

„Reife Weine – eine Frage des Alters?“

Eine Verkostung der Zeitschrift VINUM Schweiz

Mittwoch, 1. Oktober 2008
Zunfthaus zur Waag, Zürich



Im sehr angenehmen Rahmen des [Zunfthauses zur Waag](#) organisierte die europaweit bekannte Zeitschrift [Vinum](#) eine ungewöhnliche, äusserst spannende Verkostung zum Thema "Reife Weine: Eine Frage des Alters?". In Anwesenheit einer aus vier Frauen und drei Männern bestehenden Jury sowie ca. 30 weiteren Teilnehmern wurden 7 Serien mit jeweils drei Jahrgängen des gleichen Weins vorgestellt und ausgiebig kommentiert.

Die Jury bestand aus einigen auf internationaler sowie auf Schweizer Ebene bekannten Weinexperten so wie Fr. [Beatrice van Strien](#), der vielseitigen, leidenschaftlich engagierten Fachfrau, Fr. [Madeleine Gay](#), der sehr erfolgreichen Önologin und [Symbolträgerin](#), sowie M. [Bruno Prats](#), dem früheren [Cos d'Estournel](#) Besitzer und in der Romandie wohnhaften Winzer. Moderatorin der Veranstaltung war Fr. Barbara Meier-Dittus, [Sensoriklizenzinhaberin](#) und Chefredaktorin der [Schweizer Ausgabe](#) der oben genannten Zeitschrift. Und, da bei einem solchen Anlass VIPs selten nur an der Front sitzen, nahm Hr. [Andreas Keller](#) im Saal an der Verkostung teil.



Hängt die Wahrnehmung eines Weins ausschliesslich von seinen Eigenschaften ab oder besteht eventuell die Möglichkeit, (da es sich schliesslich um ein hedonistisches Produkt handelt,) dass Leu-

te unterschiedlicher Alterklassen das gleiche Getränk auf verschiedene Art geniessen? Abgesehen z.B. von eingefleischten US-Fanatikern kenne ich relativ wenig ältere Menschen, die gern eine Cola trinken. Wie sieht es bei unserem Lieblingsgetränk genau aus? Die Organisatoren des Anlasses bemühten sich darum, ein altersmässig ziemlich ausgeglichenes Publikum zu gewinnen, wobei die Anwesenden leider nicht mehr vollblutige Sprösslinge waren.

Abgesehen von seinen früheren und aktuellen Tätigkeiten wurde Bruno Prats mit einer eindeutigen Zitat vorgestellt: Die Weine seiner Jugend seien nicht mehr diejenigen, die er heute geniessen. Jung, alt, junger Jahrgang, vieux Millésime,...

Verändert sich die Sinneswahrnehmung ausschliesslich aufgrund der wissenschaftlich bewiesenen Fähigkeit der Zunge zwischen Süsse, Bitterkeit, Säure und Salzigkeit? Quo vadis [Umami](#), den fünften Sinn, den die Japaner 1908 entdeckt haben und, der mit reinen Empfindungen verbunden ist? In wie weit ändert die gesammelte Erfahrung des Verkosters seine Wahrnehmung? Wir kennen ja den Fall verschiedener Lebensmittel, wie z.B. des Fleisches: Die Einwohner gewisser Länder (Griechenlands, der Türkei,...) essen gern Lammfleisch, andere (in der Regel eher die Einwohner aus den nördlichen Ländern) ertragen es gar nicht. Gibt es ähnliche Analogien zum Wein? Nicht selten erfährt man von diesem titanischen Streit zwischen Cabernet Sauvignon Fanatikern einerseits und Pinot Noir Liebhabern andererseits. Beruht dieses Wortgefecht auf einer Grundlegung,

auf Voreingenommenheiten oder noch auf einer sensorischen Vorkonditionierung? Die Annäherung an gewisse Weine während der Veranstaltung und die daraus resultierende Stellungnahme neigen dazu, Letzteres zu bestätigen. Trotz dem riesigen Respekt, den jede und jeder vor ihm hat, hat sich Bruno Prats gegenüber Weinen (dem Barolo oder dem Kalifornier), die zu weit vom Bordeaux-Profil abweichen, ziemlich gnadenlos ausgedrückt. Das gleiche spannende Verhalten war allerdings ebenfalls bei zahlreichen Teilnehmern festzustellen, die noch keine grosse Erfahrung mit den Weinen von J.J. Prüm sammeln konnten.

Das Weinprogramm erhielt grosses Interesse und zwar nicht nur dank den ausgewählten Weinen. Die Weine wurden in beliebiger chronologischer Reihenfolge vorgestellt und die Teilnehmer mussten herausfinden, welche jünger bzw. welche älter sind.



Weinserie Nr. 1:
Domaine Louis Bovard, Cully
Dézaley, Médinette

Der weisse Médinette, dem wir bereits in März 2008 im Rahmen der grossen, freundlichen „Schweiz-Österreich“ Konfrontation begegnet sind, bestätigte den allgemeinen Eindruck eines tadellosen Weins, der doch Jahrzehnte lang irrtümlich verspottet wurde. Im durch das [UNESCO](#) als Bestandteil des Weltkulturerbes klassifizierten Bereich von [Lavaux](#) auf dem Genfersee liegt die Gemeinde von Cully. [Chasselas](#) wird da angepflanzt, die Appellation heisst [Dézaley](#), genau so wie das 1142 durch die Zisterzienser gegründete [Kloster](#). Chasselas, dessen Name von einer Stadt in der Nähe von Mâcon (im Burgund) stammt, heisst [Gutedel](#) in Deutschland und wird seit dem XII. Jahrhundert im Kanton Waadt und seit 1847 im Wallis (unter dem Namen Fendant) angebaut. Die heikle Rebsorte gilt als fein und süffig und

ergibt Weine, die uns durch ihre grosse Frische derart anregen, dass sich die Weine jederzeit gerne trinken lassen. Dézaley ist die bekannteste Chasselas Appellation in der ganzen Schweiz und geniesst dank seinem grossen, unverwechselbaren Terroir einen beneidenswerten Ruf bis ins Ausland. Während der Schweizer Starkoch [Georges Wenger](#) über eine schöne Sammlung von [Dézaley](#) Weinen verfügt, lobt [Michel Bettane](#) das Weingut Louis Bovard mit eindeutigen Worten: „Dieser intelligente und dynamische Winzer besitzt eines der schönsten Weingüter am Genfersee.... Der Dézaley dieses Weinguts wird durch seine köstliche Würzigkeit und durch seine im Verlauf der Jahre nach Honig, Lindenblumen und Haselnüsse gebildeten Aromen viele Leute beeindrucken“¹



Das Weingut [Bovard](#), das dem [Mémoire des Vins Suisses](#) ([Gedächtnis der Schweizer Weine](#)) angehört, geniesst sehr viel Erfolg mit seinen [Salix](#) (eine Assemblage aus Sauvignon und Chenin Blanc) und Buxus (Sauvignon), wobei die Typizität des Chasselas dem Médinette den Vorteil und das Votum erteilt.

Während der Verkostung wurden die Jahrgänge 2007, 2000 und 1988 serviert. Der Jüngste wurde als schöne, bereits trinkreife Rarität bezeichnet, die mir und Bruno Prats allerdings den Eindruck ergab, dass es an Fleisch deutlich fehlte. Der 2007 zeigte sich zwar schön hell in der Farbe, mit einem sehr frischen Bouquet aber auch mit einem ziemlich langweiligen Gaumen. 16/20 benotete ich ihn. Der 2000, der damals durch Vinum mit vier (von fünf möglichen) Sternen bewertet wurde, fehlte es an Struktur, zeigte aber auch ein finessenreiches, nach Stachelbeeren sowie Ananas riechendes Bouquet. Zwei in der Jury anwesende Schweizer deuteten darauf hin, dass Chasselas

¹ Aus dem Buch „Grosse Weine der Welt“

sehr oft unterschätzt werde... Meine Bewertung: 15/20. Evtl. dekantieren.

Das Publikum konnte das Alter des Weins im 3. Glas kaum fassen. Gerade 20 Jahre dürfte dieser faszinierende Wein mit seiner golden oydativen Farbe, einem jodhaltigen, nach [Muffton](#) aber auch nach Nüssen riechenden Bouquet und seinem komplexen Gaumen (gewisse fanden Käse, andere Gras,...). Ein Meditationswein, der nicht jedem passt. Meine Bewertung: 16.5/20



Weinserie Nr. 2:

Weingut Joh. Jos. Prüm, Bernkastel-Wehlen

Wehlener Sonnenuhr Riesling

1. Glas : Auslese, 2. & 3. Gläser: Spätlese

Ob die Wahl des Weinguts für eine zweite Serie wirklich passend war, stimmt mich etwas nachdenklich. Die Weine von [Joh. Jos. Prüm](#) überzeugen Jahr nach Jahr und die Frage stellt sich nicht, ob mal ein Jahrgang gelungen ist oder nicht. Prüm gehört der Kategorie der Zauberer, den (wie etwa vor 20 Jahren) ein Jahrgang nie im Stich lässt. Es werden hier sensationelle Weine angebaut und vinifiziert, wobei deren Nachteil für unerfahrene Geniesser darin besteht, dass sie sehr viel Zeit bis zur Genussreife brauchen. Benzin, Pyrolen, Kerosine,... Die Liste der Kohlenwasserstoffe war in allen Mündern lang. Wer aber Prüm-Weine vor deren 15. Geburtstag trinkt, bestraft sich eigentlich selber.

Die Auslese 1994 wirkte sehr mineralisch, lebendig, perfekt ausgeglichen, feinsauer mit einem langen, verführerischen süßen Finale. Ein „vin de soif“ (trinken und nochmals trinken!) aber auch ein transzendentaler Wein, der den Eindruck der Unverletzlichkeit übermittelt. Trinkreif bis mühelos in 10 bis 15 Jahren geniessen, meine Bewertung: 18/20.

Die Spätlese 2002 wurde m.E. eher ungeschickt ausgewählt. Verschlissen und wieder verschlossen, Michel Bettane [berichtete](#) Ende 2000, dass die Rieslinge quasi systematisch und sehr bedauerlicherweise unterschätzt würden, weil ihr Ausdruck so stark und mit einer prägnanten Typizität markiert sei. Bei Joh. Jos. Prüm wird die Wahrnehmung vervielfacht: Die jungen Weine des Weinguts zeigen Hefe sowie Kohlensäure und entwickeln ein Bouquet, das sonst bei keinem anderen Weingut zu finden ist, wirken spröde, sie brauchen bloss (sehr) viel Zeit und unterscheiden sich dadurch eindeutig von den ebenfalls grossartigen Rieslinge anderer Winzer ([Lieser](#), [Robert Weil](#), usw). Der Schieferboden, den man sonst (allerdings in kleinerer Menge) auf dem Duro in der Porto-Appellation findet, lässt sich schön empfinden.

Potentialbewertung: 19/20, trinken ab 2015. Die Bewertung dieses Weins durch Robert Parker wird alle Riesling-Liebhaber richtig freuen. Solange der ausgebildete Anwalt mit dem amerikanischen „quick-drink“ Geschmack solche Weine derart bewertet, werden sich die Preise nicht krankhaft entwickeln. Die Wehlener Sonnenuhr Rieslingslage² ist eine der allerbekanntesten auf der ganzen Welt. Nicht nur wegen der kargen Geologie!

Die Spätlese 2007 befand sich in der Fruchtphase. Typisches Joh. Jos. Prüm Bouquet, im Gaumen hat noch keine Harmonie zwischen Säure und Zucker stattgefunden, wer ihn jung trinken möchte, soll ihn unbedingt ein paar Stunden lang dekantieren. [Max Gerstl](#), der in der Schweiz als ganz grosser Kenner der deutschen Rieslinge gilt, behauptet in seinem [Herbstangebot](#) „2007 ist vom Besten, was ich hier jeweils verkostet habe“. Meine Bewertung: 19/20, trinken von 2018 bis 2030.

Weinservice Nr. 3:

**Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune
Beaune Grèves, 1er Cru**

Burgunder Weine werden, genau wie die deutschen Rieslinge, oft unterschätzt. Auf einer berühmten amerikanischen Website darf man sich über die Kommentare köstlich amüsieren. Der Jahrgang 1999 z.B. vom Beaune Grèves der Domaine Tollot-Beaut sei bis 2009 auszutrinken. In einer vor einigen Wochen ausgestrahlten Fernsehsendung sagte eine bekannter deutscher Psychiater, jeder sei schliesslich für seine eigene intellektuelle Verdummung zuständig. Darum sind solche

² Michel Bettane spricht von einem Ausnahmeterroir in der Dezember 2007 herausgegebenen Ausgabe 47 der online Zeitschrift [TAST](#).

Sites wohl zu vermeiden. Wer sich dennoch über das Burgund richtig informieren will, soll [Burgundy-Report](#) vom in der Schweiz wohnhaften, seriösen Bill Nanson oder [Burghound](#) vom anerkannten Experte Allen Meadow nachschlagen, um nur diese zwei zu nennen.

Im ersten Glas bereitete der 1997 viel Trinkspass. Mit viel schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen im Bouquet sowie einem guten, leicht fetten Trinkfluss (ohne Übermass an Tanninen) zeigte der Wein, dass er den Höherpunkt erreicht hat. Vielleicht kein Highlight wie z.B. ein 1996 oder ein 1999, dennoch ein guter, erschwinglicher Wein. Meine Bewertung: 16.5, innerhalb der nächsten 8 Jahre zu trinken.

Im zweiten Glas wurde ein komischer Wein serviert und ich werde den Sachstand bestimmt abklären. Dieser Wein mit einer immer noch jugendlichen Farbe roch am Anfang nach Maggie, Kellerton, bevor er sich überhaupt öffnete und sich dann köstlich nach Erdbeeren entwickelte. Im Gaumen zeigte er sich (einmal auf dem Höhepunkt) spannend und mit einer grossen Komplexität sowie einem leicht süssen Abgang (diese phänomenale natürliche Süsse der grossen Burgunder wird immer unnachahmlich bleiben). Bruno Prats beschrieb diesen Wein als „pinot à l'ancienne“, also altmodischen Pinot. Ich stimmte mit ihm völlig zu und der Jahrgang änderte nichts an der Wahrnehmung. Es handelte sich um ein 1990. Pinot Noir werden aber immer Pinot Noir bleiben, schwer zugängliche Weine, nichts für Laien, nichts für untrainierte Geniesser. Abgesehen davon, wenn eine Verkostung „[Pinot Noir par Excellence](#)“, eigentlich eine Pinot Noir Degustation für Bordeaux-Freaks organisiert wird. Meine Bewertung: 15/20.



Der Inhalt vom dritten Glas verführte das gesamte Publikum. So etwas grandios köstlich gehört den schönen Momenten des Lebens an. Das Bouquet zeigt sich stark und komplex, schwankt zwischen Holz, Schwarzbeeren, Himbeeren, die passenden Eigenschaftswörter gehen von zauberhaft süss bis

frisch und tiefsinnig. Der Gaumen widerspricht dem ersten Eindruck nicht, wohl im Gegenteil. Extrem konzentriert und grossartig, vollmundig, perfekt balanciert, wunderbar köstlich und geschmolzen, sogar die Jury fasst nicht ganz, was mit diesem Wein passiert. Gewisse tippen auf 2005, andere auf 2003. Ein 2006 war es, d.h. ein Jahrgang, der sehr lange von sich reden lassen wird. 2006 erweist sich bereits heute als grandioser Jahrgang, viele Weine seien sogar besser als die fabelhaften 2005. 2006 gilt als unbestreitbarer Gipfel der Finesse, wobei diese Weine perfekt altern müssten. Alles, was ich bisher geniessen durfte, bestätigte diese Wahrnehmung. Meine Bewertung des Beaune Grèves: 18.5/20.



Weinserie Nr. 4:

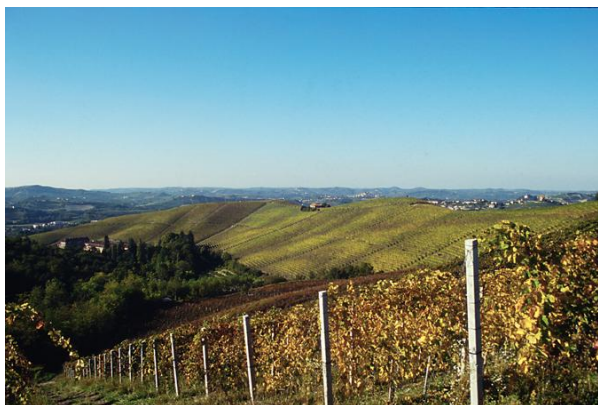
CVNE – Compania Vinicola del Norte de España, Laguardia
CVNE Imperial Gran Reserva

1976, 1995 und 1998 wurden vom [Rioja Imperial](#) serviert. Trotz spezifischen Eigenschaften sind mir diese Weine etwas zu einfach, zu standardisiert und schliesslich ohne wirkliche Identität vorgekommen. Wenn die Jahrgänge nicht derart in der Vergangenheit legen würden, dürfte man sich fragen, ob Spanien nicht irgendwie beabsichtigt, sich im Bereich der Massenproduktion auf anständigem Niveau zu bewegen. Glücklicherweise erinnern wir uns am grossen [Tag des Weins](#) vom Frühling 2008, die die spanische Botschaft organisierte. Spanien kann doch Geniales produzieren. Die im Januar 2009 stattfindende „[Viva España](#)“ Degustation von [Wein-Events](#) bestätigt das hervorragende Niveau der heutigen spanischen Winzer. Beim Imperial fehlten diese Eindrücke. Es mangelte gesamthaft an der Komplexität, wirkte eher enttäuschend, sogar Bruno Prats hat zu viel Holz im 1976 gefunden. In seinen [Executive Wine Seminars](#) hat der geniale Neal Martin, im Oktober 2006, den 1976 mit 89 Punkten

bewertet, obwohl er ihn als bekömmlichen, sinnlichen Wein mit einer Vielfalt von Düften (Lavendel, Tabak, Harz, Gummi –was zum Witz führte, ob wir uns zufällig auf einer Autobahn befänden-, süsse Himbeeren,...). Einzige unglückliche Eindrücke seien eine übertriebene Strenge und die deutlich spürbare Adstringens gewesen. Meine Bewertung: 15/20

1995 gilt als guter Jahrgang in der Rioja. Der [Imperial Gran Reserva](#) zeigte sich lebhaft und habe gemäss der Jury wie ein „Vin naturel“ geschmeckt. Bruno Prats stellt sich Fragen über die innerlichen Qualitäten dieses Weins. Etwas passt mir nicht in diesem Wein, ohne dass die Ursache klar identifiziert werden kann. Meine Bewertung: 15.5/20.

Während Parker die Rioja Weine des Jahrgangs 1998 mit 82 Punkten als misslungenen einstuft, schreibt CVNE auf dem [Blatt des Imperial](#), der Jahrgang sei sehr gut gelaufen. Die junge, dunkle rubinrote Farbe, die köstlichen Tempranillo Noten sowie die Düfte von Schwarzbeeren, Pflaumen, Kokos (amerikanisches Holz) und Geräuchertem überzeugen, es handelt sich ganz klar um einen besonders gelungenen Wein. Im Gaumen bestätigt sich das Ganze. Köstlich, perfekt eingebunden, sinnlich und elegant. Meine Bewertung: 17/20. Ein Wein zum einkellern!



©Fontanafredda

Weinserie Nr. 5: **Fontanafredda, Serralunga d'Alba Barolo Vigna la Rosa**

Der [Barolo Lazzarito Vigna la Delizia](#) 2001, der am 7 November 2007 im Rahmen der professionellen Verkostung des [Gambero Rosso Top Italian Roadshow](#) bereits geöffnet wurde, hatte sich grandios und sensationell verführerisch gezeigt. Den Delizia bewertete ich mit 18.5/20. Genau auf diesem Niveau bewegten sich die drei Weine von [Fontanafredda](#), die während der Vinum-Verkostung serviert wurden. Der Jüngste war der 2004. Im Bouquet wirkte er wie ein Fruchtelixier,

wobei viel exotische Gewürze (Muskat, Zimt) sowie alte Rosen, Beeren, ja sogar etwas Minz auch dabei waren. Im Gaumen befanden sich grazile Tannine und Säure im Übermass, wobei der Ausgleich stimmte. Wenig Zeit wurde für so einen Wein vorgesehen, also unbedingt wieder degustieren. Meine Bewertung: 18/20.

Der 1999 bestätigte den jüngeren Wein. Sehr viel süsse und warme Rotbeeren im Bouquet sowie im Gaumen, Bruno Prats³ empfand die harten Tannine als störend, ein langes Dekantieren würde da vielleicht helfen. Meinerseits fand ich die Struktur des Weins vielleicht fest, würde man aber etwas Anderes erwarten? Meine Bewertung: 17.5/20

Das dritte Glas bot ganz eine tolle Überraschung. Trotz einem weit fortgeschrittenen, fast abtossenden Bouquet zeigte sich dieser Wein wunderschön eingebunden, sehr harmonisch, ein Mitglied der Jury fand zu wenig Druck, es war bloss ein besonders angenehmer Altwein. Die Baroloweine sind für ihre [Lagefähigkeit](#) bekannt. Dieser Wein war ein 1982, er hätte gleich ein 1971 oder ein 1964 sein können. Meine Bewertung: 17.5/20

Weinserie Nr. 6: **Kenwood Vineyards, Keenwood Cabernet Sauvignon, Sonoma Valley**

Die drei servierten Weine waren 1985, 1997 und 2003. Drei mal sind wir einem Wein begegnet, der wohl eher für den schnellen Konsum vinifiziert zu worden scheint Immer wieder scheint es, dass ein Wein, der gerade verkostet wird, doch nicht ganz wahr sein kann. Schöne Argumente sprechen zwar zu seiner Gunst, doch kommt die Idee auf, dass irgendwie etwas nicht stimmt. In Australien hat mir sehr lang der [Wolf Blass Black Label](#) diesen Eindruck übermittelt. Soll ein Wein auf der Bühne der Verderbtheit kokettieren oder soll er ein authentischer Ausdruck eines Terroirs und der Arbeit einer Menschenschaft (Verzeihung, das Wort "Mannschaft" gehört m.E. dem Machogehabe) bezeichnen?

Das Konsumprodukt für Schnelltrinker hiess an diesem Abend [Kenwood Cabernet Sonoma Valley](#). Eigentlich kein schlechter Wein, wohl im Gegenteil. Es reicht aber für erfahrene europäische Weingeniesser bestimmt nicht. Der Jüngste der drei, der 2003, roch köstlich nach Eukalyptus, Pflaumen, süsse Likör und überreife Rotbeeren und bot somit ein Bouquet, in dem man sich verlieben könnte. So mindestens für Amarone-Freaks (zu denen ich ausserdem auch gehöre). Verliebt

³ Bruno Prats konnte sich weder mit der Säure noch mit der Trockenheit des Barolo Vigna la Rosa abfinden. Zu seiner Entlastung muss es gesagt werden, dass die meisten Franzosen solche Probleme mit den italienischen Weinen kennen.

man sich aber in eine leere Schale? Im Gaumen erwies sich der 2003 als zu süß, gekocht, mit Holz beladen und sich nach Banyuls oder Portwein entwickelnd. Eigentlich und trotz diesen etwas trockenen Kommentaren war es kein schlechter Wein, Bruno Prats gefiel er sogar. Bruno Prats fand Früchte, Bonbons, Toastaromen, etwas Kalifornisches, kurz gesagt einen Wein, den man lieber sofort genießt, es würde nichts bringen, so ein Erzeugnis altern zu lassen. Eine kandidierte Fruchtbombe, vielleicht einfach zu "easy-drinking". Meine Bewertung: 16/20.

Trotz seiner wunderschönen, jugendlichen Farbe korrigierte der 1997 den Gesamteindruck nicht. Molliger, holzbetonter Gaumen, der an Frische fehlt. Wenn Einzelne in der Jury unglaublich viel Trinkspass daran fanden, schätzte ich diesen Wein wohl eher als auszutrinken. In den nächsten Jahren kann er sich wirklich nicht weiter entfalten, besorgt aktuell den bestmöglichen Trinkspass. Meine Bewertung: 15.5/20.

Schliesslich wurde die ganze Wahrnehmung, ja die Beurteilung durch den dritten Wein untermauert. Wenn sich kaum jemand hätte vorstellen können, dass es der Jahrgang 1985 war, blieb die Frage offen, ob so etwas wirklich getrunken werden muss. Ein Amarone von Romano dal Forno z.B. entfaltet sich mit der Zeit und nimmt dann ein unerahntes Ausmass. Der Kenwood bleibt zwar auf einem guten Niveau, eine Überlegung für die Alterung gibt es aber nicht. Also, Weine nicht altern lassen, den es absolut nichts bringt! Meine Bewertung: 15/20.



Weinserie Nr. 7:
Château Lynch-Bages, Pauillac, Bordeaux
2. Cru Classé

Der vorherige Wein hat die Meinungen der Experten sowie des Publikums ziemlich geteilt. Während die Einen den Kenwood schätzten, empfanden ihn die Anderen als irgendwie "overdone". Eindeutiger Sieger der Verkostung war dafür der letzte Wein des Abends, bestimmt nicht per Zufall. Während der Rhythmus des Anlasses immer wieder etwa regend verlaufen ist, gab es endlich mal die Möglichkeit, sich Zeit zu nehmen, zu schnüffeln, wieder schnüffeln, geniessen, entspannt beobachten, analysieren,... Ein intellektueller Wein war der Letzte nicht. Nein, er war sogar viel grandioser als nur das. Wie viele Winzer bemühen sich um die Begründung, warum sich ein Jahrgang wohl eher bodenständig als spirituell entwickelt? Im ersten Glas enthüllte sich der [Lynch-Bages](#), das war allen Beteiligten als der Opera Grande bekannt. Was niemand dafür wusste und trotz der grossen Unterstützung von Bruno Prats, der sofort mitteilte, es handle sich mit grösster Wahrscheinlichkeit um ein kühler Jahrgang, war die Tatsache, dass der eher grosszügig ausgeschenkte [Lynch-Bages](#) aus dem Jahr 1991 stammte. René Gabriel erteilt ihm 16 Punkte, Robert Parker 86 und gab ihm eine Lagerfähigkeit bis 2002... Der Urteilsspruch tönte unabdingbar. Juni 2008 nahm Achim Becker, der deutsche Experte der alten Weine, an einer Vertikalverkostung vom Lynch-Bages teil und schätzte den 1991 als deutlich besser als die 1992, 1993 und 1994. Spannenderweise teile ich die Meinung vom [Winteterminator](#) voll. Der 1991 zeigt sich aktuell fast unschlagbar. Ein Wein, den man trinkt, bis die Flasche ausgeleert ist und die nächste bestellt wird. Trinken, bis es nicht mehr geht! Eine freche Balance im Bouquet zwischen Leder, Frucht, Tee, und Unterwald, ein verführerisches Bouquet und die Frage stellt sich, ob die bisherigen offiziellen Bewertungen in der Eile oder durch masslos verwöhnte Trinker erteilt wurden. Mai 2006 beschrieb [François Audouze](#) den 1991 mit etwas saloppen Worten. Ich frage mich langsam, ob diese Flasche direkt vom Chateau eingeführt wurde oder, ob es noch möglich ist, dass Privatpersonen ihn so hervorragend gelagert haben. Oktober 2007 nahm James Suckling vom [Wine Spectator](#) an einer Lynch-Bages 1929-2004 teil. Seine Bewertung vom 1991 spricht (trotz der Bewertung) eindeutige Worten: "Medium-bodied, with soft tannins and a long aftertaste of chocolate and berry. Still very good. Drink now". Kein Ermüdungszeichen zeigt der 1991, also kaufen. Zum aktuellen Marktpreis werden keine Risiken mit dem 1991 eingegangen. Meine Bewertung dieser speziellen Flasche: 18/20.

Im zweiten Glas wartete der 1999 auf eine Bewertung. In diesem Jahrgang zeichnete sich eine

Wende für das Weingut auf. Zum ersten Mal erfüllte der Lynch-Bages die Erwartungen nicht. Wenn 1999 am Anfang durch die berühmten Experten unterwertet wurde, wird heute angenommen, dass der Jahrgang eigentlich klassisch war, also ein Jahrgang, den man nun schrittweise wieder entdeckt und schätzt. 1999 ist der Merlot sehr gut gelungen, wobei die Rebstöcke von Lynch-Bages nur 15% davon enthalten. Im Bouquet offenbaren sich nicht nur die typischen Gerüche, die in der Vergangenheit den genialen Ruf aufgebaut haben, sondern auch störende Noten von welchem Laub, Champignons, frischer Erde. Robert Parker bleibt unerschütterlich und bewertet (seit mehreren Jahren) um die 90 Punkte, 90-93 in April 2000, 90-91 in April 2001, schliesslich 90 in April 2002. Der Sammler, der diesen Wein gekauft hat, würde fast wünschen, dass der amerikanische Guru nie wieder diesen Wein bewertet. René Gabriel bleibt seinen Kunden und Gefolge treu und erteilt die schlechteste Note seit langem⁴: 17/20. Eine ehrliche Bewertung, die ich am Abend der Vinum-Verkostung auch erteilte⁵!

Im letzten Glas wurde ein Babymord begangen. 2005 war es, der uns so massiv imponierte. Nicht wegen des Jahrgangs, auch nicht wegen des aktuellen Preises einer einzelnen Flasche, sondern durch die Vollkommenheit des Weins. Mächtig, opulent, gewaltig, köstlich, sahnig, üppig, sehr lang, das Ganze wirkte im Bouquet sowie im Gaumen wie eine unwiderstehliche Walze, das ist kein Wein mehr, sondern Kunst pur. Seinerseits bewertet Parker erneut um die 90 Punkte, dieses Mal 91. Gabriel erteilt scheinbar grosszügige aber völlig verdiente 19/20. Quarin gibt 93 Punkte, was gemäss seinem Bewertungssystem eigentlich sehr viel bedeutet.

Meine Bewertung: 19/20. Kaufen!!!

Eine Frage des Alters?

Die ursprüngliche Frage, die die Organisatoren der Verkostung beantworten wollten, bzw. die Quintessenz der Veranstaltung bestand darin, ob das Alter der Leute, die Wein trinken, einen Einfluss auf deren Fähigkeit hat, das Getränk wahrzunehmen bzw. zu einzuschätzen.

Viele Ereignisse im Privatleben sowie in der Arbeitsumwelt geben Anlass dazu, ein Tropfen Wein zu geniessen. In diesem Sinne bleibt eine Degus-

tation ein ausserordentliches Ereignis im Leben einer Person, die Wein geniessert. Gehen wir jederzeit einen Wein genau gleich an, hängt es effektiv ausschliesslich vom Alter des Geniessers ab? Vereinfacht diese exklusive Dimension die Annäherung an den Wein nicht etwa? Geniessen wir, wie René Gabriel es so schön erzählt, Sommer hin oder her, Winter hin oder her, immer die gleichen Weine, einfach etwas kühler im Sommer? Hängt die Geschmacklichkeit eines Weins nicht von sensorischen Fähigkeiten, die sich nicht nur im Verlauf der Zeit verändern, sondern auch von der eigenen Erfahrung abhängen? Was unterscheidet einen Cabernet-Freak von einem Pinot Noir Geniesser? Wäre es etwas der gleiche Unterschied wie zwischen dem Normalsterblichen und den Leuten mit einem überdurchschnittlichen Geruchssinn? In wie weit unterstützt der Speichel⁶ die Beurteilung eines Weins?

Typischerweise wird ein Wein mit drei Instrumenten bewertet: Dem Auge (Farbe), der Nase (Bouquet) und dem Gaumen (Geschmack). Hiermit verfügen wir über die drei ersten Elemente der ionischen Philosophie:

Die Farbe, also das Auge, könnte grundsätzlich der Erde entsprechen. Im Gegensatz zu vielen Tieren, die sich nach Gerüchen orientieren (andere wie das Kaninchen orientieren sich nach dem Schall), braucht der Mensch seine Augen, um sich in seiner Umwelt zu Recht zu finden. Die Farbe eines Weins entspricht dem Relief. Höhenunterschiede, anwesende Hindernisse ermöglichen die Festlegung der Richtung eines laufenden Menschen. Die Farbe spielt beim Wein eine sehr ähnliche Rolle. Bei einem hellen Wein erwartet der Mensch etwas Anderes als bei einem dichten Wein. Die schwarzen Gläser einer hundertjährigen österreichischen Weinfabrik erinnern uns daran. Mit der Farbe können wir uns ganz schön irren. Ohne diese Information können wir ja sogar einen Weisswein mit einem Roten verwechseln. Die Erfahrungen, die der Professor [Frédéric Brochet](#) mit seinen Studenten durchgeführt hat, erweisen sich als spannend.

Das Bouquet entspricht eindeutig der Luft. Verlieren sich andere verhängnisvolle, unpassende Gerüche im Raum, wo ein Wein verkostet wird, dann wird dessen Wahrnehmung völlig anders ausfallen. Besser: Wissenschaftler haben bewiesen, dass nicht die externe Temperatur, sondern

⁴ 1997 wurde zwar 16/20 bewertet, jeder kennt aber die speziellen Bedingungen dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs.

⁵ Die Teilnehmer der Verkostungen von Wein-Events wissen, dass die Bewertungen der Experten mir fremd bleiben.

⁶ Die Interaktionen zwischen dem Speichel einerseits und insb. dessen Proteinen, den Polyphenolen andererseits wurden wissenschaftlich bewiesen. Was die Franzosen unter dem Begriff "[Persistence Aromatique Totale](#) - P.A.T." wird sogar als Grundlage in den internationalen [Weinbewertungen](#) verwendet.

der Luftdruck eine massgebende Rolle für die Wahrnehmung eines Weins spielt. Ob gekühlt oder nicht, erduldet ein Weingeniesser den Luftdruck deutlich mehr als die Weintemperatur. Unbestritten bleibt, dass der Alkohol bei einem kühlen Wein weniger zur Geltung kommt als bei einem warmen Wein. Das Bouquet trägt bis zu 80% der Beurteilung eines Weins. Ein Geniesser, der sich vor einer Verkostung erkältet hätte, wird bekanntlich seiner Weinprobe danebenliegen. Falsche Gerüche im Keller verfälschen die sensorischen Eigenschaften des Weins....

Der Geschmack darf mit dem Wasser verglichen werden. In Anlehnung an altägyptische Anschauungen betrachtet [Thales](#) das Wasser als Grundstoff. Die antike Philosophie stellt die Frage der Arché, also des Wassers, d.h. die Frage nach Ursachen, Ursprung, Urprinzipien oder Urstoffen. Ist denn der Wein anders als eine Verwirklichung dieser Grundfrage? Thales meinte, alles bestehe aus dem Wasser. Wie oft wird einem Wein vorgeworfen, im Gaumen nicht einzuhalten, was er im Bouquet versprach? Es handelt sich da bestimmt um eine übertriebene Vereinfachung, sie genügt aber unserer Beweisführung.

Das vierte Element, das Feuer, dürfte nun mit dem Alter verglichen werden. Behaupten die Psychologen nicht, der Mensch würde sich mit dem Alter deutlich beruhigen, sich dementsprechend weniger feurig, dafür reifer zeigen?

Die durch Vinum organisierte und moderierte Verkostung stellte eine interessante Frage. Die Mitglieder der Jury standen manchmal einig, manchmal weit voneinander in der Beschreibung der einzelnen Weine und der einzelnen Jahrgänge. Es war spannend und fördert, eine ähnliche Verkostung bei sich mit Verwandten oder im Freundeskreis zu wiederholen. Vielen Dank an Frau Meier-Dittus für diese geniale Idee.

Autor: Jean François Guyard

08.10.2008

Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.