

Napa meets Bordeaux

Rückblende auf eine ausserordentliche Verkostung



Carl Studer, ein ausgezeichnete Kenner der amerikanischen Weine

Ende September 2011 lud [Carl Studer](#) persönlich zur grossen Blindprobe „**Napa meets Bordeaux**“ ein, welche am 31. Oktober stattfand. Über 30 der besten Weinexperten und -journalisten aus der ganzen Schweiz erhielten die freundliche Einladung, etwas mehr als 20 kamen schliesslich zur Blindverkostung. René Gabriel, Martin Kilchmann, [Britta Wiegmann](#), Hans Bättig, aber auch Thomas Vaterlaus und Alicia Mettler, (beide als Mitorganisatoren), nahmen die Herausforderung an: Zehn Weine wurden ausgeschenkt, fünf aus Bordeaux und fünf aus dem Napa Valley.



Die Anwesenden mussten Anbaugebiet, Jahrgang, womöglich auch den Namen der einzelnen Erzeugnisse herausfinden und nicht zuletzt, diese Weine auch bewerten. Die Referenz war natürlich Robert Parker, denn es ging auch darum, potentielle Bewertungsdiskrepanzen zwischen dem amerikanischen Guru und einem europäischen Publikum festzustellen.

In seinem Schreiben machte Carl Studer mit angebrachtem Scharfsinn darauf aufmerksam, was viele Weinliebhaber als etablierte Wahrheiten verstehen wollen, wobei sie nicht selten blosses Voreingenommenheiten seien: „Bordeaux steht für Eleganz und Struktur, Napa Valley dagegen für Konzentration und Fruchtfülle“. Wer sich auf die Lehre von Jean-Marc Quarin beruft, was den französischen Geschmack betrifft, stimmt dieser Behauptung bestimmt zu. Carl Studer hat völlig Recht. Die Realität zwischen zwei Dimensionen des Weinbaus hat sich im Verlauf der letzten 35 Jahre drastisch verändert. Jahrzehnte lang galten die kalifornischen Weine als ausserordentliche Prototypen des Überschwangs, der vinösen Dekadenz und nicht zuletzt einer unwahrscheinlichen Fruchtüberreibung (die berühmte Überextrahierung). Die Notwendigkeit, solche Weine auszubauen, bleibt heute bei vielen amerikanischen und insbesondere kalifornischen Winzern vorhanden. Genauso wie es in Australien der Fall ist, bemüht sich nicht jeder Winzer darum, Weine mit weniger Alkohol, mit weniger Extrakt (ein Wein ist nicht besser, weil seine Extraktmenge 300gr/ltr. übertrifft), Weine mit weniger Ultramodernität zu erzeugen. Klischees? Nicht ganz, wie es das California Wine Festival vom 2. März 2012 gezeigt hat. Und wir können nur bedauern, dass es uns das Berufsethos verbietet, einzelne Namen zu nennen, welche unsere Äusserungen bekräftigen. Es ist allerdings auch zutreffend, dass auch andere Anbaugebiete der Versuchung der Bequemlichkeit nachgegeben haben. Denken wir nur an gewisse Gebiete oder Weingüter in Spanien. Denken wir auch an gewis-

se Supertoskaner, wobei kein Konsument sie dessen verdächtigen würde (Masseto bildet das schlagende Beispiel aufgrund seines Fruchtüberschwangs, aber zugleich auch seiner relativen Kurzlebigkeit).

Was die Bordeaux Weine anbelangt, dürften wir die Amerikaner vorerst entlasten. Zunächst gefallen solche dramatische Weine [die Amerikanischen, Anm. der Red.] dem amerikanischen Markt eindeutig. Wie kann ein Winzer eine Motivation darin finden, Weine zu erzeugen, welche sich dem europäischen Geschmack annähern, wenn Parker bombastische Weine liebt? Es dürfte kaum befürchtet werden, dass ein Wein mindestens einen Punkt verliert, sobald er 2gr weniger Extrakt enthält... Trotzdem haben insbesondere die Jahrgänge 2009 und 2010 in Bordeaux den Eindruck hinterlassen, dass sich wohl dieses Weinbaugebiet mehr und mehr Richtung Amerika orientiert: Immer mehr Konzentration, immer kräftigere Tannine, immer mehr Geschmack und neues Holz, immer mehr Modernität, immer mehr Schaulust. Wo bleibt Bordeaux? Wir sind heute in der Bordeaux-Welt sehr weit davon entfernt, was den Jahrgang 1995 von seinem Nachfolger unterschied. Damals war die Kraft, ja sogar die Brachialgewalt der Weine natürlich, während sie heute nicht selten angestrebt wird. Interviews mit den betroffenen Winzer/Innen zeigen es: Keine(r) kümmert sich um die intrinsische Qualität seiner/ihrer Weine, wenn die Bewertungspunkte der Weinexperten Mengenmässig genauso hoch ausfallen wie im Spätherbst die verwelkten Blätter übereinander geschichtet sind und bei einem Spaziergang durchwatet werden. Die geniale Veranstaltung, welche Carl Studer im gleichen Rahmen wie seine Verkostung organisierte, bewies es auf eklatanter Art. Der Privileg der fitnessreichen, delikaten und doch stolzen Weine gehört heute nicht mehr den Weinen aus Bordeaux alleine.

In seiner Einladung wagte Carl Studer aber auch den Vergleich zwischen seiner Blindverkostung und dem berühmten Judgment of Paris. Diese Verkostung, welche durch einen britischen Liebhaber der französischen Weine, Steven Spurrier, am 24. Mai 1976 organisiert wurde, um eigentlich die unbestreitbare Überlegenheit der Erzeugnisse der Grande Nation insbesondere gegen ihre amerikanischen Kontrahenten zu beweisen, erbrachte spannende Ergebnisse. 35 Jahre später, amerikanische Filme hin oder her [keine Gelegenheit wird ausgelassen, um die Vorherrschaft der USA in allen möglichen Bereichen zu beweisen. Nicht nur im Finanzbereich, in welchem völlig unilaterale Sanktionen gegen die Schweiz ergriffen werden, während den Amerikanischen Bundesstaaten Michigan und Delaware nie irgendwelche Sanktionen oder Retorsionsmassnahmen

angedroht worden wären! Anm. der Red.], ist diese Verkostung sehr kontrovers. The Judgment of Paris wurde seit 1976 oft nachgestellt, kopiert, imitiert, verzerrt und jeder Weinliebhaber weiss es selber: Seit mehr als 20 Jahren sind die Amerikaner und insb. die Kalifornier aussergewöhnliche Weinerzeuger. Mit oder ohne den idiotisch laxen, amerikanischen Weingesetzen. Farbstoffe, Hobelspäne und -chips, künstliche Aromen, Zusatzstoffe, ja sogar echte Fruchtkonzentrate, welche in den Vereinigten Staaten durchaus erlaubt sind, um Wein zu erzeugen, werden es nicht verhindern, dass zahlreiche Winzer („Viticulturists“, wie sich u.a. die Mitglieder des mächtigen ZAP-Verbands (Zinfandel Advocates & Producers) nennen, pflichtbewusst arbeiten. Solche Winzer werden sich nie auf solche Wettbewerben und Medaillen abstützen, um grossartige Weine zu vinifizieren. Die Verkostung von Carl Studer hat es bewiesen: Die ausgeschenkten Weine gehör(t)en zu einer Klasse, welche ausschliesslich Ausnahmeweinen vorbehalten ist. Weine, welche eigentlich keinen Vergleich brauchen, Weine, welche nicht gegenüber, sondern wohl eher neben einander gestellt werden und verglichen werden.

Die Weine

Realm Cellars

Cabernet Sauvignon Beckstoffer Vineyard To Kalon 2008, Napa Valley, Oakville



Dieser Wein, welcher durch das Publikum im Durchschnitt mit 91.97/100 bewertet wurde und somit auf dem 7. Rang abschloss, ist eine Assemblage von 97% Cabernet Sauvignon und 3% Petit Verdot (und nicht 100% CS, wie es Parker behauptet). Der Weinberg Beckstoffer ist weltweit bekannt und ermöglicht die Produktion grandioser und faszinierender Weine wie z.B. in den Händen von Fred Schrader oder Jeff Ames, Tor Kenward Family Vineyards. Die Lage von Realm Cellars

erstreckt sich auf 0.8ha und die Rebstöcke sind ca. 12 Jahre alt. Der in französischem Eichenholz ausgebauter Beckstoffer to Kalon 2008 konnte zwei Mal verkostet werden, ein Mal im Rahmen der Expertenverkostung und ein Mal während der Veranstaltung. Zwei Mal habe ich den Wein mit 18.5/20 bewertet, welchem Parker 94/100 erteilt. Tolles, kompromissloses Bouquet mit feinen Johannisbeeren, Schokolade, pfeffrigen Noten, Zedernholz und Likör. Diese Nase verführt buchstäblich, wobei sie sich zugleich auch komplex zeigt und lässt den Weinliebhaber denken, es könnte sich durchaus um einen Bordeaux handeln. Im Gaumen wirkt der Beckstoffer extrem jung, subtil, dicht und elegant. Geduld und Lagerung im Weinkeller ist hier wirklich angebracht. Ein grosser Wein zu einem anständigen Preis.

Der **Falstaff Proprietary Red Wine 2008** und der **Bard Proprietary Red Wine** dürften auch die Liebhaber hochkarätiger kalifornischer Weine ansprechen, wobei sich der erste in einem typischen Bordeaux-Stil ausdrückt. Beide bewerte ich mit 18/20.

The Napa Valley Appellation and its Sub-Appellations



Kapcsandy Family Winery Cabernet Sauvignon Grand Vin 2008, Napa Valley, Yountville

Unbedingt lesen: Die [Gazette](#) von Carl Studer, in welcher das [Kapcsandy](#) Weingut grossartig beschrieben wurde.

Richtigerweise habe ich diesen Wein, welchen Parker mit 100/100 und Stephen Tanzer mit 94(+?) bewerten, dem Napa Valley zugeordnet. Das Publikum erteilte dem Cabernet Sauvignon Grand Vin 2008 91.86/100 (8. Rang des Gesamtklassements), während ich ihn mit 18/20 (92/100) bewertete. Dieser Wein aus 87% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Cabernet Franc und 3% Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot ist eine ausgesuchte Rarität, insgesamt wurden 5'160 Flaschen abgefüllt. Der Ausbau des Weins erfolgt zu 85% in neuer französischer und 15% in ungarischer Eiche. Eine Nase, welche den Eindruck übermittelt, ihre Balance noch nicht gefunden zu haben. Was durchaus normal ist, da alle Weine der Verkostung sehr jung sind. Sehr reife Frucht, Johannisbeeren, ein Hauch Kokosnuss, Schokolade, Unterwald, Holzvanille. Das Ganze wirkt trotzdem vielversprechend. Im Gaumen bestätigt sich der Eindruck, dass der Wein noch viel Zeit beanspruchen wird, bevor er seinen Ausgleich gefunden haben wird. Vollmundig, strukturiert, frisch.

Im Rahmen der Veranstaltung, welche bereits vor der freien Verkostung stattfand, hatte ich diesen Wein mit 19/20 bewertet. Den **Kapcsandy Endre 2007** und **2008** bewertete ich mit 17.5 bzw. 18/20, während den **Kapcsandy Estate Cuvée 2006** und **2008** 18 bzw. 17.5/20 erteilt wurden. Parker bewertet diese vier Weine mit 90, 90, 93+ und 97/100.



Château Pape-Clément 2005, Pessac-Léognan Cabernet Sauvignon (46%), Merlot (49%), Cabernet Franc, Petit Verdot.

Dritter Wein der Verkostung und mein zweiter Irrtum. Seine übertriebene Pflaumengrundlage und eine nicht zu unterschätzende süssliche, alkoholische Note haben es verhindert, dass ich diesen Wein Bordeaux zuordnen konnte. Eine wunderschöne Farbe (die erste wirklich faszinierende seit dem Anfang der Verkostung) und komplexe, kräf-

tige (demonstrative) Aromen, u.a. mit Schwarzbeeren, geräucherten Noten, aber auch Schokolade und Zedernholz machen den [Pape-Clément 2005](#) unwiderstehlich. Der Gaumen bietet eine unwahrscheinliche Kraft und einen verführerischen Schmelz, welcher sich mit der Frische und der Eleganz wunderschön einbinden. Ein Muss! Der Pape-Clément 2005 wurde durch die Teilnehmer/Innen der Verkostung mit 93.14/100 (dritter Rang!) bewertet. Meine Bewertung: 93/100, 18.5/20

Château Pichon-Longueville Baron 2005, Pauillac

Michel Bettane vergleicht immer wieder den [Pichon-Longueville](#) mit dem Latour. Keine Überraschung! Dies, obwohl der Pichon-Baron 2005 viel zu jung ist, um die Unermesslichkeit seines Formats unter Beweis stellen zu können. Für mich in der Blindverkostung ein eindeutiger Bordeaux, obwohl sieben Teilnehmer/Innen der Verkostung auf Napa Valley getippt hatten. Für mich ist das kein wirklicher Fehler. Ich empfehle sogar allen Liebhabern, welche das Ziel und den Zweck dieser Verkostung in Frage stellen möchten, eine solche einmal bei sich zu Hause durchzuführen. Dieses Mal habe ich aber richtig getippt. Ein bekannter Weinjournalist, welcher am Ende der Verkostung gefragt wurde, ob er sich viel geirrt habe, antwortete, dass die Weine relativ problemlos erkannt werden konnten... Kein Kommentar! Es genügte, René Gabriel zuzuhören, als er sich mit einer bewundernswerten Ehrlichkeit über den siebten Wein irrte. Es sei eindeutig ein Mouton-Rothschild, weil seine Röstaromen unverwechselbar seien... Wenn sich sogar René Gabriel irrt, kommt einem die Schlussfolgerung schnell in den Sinn, dass Carl Studer einen genialen Test mit seinen Gästen organisiert hat. Wenn nun die gleichen Regeln im Judgment of Paris wie im Urteil von Luzern hätten angewandt werden können, wären die Ergebnisse vielleicht anders gewesen. Merkwürdig ist allerdings die Tatsache, dass die Verkostung von Carl Studer zwar durch einen Wein aus dem Napa Valley gewonnen wurde, die fünf nachfolgenden Ränge aber alle durch Weine aus Bordeaux belegt wurden.

Der Pichon-Longueville 2005 erweist sich als extrem raffinierter, delikater, frischer, vielschichtiger Wein mit einem unwahrscheinlichen Schmelz und einer fabelhaften Rasse. Das ist ein Wein, welcher in jedem Keller seinen Platz verdient. Umwerfend! Die Anwesenden haben ihn mit 92.07/100 bewertet, während ihm Parker 94/100 erteilt. René Gabriel liegt bei 18/20 und Vinifera-Mundi bei 96/100 (19/20).



Rudd Estate Rudd Oakville Estate 2007, Napa Valley

Dieser erkennbare Wein kam schliesslich „nur“ auf den 9. Schlussrang mit einer Durchschnittsbewertung von 91.85/100 gegenüber derjenigen von 97/100 durch Vinifera-Mundi und 98+/100 durch Parker. Die beeindruckendste Bewertung wurde durch René Gabriel erteilt: 20/20.

Was für eine Eleganz, eine Komplexität und eine Sinnlichkeit! Das Rad der Aromen öffnet sich mit der gleichen Eleganz wie ein Fächer und erstreckt sich von Liqueur de cassis bis zu Unterwäldern am frühen Morgen über Schokolade, Weihrauch, schwarze Kirschen, Wildbeeren,... Das Ganze wirkt beeindruckend und man könnte lange daran riechen, ohne den letzten Duft zu finden. Die Erzeugung dieses Weins hat eindeutig sehr früh auf dem Weinberg angefangen und es ist schliesslich keine Überraschung, wenn ihn Parker mit einem Grand Cru von Pauillac oder einem der besten Graves vergleicht. Bloss ist das amerikanische Format unbestreitbar. Im Gaumen besitzt der [Rudd 2007](#) enorm viel Fleisch und Extrakt, eine vielschichtige Struktur mit frischen Zwischenräumen, perfekt eingebundenen Tanninen, Säure und Holz. Wenn dieser Wein noch verfügbar ist...

Den Jahrgang 2006 vom [Rudd Oakville](#) Estate bewerten wir mit 17.5/20.

Château Palmer 2005, Margaux

[Palmer](#) forever! Wie man es auf gewissen sogenannten Sozialnetzwerken schreiben könnte. Und zugleich der Wein, welcher die Meinungen teilte. 12 TeilnehmerInnen setzen auf Napa, 17 (zu welchen ich gehörte) auf Bordeaux. Bewertet wurde er durch die Teilnehmer/Innen mit 93.17/100 im Durchschnitt (2. Rang im Gesamtklassement), 19/20 (20/20 in der Genussreife) durch René Gabriel, 97/100 durch Parker und 95/100 durch Vinifera-Mundi.

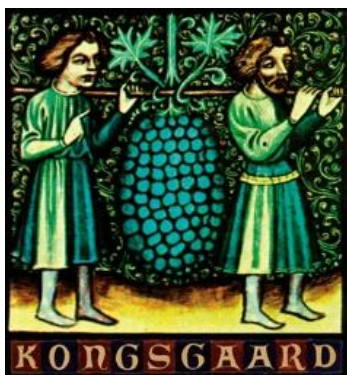
Dunkle Farbe mit schönen, blauen Reflexen. Eine verführerische Nase, eine authentische Liebeser-

klärung. Ein Hochzeitskorb mit vielen Kirschen, Johannisbeeren und Blumen (u.a. Veilchen). Schwarze Schokolade ist auch vorhanden. Insbesondere beeindruckt der Gaumen. In so einem Jahrgang würde man eine nachvollziehbare Extravaganza erwarten. Stattdessen verführt der Palmer 2005 durch seinen sinnlichen Schmelz, seine Delikatesse und seine Rasse, seine subtilen und komplexen Aromen, seine stützende Säure und seine fabelhafte Ausgewogenheit. Ein potentieller Gigant und ein Muss. Ich sehe nicht ganz, was die teureren Jahrgänge 2009 und 2010 mehr als der 2005er bieten können.

Château Montrose 2005, Saint-Estèphe

Ganz grosses, edles, tiefsinniges und vielschichtiges Bouquet mit enorm viel Pflaumen, Rot- und Blaubeeren, einer genialen Würze, Schokolade und vorhandenen laktischen Noten. Knackiger, harmonischer Gaumen, sehr viel Fleisch am Knochen, dennoch sehr zivilisierte Tannine. Langer, ausgeglichener Abgang, welcher mehr eine Kraftübung vorführt, als er sich als Paradebeispiel der Verführung aufzeigt.

Die TeilnehmerInnen der Blindverkostung haben den Montrose 2005 mit 92.17/100 bewertet, was ihm auf den 5. Schlussrang brachte. Parker bewertet diesen Wein mit 95/100, René Gabriel mit 19/20 und Vinifera-Mundi (in diesem Zustand – der Wein braucht noch sehr lang, um sein richtiges Format zu zeigen) 92/100 (18/20). Wir empfehlen unseren Lesern und Leserinnen unseren Bericht über die Vertikalverkostung vom Chateau Montrose.



Kongsgaard Wines

Cabernet Sauvignon 2009, Napa Valley, Atlas Peak

Glücklicherweise durfte ich bereits vor der geführten Verkostung diesen Wein bewerten. Was allerdings nicht verhinderte, dass ich ihn als Bordeaux einstuft. Sein reduktives Bouquet mit feinen Aromen warmer Asche, reifer Schwarzbeeren und

Johannisbeeren. Im Gaumen spielt der [Kongsgaard Cabernet Sauvignon](#) (eigentlich 80% Cabernet Sauvignon und 20% Merlot aus 30jährigen Rebstöcken) ein verrücktes Spiel mit seinen explosiven Früchten, es ist, als ob der Gaumen viel weiter als das Bouquet wäre. Geschmack, Klasse, Noblesse und ein majestätisches Feuerwerk im Finale runden diesen genialen Wein ab.

Die TeilnehmerInnen der Verkostung haben den Kongsgard CS 2009 mit 93.34/100 bewertet. Parker erteilt ihm 97/100, René Gabriel 19/20 und Vinifera-Mundi 98/100. Der Wein kam auf den ersten Rang der Blindverkostung.

Der **Kongsgaard Syrah 2009** ist der Archetyp eines grandiosen Syrah und dürfte hemmungslos den elitären Weinen des nördlichen Rhone-Tals gegenübergestellt werden. 18/20. Parker bewertet ihn mit 97/100.

Der **Kongsgaard Chardonnay Napa Valley 2009**, welcher in französischem Holz ausgebaut wurde, profitiert ganz eindeutig von der günstigen Lage der Rebstöcke im Carneros Gebiet. Ein ganz toller Chardonnay im amerikanischen Stil mit unüblichen Aromen von Minze und Aprikosen. Plaisir pur auf einem sehr hohen Niveau. 17.5/20.

Der **Kongsgaard Chardonnay The Judge 2009**, bleibt ein teurer Spass. Dieser Wein zeigt sich zwar umwerfend und bietet Komplexität, Üppigkeit, Konsistenz und Schmelz, Reintönigkeit und Eleganz, er mag auch eine gewisse Verwandtschaft mit dem kolossalen Corton-Charlemagne von Louis Latour teilen (beide hätten die gleichen Stecklinge), der Preis dürfte ein profanes Publikum abschrecken. Unsere Bewertung: 18/20. Parker bewertet diesen Wein mit 98+/100.



René Gabriel, nicht nur ein ausgezeichneter Weinexperte, sondern auch ein fabelhafter Kommunikator, erklärte uns u.a. die Gründe, aus welchen der Rudd Oakville Estate 2007 sein Lieblingswein der Verkostung gewesen ist.

Abreu Vineyard Cabernet Sauvignon Thorevillos 2006, Napa Valley

[Abreu](#), [Abreu](#) und wieder Abreu! Nicht unbedingt der Winzer, dessen Wein ich im Rahmen der „Napa meets Bordeaux“ am besten bewertet habe. Immerhin viel besser als die sogenannten 30 Experten, welche ihm im Durchschnitt 90.69/100 erteilten. Vinifera-Mundi erteilte 96/100, Parker 98/100 und René Gabriel 19/20. Der Cabernet Sauvignon Thorevillos 2006 landete auch auf dem letzten Platz. René Gabriel sieht in diesem Wein einen Margaux. Zynisch könnte ich fragen, welche Bordeaux Appellation stilistisch dem Thorevillos am nächsten steht. Saint-Julien? Wegen der fehlenden Wucht des Thorevillos nicht. Saint-Estèphe? Der Thorevillos ist ein Paradebeispiel für extrem finessenreiche Weine. Wer im Thorevillos etwas Burschikoses findet, sollte ihn dringendst mit einem jungen Cos d'Estournel vergleichen. Ja, es stimmt, ein Langoa-Barton 2009 zeigt sich auch burschikos. Der Abreu besitzt aber noch etwas Anderes. Ein Pauillac? Auch, wenn es keine Standardstilistik in dieser Appellation gibt, ist der Abreu wieder ganz etwas Anderes. Ein Margaux? Vermutlich. Denn der Thorevillos 2006 besitzt diese ausserordentliche feinsinnige Finesse, welche ihn entweder langweilig (wie bei einem richtigen Wein der Appellation Margaux vor 1999) oder grandios (wie bei einem authentischen Verführer) machen. Es verströmen delikate, ja fast unauffällige Aromen nach Blaubeeren, Schwarzebeeren, Blumen (ein richtiger Strauss), Kaffee und Holz-süsse. Dieses Bouquet offenbart sich irgendwie in einem introvertierten Format, welches aber die Liebhaber von Freuden, welche nicht zugegeben werden können, verführen wird. Es gibt auch etwas mehliges, aber auch magisches und rätselhaftes im Gaumen, dieser Wein bestätigt den Charakter des Winzers und seiner frenetischen Suche nach der Perfektion, welche auf seiner ungebremsten Liebe für europäische Weine beruht.

Château Cos d'Estournel 2005, Saint-Estèphe

Es lebe Australien! Hat uns Carl Studer einen Piraten ausgeschenkt? Oder handelt es sich eventuell um eine Sensation, eine mehr in dieser aussergewöhnlichen Verkostung? Doch war es der Bordeaux mit dem offensten, aber auch mit dem vielversprechendsten Bouquet, etwas zwischen irrealer und psychedelischer Welt, etwas zwischen Sehnsucht und Dekadenz, etwas zwischen 2003 und 2009. Ein gigantischer Wein, welcher sehr viel Zeit beanspruchen wird, welcher aber auch unsere Enkel verwöhnen wird.

Die TeilnehmerInnen der Verkostung haben diesen Wein mit 92.93/100 (4. Rang des Schlussklassements) bewertet, während ihm Parker 98/100 und René Gabriel 19/20 erteilen. Unsere Bewertung: 94/100.

Fazit

Mit dieser Blindverkostung von fünf Kalifornischen Weinen und fünf Weinen der Region Bordeaux wollte (und konnte) uns Carl Studer aufzeigen, dass die Erzeugnisse beider Anbauggebiete deutlich mehr als einzelne Eigenschaften teilen. Wette gehalten. Gewisse Experten wurden eingeladen und kamen schliesslich nicht. Andere kamen und erkannten nur die Hälfte der Weine... War es eine Schande? Definitiv nicht. Können Parallelen zwischen dem Judgment of Paris und der Verkostung von Zürich (dem Urteil von Luzern) gezogen werden? Vermutlich nicht. Damals strebten die amerikanischen Winzer nach einer offiziellen Anerkennung, welche in ihren Augen nur von Frankreich kommen konnte. Es stimmt allerdings auch, dass die Herren von Bordeaux dazu neigten, sich für den Nabel der Welt zu halten. 35 Jahre später verlieren die Bordeaux-Winzer Parker nicht aus den Augen. In einem letzten Effort hat sich der unnachahmliche Weinexperte bei seinen grössten Fans herzlich bedankt: Die Bordeaux 2009 wurden neu bewertet und nicht weniger als 19 Weine bekommen nun 100/100 und elf weitere 99 oder 99+/100. Inklusiv Weine, welche wir, Vinifera-Mundi, zwar lieben, welche aber bestimmt überschätzt wurden.

Auf der Seite der Amerikaner hat sich in den letzten 35 Jahren nicht massgebend viel verändert. David Abreu hat auf die Entwicklung der Bordeaux nicht gewartet, um sensationelle Weine zu produzieren. Opus One, welchem wir einen spezifischen Bericht gewidmet haben, auch nicht.

Die riesige Veranstaltung, welche Vinum am 2. März 2012 im Zürcher Park Hyatt organisiert hat (und, welche durch bestimmt über 1'000 WeinliebhaberInnen besucht wurde) hat es aufgezeigt: Unzählige amerikanische Weine bleiben typisch, extravagant, überladen, wenn nicht überextrahiert, extrem aromatisch, wenn nicht überschwänglich... Es ist schliesslich alles nur eine Geschichte der Auswahl. Carl Studer hat eine beneidenswerte Auswahl getroffen. Wir können ihm dafür nur dankbar sein.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
7. März 2012



Dieser Text ist zur exklusiven 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 senden.