

## Wein in der Weltwoche No. 7/2018



### **Beschwingte Schwergewichte**, von Peter Rüedi, 14.02.2018

Wein verkosten, wer wüsste das nicht, ist ein höchst subjektives Unterfangen. Objektiv messbare Kriterien gibt es nicht, entsprechend enthält eine Flasche entgegen der Weisheit «In vino veritas» viele Wahrheiten. Das gilt auch für Blinddegustationen kompetentester Juroren. Die gleichen Fachleute können an -einem Tag zu einem, am nächsten – mit den genau gleichen Weinen – zu einem ganz anderen Resultat kommen. Was einen aufs Erste an der Ernsthaftigkeit jeglicher Weinbewertung verzweifeln lässt, hat auch einen tröstlichen -Aspekt. Berühmt-berüchtigt wurde die Weinprobe, die der Kritiker und Weinhändler Steven Spurrier 1976 in Paris organisierte. Bei der wurden renommierte französische Weine mit solchen aus Kalifornien konfrontiert – blind, versteht sich. Das Resultat war ein -Waterloo für die Franzosen, ungeachtet der Tatsache, dass bei dieser Materie jeder Vergleich hinkt und auch erfahrene Weinkenner bei Degustationen Wucht höher bewerten als Raffinement. Bei -aller Skepsis sind solche spektakulären Konkurrenzen nicht sinnlos. Sie beweisen, wie mächtig beim Wein Vorurteile sind, die Magie der Etikette, und tragen das Ihre dazu bei, diese etwas zu relativieren. 2004 arrangierte Jancis Robinson, die Grande Dame unter den britischen Weinpublizisten, ein Tasting, das höchstskotierte (französische) Weine Crus aus dem Languedoc-Roussillon gegenüberstellte, südfranzösischen Appellationen, die zumindest damals noch als dem Armenhaus des französischen Weinbaus zugehörig verachtet wurden. Einer der Weinmacher, die nach Robinsons Konkurrenz in hellstem Licht standen, war Alain Chabanon aus Montpeyroux im Norden der Coteaux du Languedoc, der gegen Château Pétrus oder den mythischen Châteauneuf Château Rayas auf Augenhöhe bestand. Wie auch immer die Ranglisten errechnet wurden, Chabanon, der damals schon auf biologischen Weinbau setzte und heute biodynamisch produziert, verdient die Aufmerksamkeit. Schon seine -Basis-Cuvée Campredon (50 Prozent Syrah, den Rest teilen sich Grenache und Mourvèdre) ist -eine substanzuell dichte, rotfruchtige, dennoch frische, würzige, beschwingte Angelegenheit, unverkennbar ein südlicher Wein, aber nie -mastig, ein Schluck ruft dem nächsten. Der fast reinsortige Grenache Les Boissières ist ein -Non-plusultra an Eleganz, ein tänzerisches Schwergewicht, lang im Nachklang und frucht-süss im Abgang. Ein Musterbeispiel -dafür, dass man den Alkoholgehalt immer in Relation zur Sub-stanz eines Weins sehen muss, zur Säure, zur Mineralität, zur Struktur der Tannine. Ein Hochgenuss jetzt schon, aber mit einer abseh-baren Lebensdauer bis mindestens 2030.

**Alain Chabanon Campredon AOP Languedoc 2015. 12,5 %.**

Peter Kuhn, Dielsdorf. Fr. 19.50. [www.peterkuhnweine.ch](http://www.peterkuhnweine.ch)