

Wein

Einer für alle

Von Peter Rüedi



Wer sich, aus welchen Gründen immer, länger mit Wein beschäftigt, entwickelt, ob er will oder nicht, einen (im Glücksfall nur dezenten) Hang zum Snobismus. Einfach deshalb, weil das Bessere der Feind des Guten ist und weil er mit der Zeit vergisst, dass es ohne das Gewöhnliche auch das Aussergewöhnliche nicht gäbe.

Fast jeder weiss, dass sich beim Wein die Korrelation zwischen Preis und Qualität längst ins Irrationale verflüchtigt hat – und misstraut insgeheim doch sehr günstigen Weinen. Nun besteht die Menschheit allerdings und zum Glück nicht nur aus wirklichen oder eingebildeten Weinkennern, sondern, so sie denn überhaupt Alkoholisches konsumiert, in der überwiegenden Zahl aus Leuten, die gern mal ein Glas zur Hand nehmen, der Gesellschaft zuliebe oder wegen des inspirierenden Effekts; die durchaus merken, ob ihnen ein Wein bekommt oder nicht, sich aber den Teufel

darum scheren, warum.

Der floristische Jargon des sogenannten *wine-speak* kommt ihnen vor wie der Dialekt eines fremden Volksstamms, und wenn Insider ihnen den ganzen Fruchtsalat in einer Flasche durchbuchstabieren, denken sie verschüchtert: «Weshalb lassen die Wein nicht einfach Wein sein – und mich damit zufrieden?» Weder die einen noch die andern sind deshalb die besseren oder schlechteren Menschen. Sie sind einfach verschieden. Das eben stellt allerdings jeden Gastgeber einer grösseren Gesellschaft immer mal wieder vor Probleme. Was tische ich auf, was den einen gefällt und die andern nicht beleidigt? Hier ist so etwas wie ein Kompromiss, in den sich beide finden können (und erst recht der Gastgeber, der am Ende die Zeche bezahlt): Château Hyot, ein kleiner Bordeaux aus den Côtes de Castillon (neben Saint-Emilion). Für die einen «ein sehr reifer Wein mit Anklängen von Cassis und Brombeeren sowie roten Früchten, sehr rassig, mit frischer Säure und weichen Tanninen» (*The Wine Spectator*, 90 Punkte). Für die andern etwas, das schmeckt, und zwar nach mehr, und damit basta. Recht haben sie beide.

Château Hyot. Castillon Côtes de Bordeaux 2010.
13,5 %. Gazzar. Fr. 10.–. www.gazzar.ch