

## Rotwein aus dem Bordeaux

Als Sommelier darf ich auch oft Weine empfehlen. Mir ist aufgefallen, dass es ein Weingebiet gibt, aus dem ich keine Weine empfehle, obwohl ich viele Weine und Weingüter aus dem Gebiet schätze. Es handelt sich also entweder um ein Paradoxum oder aber ich habe Gründe, die mir so vielleicht nicht unbedingt bewusst sind. Was spricht denn dafür, Weine aus dem allgemein anerkanntesten Weingebiet der Welt nicht aktiv im Restaurant anzubieten?

Seriöse und gute rote Bordeauxweine brauchen Zeit zum Reifen, d.h. sie sind durch die Gerbstofflastigkeit generell nicht so zum frühen Trinken geeignet. Es macht aus meiner Sicht wenig Sinn z. B. einen 2009er oder 2010er Wein aus dem Medoc, ab der Klasse Cru Bourgeois aufwärts, zu empfehlen. Schön zu trinken sind i. A. z. B. viele (kleinere) Weine aus den Jahren 1995 bis 2002. Wem soll ich diese Weine empfehlen? Dem eher ungeübten Weintrinker muss ich dann erst einmal glaubhaft versichern, dass er nicht in der Resterampe gelandet ist. Der Kenner bestellt diese Weine ggf. dann eher selber.

Ein weiteres Problem ist die zu erkennende Tendenz zur geschmacklichen Vereinheitlichung im Bordeaux. Diese Tendenz begann schon deutlich vor der Jahrtausendwende und wahrscheinlich ist sie immer noch nicht beendet. Es wird eine Art Idealtypus „Wein“ angestrebt, der bereits in frühen (Verkostungs-) Jahren beeindrucken soll. Opulenz, Fruchtfülle und Geschmeidigkeit findet hier deutlich mehr Beachtung als Finesse, Kühle und Präzision. Dies führt - trotz der Gerbstofflastigkeit - zu immer „dickeren“, schmeichelnden und wärmer wirkenden Weinen. Diese Stilistik findet sich in vielen anderen Gebieten auch, dann aber auch oft ohne die Nachteile der viel zu hohen Preise und eben oft auch viel früher Trinkbar.

Die Top 200-300 Rotweine aus dem Bordeaux sind leider in den letzten Jahren sehr teuer geworden und liegen damit außerhalb des Bereiches, den ich - im Restaurant - für empfehlenswert halte. Das Preis-Genußverhältnis ist nun einmal ein wichtiger Indikator und hier schneidet das Bordeaux im gehobenen und oberen Segment extrem schlecht ab. Natürlich gibt es gute und sehr gute (kleine) Werte aus guten Jahren, bei denen das Preis-Genußverhältnis stimmt oder gerade noch stimmt, aber auch dann sind dies Weine, die aus meiner Sicht nicht unbedingt „früh reif“ sind.

Normalerweise würde sich das Preisniveau durch Angebot und Nachfrage regulieren. Natürlich gilt dies auch für das Bordeaux, aber im oben beschriebenen Topsegment ist die Nachfragesituation heterogen. Zu den Privatiers (nennen wir sie Weinkenner) und den (alten) gewerblichen Händlerstrukturen gesellte sich in den letzten Jahren institutionelle Nachfrage und auch enorme Nachfrage aus den „upcoming markets“ China und Russland. Diese neuen „Player“ heizten das Preisniveau enorm an. So kostet beispielsweise heute ein 1<sup>er</sup> Cru 2009er Latour aus dem Medoc circa € 900,- je 0,7 Liter Flasche.

Wir reden hier über einen Wein, der in vielleicht 20 Jahren beginnt Spaß zu machen und von dem um die 300.000 Flaschen produziert worden sind. By the way: die Produktionskosten je Flasche liegen keinesfalls höher als € 25,- je Flasche. Das verspricht Profite, die man eher im illegalen Milieu erwartet.

Der genannte Wein ist kein Ausreißer. Die Preise des gesamten Marktes der besten Bordeauxweine ist im letzten Jahrzehnt explodiert. Ein weiteres Beispiel: Der (wunderbare und leider ausgetrunkene) 2001er Pontet Canet kostete bei uns im Restaurant noch im Jahr

## DER WEINFETISCHIST 14/04/28

2011 € 69,-- je Flasche. Der 2009er Pontet Canet kostet heute im Laden circa € 175,--, und den kann man dann vielleicht in 10 Jahren sinnvoll trinken..... !

Es gibt einfach zu spannende Themen und Gegenden im Bereich der „extraordinären“ Rotweine, die eben auch bezahlbar geblieben sind, weil diese Gebiete nicht so im Fokus stehen, aber eben im Preis-Genussverhältnis ungleich bessere Ergebnisse erzielen.

Unabhängig davon, dass kein Wein, jedenfalls in meinen Augen, € 900,-- wert sein kann, möchte ich auch gar nicht Teilnehmer eines durchgedrehten Marktes sein. Weder auf der genießenden Seite, noch auf der empfehlenden Seite.

Ihr Weinfetischist