



Leader Ausgabe Mai 2014

Martel schenkt ein.

Vins de concours

Weine werden bewertet und erhalten Punkte, Medaillen oder Preise. Verkostet werden sie entweder von Amateuren, Weinprofis oder gemischten Gruppen. Die Amateure stehen für die Meinung der Konsumenten. Die Önologen, Weinjournalisten und Händler für die Fachmeinung. Meistens handelt es sich um Blindverkostungen, damit Name und Renommee eines Weines die Verkoster nicht beeinflussen.

Bekannte Weinkritiker haben einen starken Einfluss auf die Konsumenten. Sie sind mächtig und viele Personen stützen sich ausschliesslich auf ihre Beurteilungen. Es erstaunt deshalb nicht, dass Winzer ihre Weine den persönlichen Vorlieben solcher Journalisten und Weinkritiker anpassen. Dies hat den grossen Nachteil, dass der entsprechende Wein sein Gesicht verliert nur um beispielsweise kräftiger als seine Mitstreiter zu sein. Wer am lautesten schreit, wird von der Masse gehört. Das Resultat wird als Urteil verstanden und nicht weiter angezweifelt. Auf der Strecke bleiben meist Persönlichkeit, Charakter und ehrliche Schönheit.

Problematisch ist auch die Tendenz, dass speziell die Jungweine ab Fass beurteilt werden oder wenn sie frisch auf dem Markt sind. Und dies obwohl sie erst für den Konsum in einigen Jahren bestimmt sind. Dabei ist es beim Wein ähnlich wie beim Menschen: Kinder entwickeln sich unterschiedlich schnell und auf individuelle Weise. Es ist ausserordentlich schwierig, bei einem Kleinkind vorherzusagen, welchen Weg es als erwachsene Persönlichkeit einschlagen wird.

Befreiend empfinde ich in diesem Zusammenhang die Aussage des grossen Winzers Jean-Marie Fourrier: „Ich kümmere mich nicht um Moden. Wenn der Wein nach einigen Jahren trinkbereit ist, haben diese sowieso wieder gewechselt.“ Wer Persönlichkeit hat, muss sich nicht Trends unterwerfen.

Natürlich haben die Kritiker auch ihre Berechtigung. Einige von ihnen sind gar brilliant. Der Winzer sollte seine Weine einfach nicht nur nach ihnen ausrichten. Und das gilt auch für uns. Jeder Geniesser sollte seinen persönlichen Geschmack selber finden und sich höchstens durch die Aussagen anderer inspirieren lassen. Und diese Inspiration kommt definitiv nicht von einer Punkteskala oder einer Rangliste. Etwas Sinnliches und Lebendiges wie Wein hat Emotionen und Individualität verdient.

Ausprobieren: Champagner wird meist in schmalen Kelchen serviert. Versuchen Sie einmal einen hochwertigen Champagner aus einem grösseren Weissweinglas. Die Aromen entfalten sich fantastisch.