



In der Nase ein Hauch von «zypriotischer Waldheidelbeere»

Ist er ein Weinkenner, oder tut er nur so? Und wie lässt sich der Blender erkennen?
Philipp Schwander, «Master of Wine», entlarvt die Angeber

VON KARIN OEHMIGEN

Man könnte ihn für einen ganz normalen Gast halten, was ihm ein Gräuel wäre. Also verlangt er nach dem Sommelier, bestellt die Prestige-Cuvée von Roederer und besteht darauf, diese «nur aus der Mitte» zu trinken: Die ersten zwei Gläser lässt er weggiessen, die nächsten drei lässt er sich schmecken, und den Rest des teuren Champagners lässt er wegtragen.

Nicht immer gibt sich der Wein-Snob so leicht zu erkennen wie der «Aus-der-Mitte-Trinker» im Nobellokal. Oft spielt er die Rolle des Kenners so überzeugend, dass nur ein Profi sein Gewese durchschaut. Der Schweizer «Master of Wine» Philipp Schwander hat uns verraten, wie sich der Blender als solcher entlarvt.

Der Aroma-Plapperer: Die Nase so tief im Glas, als wollte er den Rebensaft inhalieren, erschnuppert er Aromen, von deren Existenz nicht einmal der Winzer etwas ahnt: «Zypriotische Waldheidelbeere», «Kompott von Dardanellen-Pfirsichen», «Thurgauer Sauerkirsche» – jede Vokabel ist ihm recht, um mit seinem Know-how zu bluffen. Was ein Profirasch durchschaut. Die erste Regel, die er am Institute of Master

of Wine gelernt habe, sagt Philipp Schwander, sei: «Den Wein so beschreiben, dass auch ein Normalbürger nachvollziehen kann, wie er schmeckt!» Kurz: «No fruit salad in your tasting notes!»

Der Name-Dropper: Glaubt man seinen Worten, dann liegen in seinem Keller nur Exklusivitäten wie Château Pétrus, Romanée Conti, Vega Sicila oder Henschke Hill of Grace. Doch ist man endlich bei ihm zu Gast und freut sich, einen grossen Tropfen mit ihm zu trinken, gibt es «ausnahmsweise einen viel günstigeren Château Poujeaux». Schliesslich könne man ja nicht immer die teuersten Weine trinken, heisst es dann.

Der Jahrgangskärtli-Studierer: Verstohlen sucht er auf seiner Taschen-Tabelle nach den bestbewerteten Jahrgängen. Ein Kenner würde lieber den Sommelier fragen, als den Kärtchen zu vertrauen. Philipp Schwander erinnert an die Bordeaux des Jahres 1975, die von Winzern und Händlern als Jahrhundertweine bejubelt und schliesslich «zum Rohrkrepiere» wurden. «Niemand kann mit Bestimmtheit sagen, wie sich der Wein einer Region entwickelt.» Andererseits zeige ein guter Winzer in schlechteren Jahren

grossen Effort und Sorge immer wieder für positive Überraschungen.

Der «Nie-Prosecco-Trinker»: Er glaubt, dass «nur Champagner» etwas taugt, und trinkt «nie Prosecco!», selbst wenn der teurere eine mittelmässige Brause und der günstigere ein überdurchschnittlicher Schaumwein ist.

Der Edelzwicker: Er bestellt nur das Teuerste vom Teuersten und glaubt allen Ernstes, nur das Beste vom Besten zu trinken. Richtig Freude an seiner «Sélection à la Russe», wie Schwander sie nennt, hat nur der Wirt. Endlich hat er einen gefunden, der ihn von seinem 1975er-Bordeaux (siehe Jahrgangskärtli-Studierer) befreit.

Der Degustationsprofi: Je roter das Rot, desto besser der Wein, ist seine Devise. Deshalb hält er einen grossen Barolo, zu dessen Charakteristikum ein helleres Rot gehört, für einen dünnen Landwein, den gefälligen, aber tiefroten Spanier lobt er als grosses Gewächs. Den Winzer freuts. Er ist längst in der Lage, die Farbe des Weins durch die Zugabe von tiefschwarzen Verschnittweinen zu beeinflussen. Wer ein tiefes Rot will, bekommt es auch.

Der Gläser-Fetischist: Er glaubt den sehr überzeugenden Herstellern und stellt für jeden Wein ein anderes Glas auf den Tisch. Philipp Schwander gibt sich mit zweien zufrieden: mit einem schlanken, kleineren für den Weisswein und einem grösseren, dickbauchigen für den Rotwein.

Der Kork-Riecher: Er beweist seine Kennerschaft durch das Aufspüren von Zapfenwein und lässt im Restaurant prinzipiell die erste Flasche zurückgehen. Dann weiss der Sommelier auch gleich, mit wem er es zu tun hat.

Der Schwefel-Schwafler: Für ihn ist es das Zeug des Teufels, weshalb er auch «prinzipiell keine Weine mit Schwefel» trinkt. Die Wahrheit ist: «Es gibt gar keinen Wein ohne Schwefel», sagt Schwander. Wofür aber nicht der Teufel, sondern die Hefe verantwortlich ist. Während der Gärung produziert sie durch Stoffwechselforgänge Sulfid – Schwefel.

Der Punktetrinker: Er hat keine eigene Meinung, sondern kauft, was Weinguru Robert M. Parker für ihn benotet hat. Bis der 100-Punkte-Wein in einer Blinddegustation neben einem deutlich preiswerteren durchfällt. Was

natürlich nur daran liegen kann, dass «der Wein zu wenig Luft hatte und sein Bouquet nicht entfalten konnte», redet er sich heraus. Aber jetzt, da er weiss, dass der Durchgefallene der Parker-Wein ist, findet er ihn «von Schluck zu Schluck markant besser».

Der Bordeaux-Fetischist: Er trinkt nichts anderes, auch wenn er einen göttlichen Sangiovese vor sich hat. «Das ist, als würde ich immer nur Filet essen und behaupten, ein Feinschmecker zu sein», sagt Schwander.

Der Anti-Snob: Er trinkt nur Wein vom Billiganbieter und glaubt, sein Favorit für 4 Franken 20 sei mindestens so gut wie einer für 20. «Es mag Weine geben, die vom Staat subventioniert und deshalb billiger sind», weiss der Profi, «aber für unter 5 Franken lässt sich etwas erfreulich Trinkbares, an dem alle noch verdienen wollen, kaum produzieren.»

Der Leergutsammler. Bei Degustationen nimmt er sich die leeren Flaschen der Spitzenwinzer und stellt sie in seinem Weinkeller aus. Soll heissen: Seht her, was ich für grosse Weine trinke. Seinen Verwandten kennen wir schon: Es ist der Name-Dropper.