

Weinexpertin Chandra Kurt

«Wein ist ein grossartiger Kult»

Chandra Kurt liebt nicht nur den Wein selber, sondern auch die Rituale, die ihn begleiten. Selten begeistert ist die Journalistin hingegen von Tropfen, die bei Degustationen Spitzenwerte erzielen. *Von Beatrice Schlag*



«Jede Branche braucht einen Grössten»: Wein-Autorin Kurt. Bild: Patricia von Ah

Frau Kurt, leben Weinexperten gesund?

Wenn man Wein nicht als Alkohol betrachtet, sondern als Genussmittel, dann lebst du schon deswegen gesund, weil du automatisch anfängst, bewusst zu geniessen und zu konsumieren.

Bewusst vielleicht, aber auch reichlich. Nach Degustationen sieht man die Experten oft gewaltig bechern. Arbeiten Sie in einer Zunft kultivierter Alkoholiker?

Das trifft für einige sicher zu. Für diese Arbeit braucht man sehr viel Kontrolle. Die Versuchung, jeden Tag Alkohol zu trinken, weil man das ja als Arbeit rechtfertigen kann, ist

da. Wenn man das nicht im Griff hat, wird es irgendwann bemerkbar. Die Gefahr sind nicht die Degustationen, sondern der Alltag.

Wie viel Wein trinken Sie?

Ich degustiere jeden Tag, aber ich trinke nicht jeden Tag. Da bin ich sehr streng zu mir. Ein bis zwei Tage pro Woche gibt es keinen Alkohol. Und ich lege immer wieder ganze Wochen ein, wo ich nicht trinke. Ich habe zu viel Respekt vor dem täglichen Trinken. Denn wenn man trinkt, bekommt man ja auch Lust am Trinken. Ich möchte diese Arbeit noch eine Weile machen, und ich kenne zu viele Leute, die aufhören mussten, weil sie die Kontrolle verloren hatten.

Das heisst, bei Ihnen stehen viele angebrochene Flaschen?

Ja. Ich kenne inzwischen so viele Weine, dass ich beim Probieren oft denke, interessant, aber das würde ich nicht trinken, weil es bessere Optionen gibt. Es geht nicht um den Alkohol, sondern um den Geschmack. Es ist wie in einer Konditorei, wo man alles essen könnte, aber am meisten Lust hat man auf Linzertorte.

Warum gilt der Amerikaner Robert Parker als der grösste Weinexperte der Welt?

Jede Branche braucht einen Grössten. Das vereinfacht vieles. Er symbolisiert auch etwas extrem Männliches, eine Art Leithammel, dem alle folgen. Er hat das Rating eingeführt, die Bestenliste und die Punkte. Und das funktioniert. «Der grosse Johnson» und «Der kleine Johnson», die englischen Weinbibeln, haben noch nie Ratings gemacht, sie beschreiben einfach die Weine. Aber es ist natürlich viel einfacher zu sagen: Hier, dieser Wein hat 95 Punkte.

In Hongkong gibt es Bars, in denen nur 100-Punkte-Weine ausgeschenkt werden. Sind die alle gut?

Ein Wein mit 100 Punkten hat meist eine sehr intensive Aromatik. Das ist gut bei Degustationen, aber zum Trinken ist er fast wie Sirup. Wenn ich einen solchen Wein zum Essen serviere, wird die Flasche nicht ausgetrunken. Der Wein ist einfach zu dick. Man mag nicht mehr als ein Glas.

Warum werden solche Weine hergestellt?

Weil die Winzer die Punkte wollen. Das Punktesystem hat sie dazu geführt, ihre Weine anders zu vinifizieren. Noch mehr Tannin, noch dunkler, noch mehr Alkohol. Inzwischen weiss man so viel darüber, wie man Wein macht, man hat ganz andere Techniken als früher. Man kann heute Hefe so züchten, dass sie verschiedenen Geschmäckern entspricht. Wenn die Engländer gern einen Himbeerton im Wein haben, kann man das mit der Hefe erreichen. Es gibt enorm

viele dieser Industrieweine, die nur noch nach Marktkriterien gemacht werden.

Kann man sie von andern Weinen unterscheiden?

Kaum. Handwerklich hergestellte Weine haben Fehler, Kanten, Charakter und ein Leben. Man kann sie lagern. Ich fürchte, Industrieweine haben kein langes Leben. Aber inzwischen haben Konzerne viele Weingüter übernommen und überlegen sich genau, welchen Wein sie für welche Zielgruppe herstellen. 95 Prozent des Weins werden nicht mehr gelagert, sondern unmittelbar getrunken. Also ist es das Ziel, einen Wein zu machen, der sofort gut ist. Traditionelle Winzer hadern damit. Es geht nicht darum, wer recht hat, es sind einfach zwei völlig unterschiedliche Arten, Wein zu machen.

Mögen Frauen und Männer gleiche Weine?

Frauen reagieren viel stärker auf den Geschmack des Weins. Sie sagen sofort: «Hab ich gern oder nicht gern», egal, was auf dem Etikett steht. Sie spüren auch viel ausgeprägter, was ihnen guttut. Sie trinken keinen Champagner, wenn sie die Säure nicht vertragen, auch wenn «Dom Perignon» auf der Flasche steht. Männer reagieren viel mehr auf grosse Namen. Möglicherweise reagieren ihre Körper auch weniger empfindlich.

Weinkritiker benutzen absurde Adjektive wie rossig, schmelzig, nervig. Sie selber schrieben kürzlich, ein Wein schmecke wie Unterholz. Schmeckt das anders als Holz?

Ich dachte, bei Unterholz denke man an Moder. Rossgeschmack gibt es bei einem Hefefehler, und glauben Sie mir, es riecht dann wirklich nach Pferdestall. Schmelzig ist schön rund, nervig heisst, dass der Wein Energie hat. Aber die Sprache ist ein Problem. Man sucht nach Bildern, von denen man hofft, die Leser haben dieselben Assoziationen. Das klappt nicht immer.

Tests haben gezeigt, dass die Qualität von teuren alten Rotweinen selten leidet, wenn sie durchgeschüttelt oder an der Heizung auf Zimmertemperatur gewärmt werden. Machen wir einen unnützen Kult um Wein?

Ja sicher, Wein ohne Kult gibt es nicht. Was mich viel mehr beschäftigt, ist, warum es diesen Kult nur um Wein gibt und nicht um Bier oder Wodka. Ich finde diesen Kult grossartig. Man entdeckt darin alle unsere menschlichen Anfälligkeiten, für Eitelkeit, Angeberei, für die Bereitwilligkeit, uns täuschen zu lassen.

Apropos Täuschungen: Warum hauen Weinexperten bei Blinddegustationen so häufig daneben?

Der Gaumen ist nichts Technisches, sondern etwas Emotionales. Und man beurteilt ja nicht

nur den Wein. Wenn die Flasche schön ist, bin ich zum Beispiel schon gnädiger gestimmt.

Dann ist die Reihenfolge, in der du degustierst, entscheidend.

Und man ist natürlich auch beeinflusst, wenn der Nebendran begeistert ist. Wir sind ja keine Maschinen. Wenn wir fünf Weine mit sichtbaren Etiketten degustieren und die gleichen Weine ohne Etiketten, werden die Resultate unterschiedlich ausfallen, da mache ich jede Wette.

Gibt es Weinexperten, die nicht gern essen? Kann man das überhaupt trennen?

Die, die ich kenne, essen alle gern. Aber essen muss man immer, trinken nicht. Also ist man oft nachsichtiger. Ich esse auch einmal ein scheussliches Sandwich, wenn ich Hunger habe. Einen scheusslichen Wein würde ich nicht trinken.

Warum schreiben Sie nicht über Essen?

Weil mich, anders als beim Wein, die Herstellung nicht interessiert.

Wie sind Sie Wein-Autorin geworden?

Wein hat mich fasziniert. Er symbolisiert Kultur, genau wie Kunst. Und man gerät in eine wunderschöne Welt, lernt die Kultur der jeweiligen Länder meist an sehr schönen Orten kennen. Dort trifft man interessante Menschen, die das eigene Interesse am Wein teilen. Ich weiss nicht, ob man Wein allein wirklich geniessen kann.

Dekantieren Sie Ihre Weine?

Ja, weil ich es schön finde. Ich bin ein extremer Genuss-Junkie. Wenn man etwas schöner geniessen kann, dann tue ich das. Wirklich sinnvoll ist es bei zu jungen Weinen, damit sie sich an der Luft entwickeln können, und bei sehr alten, damit man den Satz nicht im Glas hat. Aber vergessen Sie nicht, dass Wein uns auch dazu verhilft, im Alltag sehr viele Rituale und Zeremonien abzuhalten.

Dann sind Sie sicher eine Gegnerin von Drehverschlüssen?

Nein, gar nicht. Ich finde es schwierig bei teuren Rotweinen, die lange lagern. Wenn sie Tannin und viel Gerbstoff haben, brauchen sie einen Korken für einen dezenten Luftaustausch. Ein Drehverschluss ist ein Gummianzug, da passiert nichts mehr. Aber für Weissweine und Rote, die sofort getrunken werden, ist er völlig in Ordnung.

Warum machen immer mehr Prominente – Francis Ford Coppola, Gérard Depardieu, Brad Pitt, Sting – einen eigenen Wein?

Menschen assoziieren mit Weingut etwas Gutes, Romantisches. Dabei ist es elend anstrengend, man ist wetterabhängig, ein Hagel kann eine ganze Ernte zerstören. Und man fängt jedes Jahr wieder von vorne an. Aber Wein ist ein sehr positiv belasteter Brand, wenn

man so will.

Seit ein paar Jahren gibt es den Boom der Önologinnen. Sind Frauen bessere Winzer?

Ich glaube nicht. Aber Frauen haben eine Plattform gefunden, wo sie ihre Intensität ausleben und global beweisen können, dass sie gut sind. An den Produkten selber merkt man keinen Unterschied. Ausser vielleicht, dass Frauen weniger dicke Weine machen als Männer.

Sie sind nicht nur Autorin, sondern auch Beraterin. Macht das nicht korrumpierbar?

Ich mache keine bezahlten Reisen und bekomme auch nie mehr als eine Flasche Wein geschenkt. Aber die meisten Flaschen bestelle ich selber bei den Winzern und bezahle auch dafür. Die Lastwagen mit den geschenkten Weinkisten sind bei mir noch nie vorgefahren.

Welches sind Ihre Lieblingsweine?

Bordeaux und Champagner, obwohl wir beim Champagner wirklich erleben, wie wir uns täuschen lassen. Es ist der am ungesündesten gemachte, überteuertste Wein von allen.

Sie haben in diesem Jahr zum zweiten Mal die «Collection Chandra Kurt» vorgestellt, drei Walliser Weine. Fürchten Sie nicht, man halte Sie nicht mehr für objektiv?

Ich würde doch meine eigenen Weine nie bewerten. Für mich bedeutet die Kollektion zwei Dinge: Einerseits arbeite ich an einem Buch über die fast fünfzig Traubensorten, die es nur im Wallis gibt. Ich schreibe für mehrere ausländische Publikationen über Schweizer Weine und sehe, wie wenig Ahnung man im Ausland von unseren Weinen hat. Wir exportieren ja praktisch nicht. Andererseits halte ich es für sehr wichtig, dass ich auch die Gefühle eines Winzers erlebe, der einen Wein macht und ihn verkaufen muss. Um über Wein zu schreiben, muss man nie eine Flasche verkauft, nie einen Wein produziert haben.

Sind Schweizer Weine für ihre Qualität zu teuer?

Das sagt man immer. Richtig ist, dass wir keine wirklich günstigen Weine haben wie etwa Chile, wo man für fünf Franken einen Wein kaufen kann, der optisch und geschmacklich okay ist. Wir haben in der Schweiz gewisse Unkosten, nicht nur wegen der Löhne, sondern auch wegen unserer Reblandschaft. Bei uns muss vieles von Hand gemacht werden, weil keine Maschinen durchkommen. Aber wenn man das Segment von 15 bis 20 Franken betrachtet, ist die Qualität absolut vergleichbar.

Der verstorbene italienische Weinexperte Luigi Veronelli sagte, er würde im

Laden nie mehr als 100 Franken für eine Flasche Wein bezahlen, weil sich das gar nicht mehr in Genuss umsetzen lasse. Wie viel würden Sie maximal bezahlen?

Wenn ein Wein 1500 Franken kostet, dann kaufe ich ihn nicht, weil ich das Geld nicht habe. Aber ich habe meinen Höchstbetrag vermutlich noch nicht erreicht. Wenn ich etwas Verrücktes finde, zahle ich ein paar hundert Franken. Da erwarte ich natürlich auch, dass es ein besonderer Wein ist. Aber so ist es halt nicht immer. Das wird dann unter Weiterbildung abgebucht.

Chandra Kurt, 41, hat zahlreiche Weinbücher verfasst, u. a. den Bestseller «Weinseller» und die 2006 als bestes Weinbuch Italiens ausgezeichneten «Wine Tales». Sie ist ausserdem Co-Autorin von Hugh Johnsons «Der kleine Johnson» und Jancis Robinsons «Oxford Weinlexikon». Als Kolumnistin schreibt sie regelmässig für verschiedene Magazine. Seit 2008 präsentiert sie in der «Collection Chandra Kurt» jährlich eine kleine Auswahl von Schweizer Weinen aus wenig bekannten Rebsorten.

Erschienen in der Weltwoche Ausgabe 52-53/09

Mit * markierte Artikel sind nur für registrierte «Die Weltwoche»-Abonnenten zugänglich

© 2009 «Die Weltwoche»