbaut – und wenn die Ernte schlecht ist wie vergangenes Jahr, weiter weg, im Thurgau oder in Frankreich –, beginnen seine Augen zu leuchten. Jeder Apfel und jede Birne hat ihre ganz besonderen Eigenschaften. Der Bohnapfel etwa, mit dem er unter anderem seinen trockenen Cidre de Fer gewinnt, oder die süssere Assemblage Premiers Emois, wird erst zwischen Ende Oktober und Dezember gepflückt. «Sehr reife Bohnäpfel weisen eine sehr interessante Süsse auf», sagt Perritaz.

Nachdem er seinen Cidre du Vulcain 2013 am grossen internationalen Salon des Vins naturels in Frankreich präsentieren durfte, ging es steil aufwärts. Heute exportiert er als Einmannbetrieb 75 Prozent seiner jährlichen Produktion in 28 Länder,



Jacques Perritaz ist ein Revolutionär des Traditionellen. Er keltert unter anderem Bohnäpfel. Die alte Sorte bringt nicht die schönsten Früchte hervor, aber spektakuläre Aromen.



«VOR ALLEM SPITZENKÖCHE AUF DER SUCHE NACH NEUEM SIND AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN.»

darunter Frankreich, Japan, Skandinavien. Ein Fünftel allein geht nach New York. Seine Hauptabnehmer sind Gastrobetriebe und Feinschmeckergeschäfte. «Vor allem Spitzenköche auf der Suche nach Neuem sind auf den Geschmack gekommen», sagt Perritaz. Besonders beliebt ist etwa seine Assemblage Trois Pépins aus Apfel, Birne und Quitte. Was den Cidre du Vulcain speziell macht und ihn von französischen Apfelweinen unterscheidet, beschreibt ein Fan so: Der Cidre habe einen natürlichen Geschmack, Reinheit, Zartheit und ätherisches Gleichgewicht. Im Grunde sei das Geheimnis schlicht Perritaz' Gaumen.

cidreleulcain.ch



Die Cidres aus dem Kanton Freiburg haben die Welt erobert. Auch US-Gourmets lieben sie.