



Eleganter Sizilianer

Etna Rosso 2013, Tenuta delle Terre Nere: Das Terroir am Fusse des Vulkans Ätna ist einzigartig und ermöglicht dank einem speziellen Mikroklima die Produktion eleganter Weine. Wie dieser Etna Rosso, zu 100 Prozent aus der einheimischen Sorte Nerello Mascalese erzeugt. Er wirkt schon fast burgundisch, feine Tannine, gute Säure, mittellanger Abgang. Der Sizilianer wird in den nächsten zwei, drei Jahren viel Trinkfreude bereiten. 16/20, 16 Fr. ● www.gerstl.ch

Exotischer Spanier

Envite Blanco 2013, San Prudencio: Wer Rioja trinkt, hat meistens Rotwein im Glas. Was weniger bekannt ist: Aus der wohl berühmtesten Appellation Spaniens kommen auch einige gute Weisse, vorwiegend aus Viura und Malvasia gekeltert. Dieses Beispiel, eine Kombination beider Sorten, ist trocken, frisch, leicht und endet mit einem mittellangen Abgang. Jetzt zu geniessen, am besten als Apéro-Wein in Verbindung mit Tapas. 15/20, 20 Fr. ● www.don-hidalgo.ch

Toller Bordeaux

Château Val de Roc 2011: Ein Ausnahme-Wein aus dem Bordeaux Supérieur. Die Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zeigt ein schönes Bouquet von schwarzen Beeren und würzig-rauchigen Noten. Mittelschwer mit präsenten Tanninen, gute Säure, elegant, toller Bordeaux-Wert. Ein Zufall? Nein: Co-Besitzer Laurent Vallet arbeitet als «Chef de culture» auf Château Ausone. 16,5/20, Fr. 17.80 ● www.vinotheque-charriere.ch

Knackiger Deutscher

Saar Schiefer Riesling 2013, Van Volxem: Jahr für Jahr ein sicherer Wert aus dem Anbaugebiet Saar. Die Trauben stammen aus verschiedenen Lagen. Wer knackige Weisse mit einer präsenten Säure und einem Hauch Mineralität mag, verliebt sich schnell in diesen bekömmlichen, fast trockenen, cremigen Wein. Eignet sich zum Apéritif, zur Sommerparty, aber auch als Begleiter von pikanten Speisen und leichteren Fischgerichten. 17/20, Fr. 17.80 ● www.cultivino.ch

Unbekannter Franzose

Saumur Champigny 2011, Château de Villeneuve: Die Weine aus dem Loire-Tal gehören zu den Aussen-seitern. Eine Entdeckung ist dieser finesenreiche Cabernet Franc. Es ist Liebe auf den zweiten Blick. Erst in Begleitung einer Speise spielt der mittelschwere, trinkbereite Wein seine Vorzüge aus. Er baut auf Eleganz und nicht auf Kraft. Ein ehrlicher Tropfen ohne Star-Allüren. Wer diesen Stil mag, kommt voll auf die Rechnung. 16/20, Fr. 19.80 ● www.divo.ch

Im Wein liegt die Wahrheit. Zumindest laut einem bekannten Sprichwort. Wo aber liegt die Wahrheit bei den Preisen? Da wird es schon schwieriger. Kultweine oder stark nachgefragte Marken werden oft zu drei- oder gar vierstelligen Beträgen gehandelt. Der Preis hat in solchen Fällen nichts, aber auch gar nichts mit der Qualität oder den Produktionskosten zu tun. Die Spekulation und die

Sammlerwut gewisser «Geniesser» treiben die Notierungen in nicht nachvollziehbare Höhen. Da hilft nur ein Tipp: Finger weg von diesen Weinen. Die Mehrheit der weltweit produzierten Gewächse bewegt sich auf der anderen Seite der Skala. Es sind Billigprodukte, die von Discountern und Lebensmittelhändlern vertrieben werden. Der Preis ist das einzige Argument, das zählt. Durch-

schnittlich bezahlt man über diese Kanäle hierzulande 7 Franken 50 für eine Flasche. Individualität und Herkunft eines Weines sind dabei weder zu erkennen, noch spielen sie eine Überlegung in den Köpfen der Konsumenten. Allerdings ist ein günstiges Gewächs nicht zwingend von mediokrer Qualität. Ausnahmen müssen im riesigen Meer aber zuerst gefunden werden. Schwierig wird es, für

unter 10 Franken einen Glückstrefker zu landen. Zieht man die Grenze bei 20 Franken, so präsentiert sich die Situation erfreulicher. Wir haben in dieser Preisklasse zehn günstige, aber nicht alltägliche Flaschen für das Jahr 2015 ausgewählt. Sie erheben keinen Anspruch auf Repräsentativität. Die bewusst subjektive Palette reicht von der Bordeaux-Trouville bis zum Vulkan-Wein aus Italien. Peter Keller

ILLUSTRATIONEN: CHRISTIAN SCHNEIDER