

Warum kosten nicht alle Weine gleich viel?

Weinpreise sind relativ und haben nichts mit der Qualität des Weines zu tun. Weinpreise sind auch irrational und lösen mehr und mehr Kopfschütteln aus – weil Weine einerseits zu teuer und andererseits zu billig sein können.



Text: Chandra Kurt

Fotos: Gian Vaitl

«Was ist ihr idealer Weinpreis?», wurde ich kürzlich gefragt. Die Antwort fiel mir schwer, denn in meinem Kopf schwirren plötzlich viele Zahlen herum. Je nachdem, woher ein Wein kommt, gelten nämlich andere Kalkulationsregeln. Es gibt Weine, die werden von A bis Z maschinell gemacht, bei anderen findet der ganze Prozess von Hand statt. Sie stammen aus Familienweingütern und Weingrossbetrieben. Letztere rechnen anders als die kleinen Weingüter. Ausserdem können Weine einen rein emotionalen Wert haben, andere sind rar und deshalb tatsächlich wertvoll, wobei sie mit den Jahren noch wertvoller werden.

Wein und Kunst

Betrachtet man allerdings einen Wein unbesehen um Herkunft, Produzent, Jahrgang und Stil, so sollte er meines Erachtens nicht mehr als rund 15 Franken kosten. Dieser Betrag entspricht ungefähr dem Wert der Trauben, der einfachen Produktion, der Flasche, der Etikette, des Korkens, des Transports und des Verkaufsaufwands.

Ich vergleiche die Weinwelt gerne mit der Kunstwelt. Bei der Bewertung von Kunstwerken und Weinflaschen gibt es eine Tendenz, die Welt rationaler Gedankengänge zu verlassen und irrationalen Assoziationen zu folgen. Warum kostet ein Wein fünf oder zehn Mal soviel wie

derselbe Weintyp vom Nachbarweingut? Die Preisdifferenz lässt sich nicht mit parallelen Qualitätsunterschieden erklären. Es sind ganz andere Faktoren, die den Wert des Weins ausmachen. Eine gute Vermarktung der Kellerei und das Charisma des Winzers gehören sicher dazu. Nur in den seltensten Fällen kann der Winzer das Image seines Weines alleine hervorbringen – ebenso wenig wie der Künstler seinen Ruf in der Kunstwelt. Der Künstler braucht die Hilfe einer Galerie, der Medien, von Auszeichnungen und Preisen, oft auch eines Agenten. Der Winzer ist ebenfalls auf eine gute Marketingabteilung und Ergebnisse an Wettbewerben angewiesen. Oft hilft es ihm schlicht, dass er zur richtigen Zeit mit dem richtigen Wein auftaucht und ihn den richtigen Leuten zum Degustieren gibt. Ich gebe für eine Flasche Wein in der Regel zwischen 10 und 30 Franken aus. Kostet der Wein mehr, bezahlt man automatisch für Prestige, Rarität oder Sammlerpassion.



Extrem teuer, extrem günstig

Es gibt Weine, die Hunderte von Franken kosten. Und es gibt auch das Gegenteil davon. Wie kann es sein, dass dank internationalen Discountern auch in der Schweiz immer mehr Weine anzutreffen sind, die CHF 2.99 oder 3.99 kosten? Solche Preise schockieren mich. Wie sind sie nur möglich? Meist kommen diese Weine aus Übersee oder dem Süden Europas – und sie werden in derart hohen Mengen produziert, dass man eigentlich nur noch von einem Getränk und nicht mehr von Wein sprechen kann. Aber ich muss gestehen, dass ich auch unter diesen Weinen schon welche entdeckt habe, die wirklich in Ordnung waren. Natürlich handelt es sich bei Weinen aus dieser Preiskategorie nicht um Lagerweine. Es wäre aber auch fast schon unverschämte, grosse Erwartungen an sie zu stellen.

Eine allgemeingültige Definition für angemessene Weinpreise ist ein Ding der Unmöglichkeit. Und letztlich spielt auch eine Rolle, wo man den Wein einkauft: direkt beim Winzer, in der Weinhandlung, im Detailhandel oder im Restaurant. Eines kann ich allerdings mit Sicherheit sagen: Zu einem Preis von 10 bis 15 Franken pro Flasche findet man schon ganz schöne Alltagsweine – auch aus der Schweiz.

Fragen rund um den Wein beantwortet Chandra Kurt gerne.
E-Mail: chandra@chandrakurt.com

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter www.lmenu.ch/wein



14.90

Carménère Chile
Caliterra Tribute, 75 cl

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und unter www.coopathome.ch

Für chilenische Gaumenfreuden.

Der Charakter und Geschmack dieses Carménère Chile Caliterra Tribute ist sehr facettenreich: Die Farbe ist geprägt von einem satten dunklem Purpurrot, zeigt im Bouquet deutlich Cassis und offenbart in der Nase eine minzig-pfeffrige Aromatik. Diese begleitet den Gaumen mit einem weichen Auftakt und sorgt mit spürbaren Gerbstoffen für einen robust, ausgewogenen und beerigen, charaktervollen Abgang. Dieser ausdrucksstarke Wein passt perfekt zu Grilladen, Braten, kräftigen Gerichten und Käse.

**Für jeden Anlass
den passenden Wein.**

coop

Für mich und dich.