

DIE WELTWOCH

Spatz in der Hand

Von Peter Rüedi

Können wir glauben, was die Auguren aus den ersten 2008er-Bordeaux-Fassproben lesen, aus dem mikroklimatischen Verlauf des letzten Jahres und aus der Grosswetterlage der aktuellen globalen Ökonomie? Dass uns aus einem Jahr mit extrem später und kleiner Ernte tolle Weine bevorstehen, und dies erst noch zu halbwegs erträglichen Preisen? René Gabriel, nie verlegen, wenn es darum geht, Esoterisches auf ein handfestes Vokabular herunterzubrechen, monierte beim 2007er noch, die «ungnädigsten Elite-Château-Besitzer» hätten versucht, uns «eine Wurst zum Filetpreis zu verkaufen». Heute scheine sich «eine Situation abzuzeichnen, dass man die Filetstücke zum Bratwurstpreis bekommen kann . . .». Sein Wort in Gottes Ohr. Philipp Schwander verkündet gar: «Die Spekulation ist tot!» Nach dem Einbruch der Märkte in Russland und Fernost werde auch in Bordeaux wieder an Konsumenten gedacht und nicht an Investoren.

Natürlich spiegeln Weinpreise die Weltwirtschaftslage. Und es stimmt, dass Bordeaux in den achtziger Jahren (genauer: bis 1997) eher zu billig waren. Doch dann rauschten die Preise ab ins Irrationale (wie die Boni derer, die sich die noch leisten konnten). So sehr, dass kein vernünftiger Mensch mehr en primeur kaufte. Kehrt jetzt Vernunft zurück? (Und, dies nebenbei, wer von uns hat sich so rechtzeitig aus seinen Anlagen verabschiedet, dass er sich jetzt das Vernünftige leisten kann?)

Werde ich zum Erbsenzähler? Gott behüte! Vernunft ist beim Wein ohnehin und insgesamt eine etwas relative Kategorie. Wie immer, es lohnt sich, die kommenden Primeur-Angebote wieder durchzusehen. Bis dahin abzuwarten, und bei Betrachtung der Tauben auf dem Dach den Spatz in der Hand zu preisen. Zum Beispiel diesen Château Respide-Médeville aus dem gesegneten Jahr 2005. Der ist gewiss kein Haut-Brion, aber einiges mehr als seine 16 Franken wert: eine runde, keineswegs banale Cabernet-Merlot-Komposition mit vielleicht einer Spur zu reifer Frucht. Sehr angenehm. Sehr erholsam. Ein Wein so bequem auf Augenhöhe.

Château Respide-Médeville Graves 2005. 13,5 %. Gazzar, Ecublens. Fr. 16.

www.gazzar.ch/mailto:daniel@gazzar.ch