



**DIE FACHFRAU:** Chandra Kurt erklärt, weshalb viele Weine einen höheren Alkoholgehalt haben als noch vor wenigen Jahren.

# Immer die Nase vorn

Dass guter Wein nicht teuer sein muss, beweist Weinexpertin Chandra Kurt erneut mit ihrem soeben erschienenen **WEINSELLER**. Lesen Sie, worauf es bei der Wahl des richtigen Tropfens sonst noch ankommt.

INTERVIEW: LEANDRA GRAF FOTO: RENATE WERNLI

**SCHWEIZER FAMILIE:** Dieser Tage erscheint Ihr Schnäppchenführer «Weinseller» bereits im neunten Jahrgang. Wie hat sich das Weinangebot seither verändert?

**CHANDRA KURT:** Auffällig sind die extrem gestiegenen Alkoholwerte. Der Durchschnitt liegt heute nicht mehr bei 12, sondern bei 13 bis 14 Volumenprozent. Was mir persönlich nicht nur Genuss bereitet. Und auch nicht unbedingt gesund ist.

**Wie erklären Sie das?**

Eine Ursache ist der technische Fortschritt. Heute kann man Hefe züchten, die viel mehr Zucker

umwandeln kann. Das treibt die Alkoholwerte hoch. Und es gibt die neuen Weingebiete der Welt, wo es früher zu heiss war, um Reben zu ziehen. Dank Bewässerungssystemen geht das nun. Mit viel Sonne wächst der Zuckergehalt in den Trauben. Im Zuge des Klimawandels passiert das auch in unseren Breitengraden. Und dann gibts noch den Trend, die Trauben so lange am Stock hängen zu lassen, bis sie überreif sind. Das Resultat sind äusserst dichte, konfitürige Weine.

**Diese Weine scheinen den Konsumenten zu gefallen?**

**Schweizer Familie plus**

**Zum Vorzugspreis**

Der 192 Seiten starke Einkaufsführer «Weinseller 06/07» der SF-Kolumnistin Chandra Kurt erscheint dieser Tage im Werd-Verlag. Abonnentinnen und Abonnenten der «Schweizer Familie» erhalten das Buch zum Vorzugspreis von 21.90 statt 29.90 Franken.

Beachten Sie den Beihefter in dieser Ausgabe.

Sie werden bei internationalen Wettbewerben hoch bewertet, weil man sie mehr spürt. Sogar Profi-Tester sind mit der Zeit so geeicht, dass sie immer stärkere Aromen brauchen. Und alle Winzer möchten gerne Preise gewinnen. Damit verkaufen sich die Weine besser.

**Es gibt unzählig viele Auszeichnungen. Kann man sich darauf wirklich verlassen?**

Man kann sich schon daran orientieren. Allerdings mit Vorsicht. Wenn etwa auf der Flasche steht, das Weingut habe eine Goldmedaille gewonnen,

## DIE BESTEN SCHNÄPPCHEN DER LETZTEN NEUN JAHRE

<b>MANOR:</b> Malbec 2003, Vina José Blanco, Bodegas Trapiche, 18,5 Punkte	29.90 Fr.
Chianti Classico DOCG 2000, Riserva, Vigneti La Selvanella, Toscana, 18 Punkte	22.90 Fr.
<b>VOLG:</b> Fläsch 2005, Gemswändler, Volg Weinkellereien, 17 Punkte	16.95 Fr.
Domaine du Trillol 2002, Corbières AOC, Maison Sichel, 17,25 Punkte	10.95 Fr.
<b>SPAR:</b> Morellino di Scansano 2003, Poggio alle Sughere, 17 Punkte	13.50 Fr.
Vina Mocen Rueda 2005, Verdejo, 18 Punkte	12.50 Fr.
<b>GLOBUS:</b> Fabelhaft 2004, Niepoort, 16,75 Punkte	15.80 Fr.
Gran Decarada Monastrell 2003, Yecla, 17,5 Punkte	13.80 Fr.
<b>CARREFOUR:</b> Petit Arvine 2005, Provins, 17 Punkte	14.90 Fr.
Château Rolland de By 2003, Cru Bourgeois, 18 Punkte	19.90 Fr.
<b>DENNER:</b> Chardonnay 2004, Tarapaca, Reserva, Maipo Valley, 16,5 Punkte	9.95 Fr.
Primitivo 2003, A Mano, 17,75 Punkte	11.95 Fr.

betrifft das nicht zwingend den vorliegenden Jahrgang.

**Gibt es grosse Unterschiede zwischen den Jahrgängen?**

Ja. Dieses Jahr habe ich einen Wein von Volg weniger hoch bewertet als das letzte Mal. Weil aus dem charakterstarken Tropfen ein geschmeidiger Massenwein geworden ist. Nun kann man sagen, das sei lässig. Doch ich finde, der Wein hat seinen Ursprung verloren. Ich verstehe auch die Volg-Winzer, die sich durch eine effizientere Herstellung für den Weg des schnellen Erfolgs entschieden haben. Doch es gibt auch eine grosse Anzahl Winzer, die auf ursprüngliche Traubensorten setzen und diese ehrlich verarbeiten, sodass man das Terroir – also das Typische der Erde einer bestimmten Gegend – auch schmeckt. Und auch immer mehr Biowinzer produzieren sehr gute Weine.

**Wie erkennt man, ob ein Wein auf natürliche Art oder industriell hergestellt wurde?**

Auf den ersten Schluck ist dies schwierig festzustellen. Durch Training mit Weinen, deren Herstellungsart man kennt, und durch den Vergleich merkt man mit der Zeit die Unterschiede. Ich glaube, dass die gestylten Industrieweine rascher langweilen. Sie machen satt, sodass man nach zwei Gläsern meist genug hat. Auch dominieren sie das Essen. Im Gegensatz zu den Terroir-Weinen, die gut zum Essen passen. Wer gerne kocht und isst, merkt auch beim Trinken den Unterschied zwischen Fastfood und Convenience.

**Viele Leute mögen Fastfood lieber!**

Ja, und das ist auch in Ordnung. Es sollte einfach klar auf den Flaschen deklariert sein. Ich hoffe, dass genaue Bezeichnungen nicht nur über die Herkunft, sondern auch über das Herstellungsverfahren eines Weins Standard werden. Das wird immer wichtiger, da die neuen EU-Gesetze Zusatzstoffe erlauben, die in der neuen Wein-

welt üblich sind, in Europa jedoch verboten waren. Etwa Holzchips, die vortäuschen, der Wein sei im Holzfass gealtert.

**Beeinflussen diese neuen EU-Gesetze die Schweizer Winzer?**

Die Schweiz wird sich dem internationalen Markt anpassen.

**Betrifft das vor allem preisgünstige Weine?**

Es wäre zu einfach, alle günstigen Weine als Massenware zu bezeichnen. Das gibts auch im gehobenen Segment, wo die Trends ja gemacht werden. Aufgeweckt durch die Konkurrenz aus Übersee, haben die Europäer viel gelernt. Noch nie hatten die Konsumenten eine so grosse Auswahl an preisgünstigen Qualitätsweinen. Für 10 Franken erhält man gute Weine aus der ganzen Welt.

**Wie findet man seinen Wein beim herrschenden Überangebot?**

Beim Grossverteiler helfen Publikationen wie der «Weinseller». Die grossen Händler bieten immer bessere Dienste übers Internet. Im Restaurant kann man sich vom Weinkellner beraten lassen. Am schönsten sind Ausflüge in unsere nahen Weingebiete, wo man sich seinen Wein selbst aussuchen und den Winzern bei der Arbeit zuschauen kann. Danach weiss man, dass 14 Franken für eine Flasche Wein nicht zu viel sind.

**Welches ist die häufigste Frage der Leser an Sie?**

Es ist die Frage, wie lange ein Wein in einer geöffneten Flasche trinkbar bleibt. Leichte Rot- und Weissweine halten sich einen Tag. Gehaltvoller Wein bleibt im Kühlschrank – einfach Zapfen drauf – bis zu drei Tage gut. So verschlossene Weine können sich sogar noch entfalten. <