



Sieben Erkenntnisse von 48 Millionen Weintrinkern

Eine Auswertung der Daten des weltweiten Weinportals Vivino.com zeigt Erstaunliches

Patrick Meier und Daniel Böniger

Der Romanée-Conti Grand Cru 2013 aus dem Burgund kostet rund 17'000 Franken. Auf der Plattform Vivino.com haben ihn fast hundert User bewertet, er bekommt durchschnittlich 4,5 von 5 möglichen Sternen. Ein stolzes Rating, das gerade mal ein Prozent aller Weine mit dem edlen «RC» teilt. Doch ist der Tropfen sein Geld wert?

Der unbekanntere Primitivo di Manduria «Old Vines» 2016 bekommt auf dem Portal dieselbe Note. Bloss kostet er in der Schweiz nur 21.50 Franken – und wurde von deutlich mehr, nämlich viertausend Usern, bewertet. Ein vermeintliches Schnäppchen.

Darf man solchen benutzergenerierten Bewertungen trauen? Im Alltag zumindest machen wir das inzwischen ständig: Sei es, wenn wir ein neues Mobiltelefon kaufen möchten; sei es, wenn wir auf Tripadvisor nach einem Hotel suchen. Und dort werden wir bekanntlich misstrauisch, wenn ein Doppelzimmer nur 3,5 von 5 Punkten erhält.

Die SonntagsZeitung hat knapp 7000 Weine aus Frankreich, Ita-

lien, Spanien und der Schweiz, die bei Vivino zu finden sind, unter die Lupe genommen. Sieben Erkenntnisse haben sich so herauskristallisiert:

1. Französische Rotweine sind zu teuer

Bei den roten Abfüllungen sind

die Unterschiede zwischen den Ländern auffällig: Gemäss den Bewertungen haben spanische und italienische Rotweine über weite Strecken das beste Preis-Leistungs-Verhältnis. Französische Tropfen dagegen scheinen tendenziell zu teuer zu sein – anderswo bekommt man mehr Sterne fürs Geld.

Noch schlechter sieht es einzig für Schweizer Rotweine aus: Sie sind in den meisten Preiskategorien (ausser zwischen 30 und 60 Franken) am allerschlechtesten bewertet.

2. Schweizer Weissweine sind Weltklasse

Bei den Weissweinen gehen die Bewertungen für die einzelnen Länder weniger deutlich auseinander. Und hier wird es auch erfreulich für Freunde von Schweizer Abfüllungen: Schweizer Weiss-

weine gehören zu den am besten bewerteten Abfüllungen überhaupt. Das ist insofern erfreulich, weil sie in aller Regel weniger als 35 Franken kosten.

3. Ab 200 Franken gibt es keine schlechten Weine mehr

Wer dagegen mehr als 200 Franken pro Flasche zahlt, scheint vor schlechtem Wein gefeit zu sein: Sämtliche Provenienzen fürs grosse Portemonnaie – egal, welches Land, egal, ob rot oder weiss – be-

kommen Bewertungen von 4 Sternen oder mehr. Beachtlich, auch wenn böse Zungen behaupten werden, dass sich Käufer, die so viel Geld für einen Tropfen hinblättern, danach einfach nicht mehr trauen, eine schlechtere Benotung anzugeben.

4. Unter 20 Franken sind weisse Burgunder top!

Bei Weinen unter 20 Franken zeigt sich ein weiteres Muster: Hier schneiden Spanier auffallend schlecht ab. Man hüte sich also beim Discounter vor dubiosen iber-

rischen Tropfen! Durchschnittlich werden Spanier in dieser Preiskategorie mit nur 3,7 Sternen benotet – dafür verantwortlich sind einige besonders frappante Ausreisser nach unten, mit einer Bewertung von unter 3 Sternen. Was wäre denn die Alternative? Im tieferen Preissegment besonders hoch benotet sind weisse Burgunder, sie kommen auf beinahe 4 Sterne im Durchschnitt.

5. Für 40 Franken gibts einen halben Stern mehr

Ganz grundsätzlich werden teurere Weine besser bewertet als günstigere. Besonders sichtbar ist der von den Vivino-Usern gefühlte Zuwachs an Qualität im Bereich zwischen 10 bis 50 Franken, also da, wo Normalsterbliche auch tatsächlich Wein kaufen. Im Schnitt ist ein Tropfen für 50 Franken einen halben Stern höher bewertet als ein



Wein für 10 Franken. Darüber hinaus flacht die Kurve jedoch ab: Zwischen 50 und 200 Franken verbessert sich die die Benotung nur noch um knapp 0,3 Sterne.

6. Für Rotweine wird mehr Geld ausgegeben

Übrigens greift der Konsument für Rotweine in aller Regel deutlich tiefer in die Tasche. Für eine Flasche Rotwein wird im Durchschnitt 47 Franken bezahlt, für eine Flasche Weisswein dagegen nur

27 Franken.

7. Burgund vs. Bordeaux – was schmeckt nun besser?

Keine Klarheit bringen die Daten von Vivino in einer unter Kennern höchst strittigen Frage: Was ist nun wirklich besser? Die aromatischen Cuvées aus der Region Bordeaux oder eben doch die samtigen Pinots noirs aus dem Burgund? Leider fällt das Urteil weniger deutlich aus, als man es sich wünschte: Bei den «günstigen» Weinen bis

50 Franken liegen Burgunder leicht im Vorsprung – und zwar mit 0,1 Sternen. Bei den exklusiven Weinen, die über 150 Franken kosten, hat dafür das Bordelais die Nase leicht vorn.

Weitere interaktive Grafiken zum Thema finden Sie auf Tagesanzeiger.ch. Am besten auf dem Desktop oder Tablet anschauen.



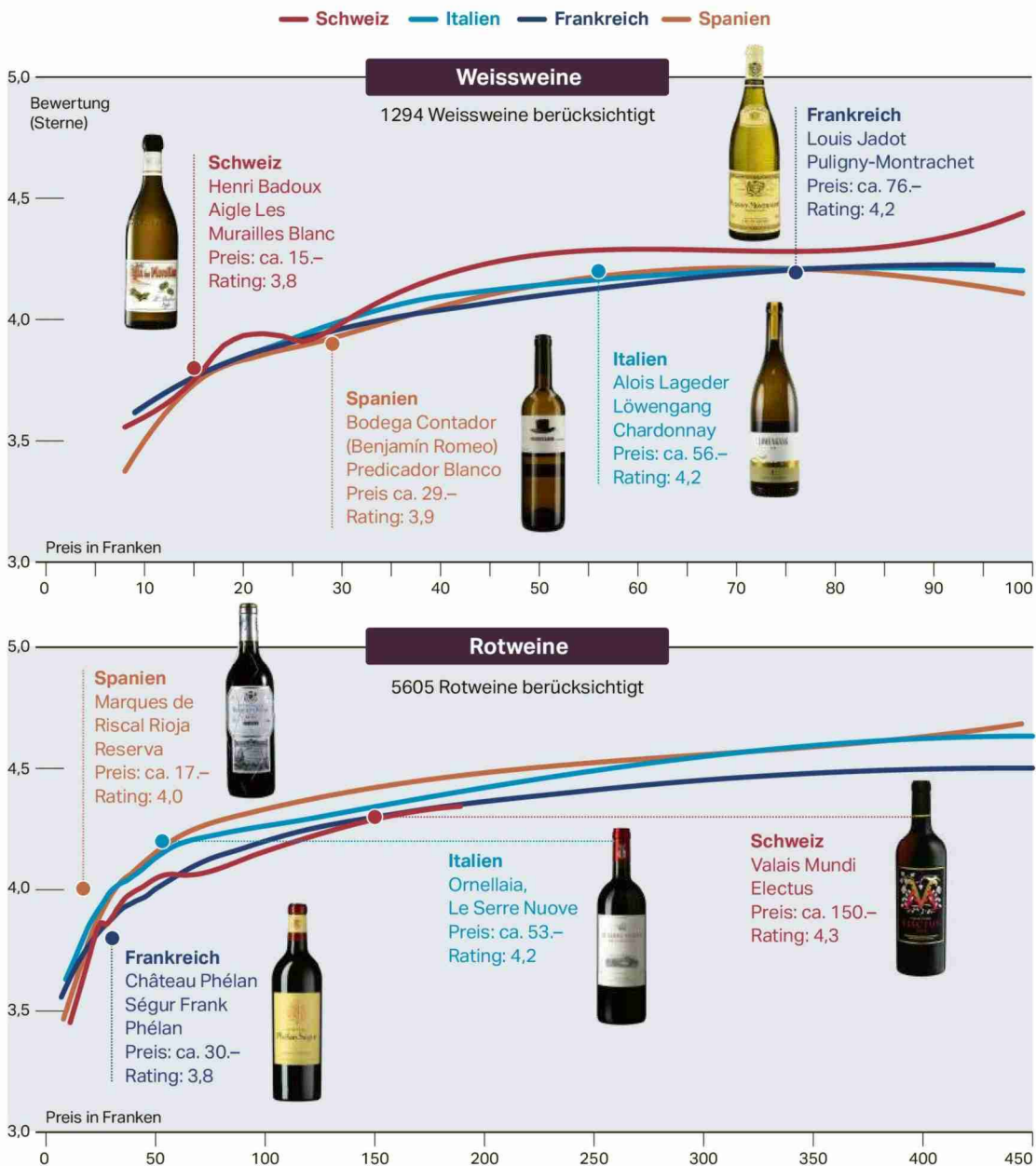
Ist der Korken mal raus,
zeigt sich die Qualität
des Weines

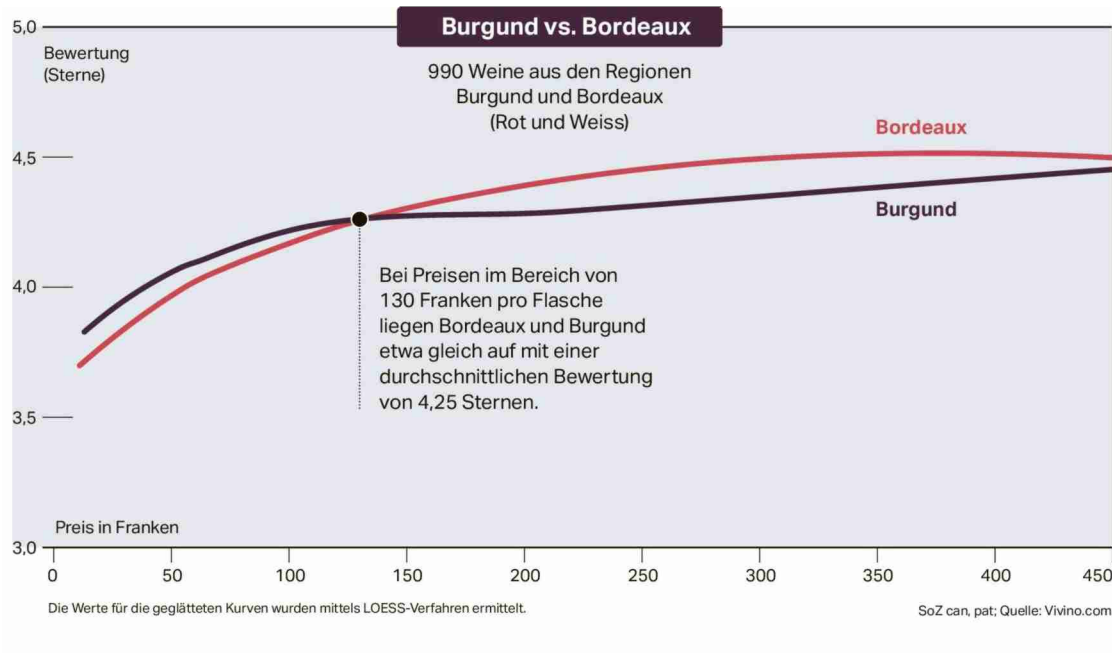
Foto: Getty Images

Weinbewertungen im Länder-/Preisvergleich

Die Kurven zeigen Kundenbewertungen (1 bis 5 Sterne), die auf dem Portal Vivino.com für Weine in verschiedenen Preisklassen vergeben wurden, aufgeschlüsselt nach Ländern.

Lesebeispiel: Im Preisbereich von 50 Franken pro Flasche werden Schweizer Weissweine durchschnittlich mit 4,3 von 5 Sternen bewertet. Berücksichtigt wurden 1294 Weissweine unter 100 Franken.







«Auch für zehn Franken findet man einwandfreie Tropfen»

Weinjournalist Thomas Vaterlaus erklärt, warum französische Weine nicht besser, aber teurer als Italiener und Spanier sind

Ist teurerer Wein auch besserer Wein?

Früher war das so. Inzwischen ist es aber kein Problem, für zehn bis zwanzig Franken einwandfreie Tropfen zu finden. Know-how und Technik auf der Winzerseite sind enorm gestiegen, und so treffe ich auch bei Degustationen kaum mehr fehlerhafte Weine an. **Sind Weinbewertungen damit obsolet geworden?** Weinkritiker und Händler, die auf der Höhe der Zeit sind, richten ihr Augenmerk inzwischen weniger auf Punkte und Auszeichnungen. Vielmehr geht es darum, für einen Wein das entsprechende Publikum zu finden. Dies geht wohl am besten mit ein, zwei beschreibenden Sätzen. Wer schwere, konzentrierte und süssliche Weine mag, dürfte mit einem Amarone glücklich werden. Wer leichte und fruchtige Rote schätzt, landet beim Beaujolais. Sie dürfen nicht vergessen, die Bandbreite des Angebots bleibt unüberschaubar – in der Schweiz sind rund 130'000 verschiedene Provenienzen erhältlich.

Schweizer Weissweine werden von Vivino-Usern hoch bewertet. Weshalb?

Schweizer Weine werden in aller Regel nur in der Schweiz getrunken, daher wohl die hohen Bewertungen. Chasselas mit seiner zurückhaltenden Säure hat die Geschmacksvorlieben von Herr und Frau Schweizer geprägt, gerade in der welschen Schweiz – und da ist man mit einheimischen Weinen tatsächlich gut bedient. International gesehen, dürften Weinfreaks, die auch mal 50 Franken für einen Weisswein ausgeben, Regionen wie das Burgund vorziehen.

Apropos Burgund, unter zwanzig Franken findet man dort offenbar sehr gute Weisse ...

Das dünkt mich überraschend. Noch vor zwanzig Jahren war es fast nicht möglich, einen guten Burgunder in dieser Preisklasse zu finden. Ich gehe davon aus, dass ein paar einzelne Weine bei den grossen Händlern zu diesem Resultat geführt haben.

Rotweine aus Frankreich, so zeigt die Auswertung ebenso, sind zu teuer. Warum eigentlich?

Das hat mit gutem Marketing zu tun. Jahrzehnte, wenn nicht jahrhundertlang galten Weine aus Frankreich als absolute Referenz. Nun haben Abfüllungen aus Italien oder Spanien qualitativ zwar aufgeholt, aber ein Bordeaux kostet nach wie vor ein paar Franken mehr als ein entsprechender Toskaner.

Noch die Gretchenfrage: Bordeaux oder Burgund?

Für mich kommen die mit Abstand spannendsten Weine aus dem Burgund – aber es bleibt letztlich eine Geschmacksfrage.

Daniel Böniger

Thomas Vaterlaus arbeitet seit über 25 Jahren als Weinjournalist. Er ist Chefredaktor von «Vinum».



Weinexperte
Thomas Vaterlaus



Wie erkennt man einen guten Wein?

Degustationen können blind erfolgen – müssen aber nicht. Vor- und Nachteile der verschiedenen Bewertungsmethoden

Eine geschäftige Nacht in einem Restaurant in Manchester vor anderthalb Jahren. In der Hitze des Gefechts verwechselt eine Kellnerin zwei Weinflaschen – und serviert einen Château Le Pin 2001 für 4500 Pfund. Dabei haben die Gäste eigentlich einen viel günstigeren Bordeaux des gleichen Jahrgangs bestellt. Ob ihnen der teurere Tropfen geschmeckt hat? Wir wissen es nicht, denn die Runde bemerkt die Verwechslung an jenem Abend nicht. Und zieht von dannen, bevor der Restaurantmanager den Fehler entdeckt.

Die Episode führt zu einer interessanten Frage: Wie erkennt man guten Wein? Nicht zwingend am Etikett, wie das Beispiel zeigt. Doch auch die Blindprobe, bei der man nicht weiss, was im Glas ist, ist nicht unbedingt der richtige Weg, um Wein zu bewerten.

Offene Probe vs. Blinddegustation

Fachleute setzen meist auf Blindverkostungen. Nicht umsonst gilt das «Judgement of Paris» von 1976 als eine der legendärsten Weinproben überhaupt: Damals setzten sich die besten Weine aus Kalifornien überraschend gegen die grossen Namen aus Frankreich durch – weil sie sich im Glas mindestens so geschmackvoll zeigten. Man geht davon aus, dass die Fachjury den Klassikern aus der Alten Welt den Vorzug gegeben hätte, wäre die Degustation «offen» durchgeführt worden. Was jedoch gegen solche Blindproben spricht: Wenn man einen rund 14'000-fränkigen

Romanée-Conti im Glas hat, möchte man dies doch eigentlich schon wissen. Um dann kleine Schlucke davon zu nehmen und die typischen Aromen zu erkunden, die man diesem bedeutenden Pinot noir nachsagt.

Andere Menschen, andere Vorlieben

Apropos geschmackliche Stilistik: Manche Weintrinker ziehen schmeichelhafte No-Name-Riojas ja krautigen Burgundern vor – denn das ist Geschmacksache. Zu Recht hat die Fachzeitschrift «Vinum» schon zweimal sogenannte Experimentalpanels durchgeführt, an denen sowohl Fachleute als auch Leserinnen und Leser teilnahmen: Es stellte sich heraus, dass Frauen andere Weine mögen als



Frauen bevorzugen aromastarke und kraftvolle Tropfen Foto: Getty Images
Männer. Dem Vorurteil widersprechend, waren es gerade die aromastarken, kraftvollen Tropfen, die die Testerinnen mit höheren Punkten belohnten. Das zweite Panel befasste sich mit der unterschiedlichen Weinwahrnehmung in den Altersklassen: Hier machten Ü-

60er einen Barolo zum Lieblingswein, wohingegen die unter 25-Jährigen genau denselben Tropfen auf den letzten Platz von 15 Weinen setzten.

Verwendet wurde für die «Vinum»-Degustation eine 20-Punkttestkala. Doch auch andere Bewertungsschemata sind üblich, etwa die 100-teiligen Parker-Punkte, bei denen die tiefste Benotung bei 50 liegt. Sinnvoll? So sehr numerische Werte eine Vergleichbarkeit suggerieren, es werden unweigerlich «Äpfel mit Birnen» verglichen. Deshalb verfolgen verschiedene Wein-Ausbildungen noch ein anderes Ideal: Ein Wein soll möglichst neutral beschrieben werden. Kriterien sind Farbe, Intensität des Geruchs, Säuregehalt, Körper und Länge des Abgangs. Auch Geruch und Geschmack sollen mit Worten umrissen werden. Das Ziel: Konsumenten sollen mittels solcher Degustationsnotizen erkennen, ob ein Wein den eigenen Präferenzen entspricht.

Blind oder nicht? Punkte oder Beschreibungen? Immer wieder kommt eine weitere, auffallend unkomplizierte Verkostungsmethode ins Gespräch: Man stellt im Freundeskreis – vier, fünf Leute sollten es schon sein – einfach drei, vier offene Flaschen auf den Tisch, und die Gäste können sich selbst bedienen. Diejenige Flasche, die am schnellsten leer ist, kann getrost als bester Wein des Abends bezeichnet werden. Hat auch was, oder?

Daniel Böniger