Wein-Chinesisch im Chianti-Test

Autor(en): **Schnetzler, Hans H. / Ortner, Heinz**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **117 (1991)**

Heft 8

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-603243

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wein-Chinesisch im Chianti-Test

VON HANS H. SCHNETZLER

Sie werden dieses Gefühl kaum kennen, aber ich muss oft gegen einen Minderwertigkeitskomplex ankämpfen, wenn ich Weinkennern zuhören muss. Was die alles wissen! Über Wein vermutlich auch, selbst wenn mir nun da einige Zweifel kommen, nein, in erster Linie, was die an Fachausdrükken wissen!

Das geht von «ausgewogenem Körper» (der Weine selbstverständlich!) über die «junge Farbe» bis zum «Abgang». Nein, da kann ich nicht mithalten. Gut, ich wüsste auch ungefähr, welchen Wein ich am liebsten trinken möchte, könnte ich mir den leisten. Und den, den ich mir da meistens leiste, also der würde die Weinexperten mit ihrer «verhaltenen Nase» zu einem schnellen «Abgang» bewegen.

Was diese Weinexperten betrifft: Da lässt eine Schweizer Illustrierte ab und zu zehn verschiedene Weine von sechs Weinexperten bewerten. Da ich selbst in meinem Alter noch durchaus lernfähig bin und bei Diskussionen unter Weinkennern endlich auch einmal mitreden (oder wenigstens etwas verstehen) möchte, habe ich mich kürzlich durch einen dieser Testberichte durchgearbeitet. Thema: Chianti Classico 1988.

Jargon ist alles

Zu den sechs Experten zählen der «1. Schweizer Meister im Weindegustieren» (das wäre vielleicht doch etwas für mich, da meine Frau ohnehin immer meint, ich sollte etwas Sport treiben), eine Privatköchin, zwei Weinhändler, ein «Gastrokritiker» (dessen Magen sollte man haben ...) und ein «Weinjournalist» (muss man das wirklich an die grosse Glocke hängen, wo man doch weiss, dass Journalisten ohnehin dazu neigen?).

Was habe ich als Laie nun nach dem eingehenden Studium dieser sechzig Expertenurteile gelernt? Es ist zum Weinen: Ich bin so dumm wie zuvor, nur bereichert durch den Verdacht, dass es diesen «Weinexperten» auch nicht bessergeht. Oder waren die alle bereits angesäuselt (um es einmal milde zu sagen), als sie ihr fachkompetentes Urteil abgaben, das ich hier nun stocknüchtern betrachte?

Schall und Rauch?

Nehmen wir einmal die *Säure* des Weines Nr 1! Experte Nr. 2 beklagt einen «Mangel an Säure», während Experte Nr. 3 – beim gleichen Wein (nehme ich wohl an) – von «schöner Säure» spricht und Nr. 6 gar von «ausgewogener Säure» schwärmt.

Frucht soll Weinexperten auch sehr, sehr wichtig sein. Mir, dem unausgewogenen Laien genügt es zu wissen, dass auch Trauben im Wein sind ... Item, Wein Nr. 3 ist zwar (nach Experte 5) «fruchtig», einerseits, anderseits hat er (gemäss Experte 6) «wenig Frucht» und für den Experten 3 «gute Frucht»! Alles klar? Dann gehen wir zur ebenso wichtigen *Farbe* über.

Wein Nr. 5 (zu Fr. 13.80 die Flasche) ist für den Experten Nr. 1 «leicht trüb», für Kenner Nr. 4 «etwas trüb», für Nr. 6 simpel und einfach von «dunklem Rot», Fachmann Nr. 3 sieht – immer noch beim gleichen Wein! – eine «gute Farbe» und Nr. 2 eine «tiefe Farbe». Tiefe trübe Farbe, wie romantisch!

Nun, jetzt weiss ich es, das heisst, ich weiss jetzt so wenig wie am Anfang. Aber seltsamerweise ist mein Minderwertigkeitsgefühl wie weggespült.
Darauf ein Prost!

HEINZ ORTNER