

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

trywine - Newsletter 22 - August 2022



trywine

Sali

Der heisse Sommer neigt sich langsam dem Ende zu und für mich war es in der Hitze dieses Sommers oft schwierig, einen schönen Rotwein wirklich geniessen zu können. Vor allem, wenn er dann noch zu warm serviert wurde. Oft war darum Weisswein oder auch nur Wasser angesagt. Trotzdem durfte ich in diesem Sommer viele wunderbare Weine entdecken, teils mit einem sehr guten Preis- Leistungsverhältnis. Ich habe auch Weine genossen, bei denen ich preislich an meiner persönlichen oberen Grenze angekommen war und sie waren alle sehr gut. Aber, die für mich besten Weine waren deutlich preiswerter. Von daher ist es interessant, diesen Preisunterschieden auf den Grund zu gehen. Diese richtig zu verstehen ist aber mehr ein Versuch. Ich weiss nicht, welche Antworten Du auf diese Frage hast.

Meine Theorie

Meine Theorie beginnt mit meinem Wissen, dass ein Wein in der Produktion inklusive

Marge maximal um die CHF 15 Franken (oder Euro) kosten kann. Meine Recherche führte mich auf einen Online Artikel des [Meininger Verlags](#). Diese Zahl wird im Artikel hergeleitet und bestätigt. Es steht aber auch nachzulesen, dass es so viele Meinungen wie Experten gibt um alles, was über den 15 CHF ist, zu erklären. Auch musst Du wissen, dass wir von nur 6 Prozent aller Weine weltweit sprechen! Wenn Du Dich im Supermarkt oder im Discounter bewegst, wirst Du nur wenige Weine über dieser Schwelle finden. Und ich bin überzeugt, es ist nicht eine Frage der Qualität! Oder sind im Umkehrschluss 94 Prozent aller Weine auf dieser Welt ungenügend? Und wenn ja, warum finden all diese Weine einen Käufer? Es muss also andere Hintergründe geben, die die Weinpreise in die Höhe treiben. Und da kann ich aus meiner Erfahrung ein paar Gedanken loswerden.

Zusätzliche Produktionskosten

Faktoren, die einen Wein verteuern gibt es viele. Ich unterscheide hier zwischen «Produktionskosten» die unumgänglich sind wie z.B. die Handarbeit in kaum zugänglichen Steillagen oder die konsequente Verwendung von neuem Barrique für die Reifung. Meiner Meinung gibt es eine Reihe von Produktions- und Reifemethoden, die weniger notwendig erscheinen und nur dazu dienen Aufmerksamkeit zu gewinnen (was durchaus legitim ist, aber eben kostenintensiver). Ich denke da an Weine, die z.B. in einer Boje im Wasser reifen, an Weine die zur Reifung in den Weltraum geschickt werden, an Weine die tief in einem Stollen auf 2000 Meter Höhe reifen oder Weine, die in Barriques aus 7 verschiedenen Holzarten bestehen oder dass der Wein zweimal in einem neuen Barrique reift für mehr Röstaromatik. Die Ideen und die Experimentierfreudigkeit der Winzer ist grenzenlos.

Marketing

Bei Weinen in Produktionsmengen von über 100'000 Flaschen spielt das Marketing eine grössere Rolle, als bei einem Wein, von denen es nur 3'000 Flaschen gibt. Es braucht

Weinmessen, Degustationen, Kundenakquise bei Händlern und in der Gastronomie bis hin zu aufwendig gemachten Prospekten. Alles sehr kostenintensive Aktionen.

Vertriebsstrukturen

Es gibt Weine, die sich über mehrere Vertriebsstufen Schritt für Schritt verteuern, ohne dass der Winzer etwas davon hat. Ich staune manchmal ziemlich, was ein Wein ab Hof kostet und dann im Fachgeschäft. Du denkst, wo ist das Problem, geht doch einfach zum Winzer! So einfach ist es leider nicht, oft sind diese Weine weit zum Voraus für Stammkunden des Winzer reserviert. Kunden, die Weine schon kauften bevor ein Hype um diesen Wein entstanden ist.

Auch kenne ich Beispiele von Weinen, die exklusiv von einem Händler an weitere Händler verteilt werden. Hier spielt der Markt nicht mehr und die Preise werden willkürlich nach oben getrieben. Wenn Du von mir Beispiele willst, gebe ich sie Dir gerne, aber nur mündlich.

Angebot / Nachfrage / Weinbergpreis

Wenn ein Wein wirklich gut ist und die Nachfrage grösser als das Angebot, können die Preise ins astronomische wandern. Ich denke da an die berühmten Chateaus aus dem Bordeaux oder an die Grand Cru's aus dem Burgund. Im Burgund kommt allerdings noch ein wichtiger Faktor dazu, nämlich der Preis für einen Weinberg. So ist an der Cote d'Or ein Hektar Grand Cru Lage mit bis zu 7 Mio Euro bewertet. Zum Vergleich, ein Weinberg mit AOC Klassifizierung im Languedoc in Südfrankreich ist mit 17'500 Euro pro Hektar ein Schnäppchen.

Weinikonen / Kultweine

Ikonen repräsentieren die exklusivsten Kunstwerke die der Weinkosmos zu bieten hat, sie sind mit Sicherheit Weltklasse aber nicht zwingend immer besser. Ich betrachte diese Weine als hochwertige Markenartikel, als Labels, als Must Have (in der Weinwelt) die nicht erklärt werden müssen. Man spricht über diese Weine unter Weinkritikern, Weinfreunden und unter Liebhabern, sammelt sie und oft sind diese Wein auch Spekulationsobjekte, weil sie am Place de Bordeaux (Börse für Wein) gehandelt werden (nicht nur Bordeauxweine sind dort indexiert). Diese Weine sind aus Prinzip teuer, obwohl oft in Mengen über 100'000 Flasche produziert.

Weitere, nicht zwingend notwendige Verteuerungen

Flaschenformen, hochwertiger Kork

(Drehverschluss würde genügen), Etiketten, Gravuren auf den Flaschen usw. kosten Geld und lassen einen Wein schnell ein paar Franken teurer werden.

Aber warum nicht, wenn danach die Flasche als Dekorationsobjekt oder als Vase benutzt werden kann?

Kürzlich hatte ich einen solchen Wein getrunken bei dem ich die Flasche behalte, statt sie einfach im Altglas zu entsorgen. Zu schön sind die Sujets die einzeln rund um die Flasche aufgedruckt sind. Ein Grashüpfer, ein Schmetterling, eine wunderschöne Blume und noch vieles mehr.

Der Wein

Das Wichtigste ist aber auch hier der Inhalt, wenn der Wein nicht schmecken würde, dann hätte ich ihn nicht gekauft. Zwei Sachen sind an diesem Wein speziell, einerseits ist es ein klassischer, hochwertiger Orangewein und auf der anderen Seite ist die Rebsorte eher ungewöhnlich. Der Winzer Robert Irsslinger (bekannt für seinen Wellentänzer, siehe meinen [Newsletter Nummer 15](#)) hat für diesen Wein die Pilz widerstandsfähige (kurz PIWI) Rebsorte Sauvignier Gris gewählt, die in der Schweiz auf insgesamt 19 ha angepflanzt ist.

Sauvignier Gris ist eine Rebsorte, die gemäss Wikipedia 1983 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (DE) neu gezüchtet wurde und eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen die Pilzkrankheiten Peronospora (falscher Mehltau), Oidium (echter Mehltau) und Botrytis (Grau- oder Edelfäule) besitzt. Diese Eigenschaften ermöglichen auch in niederschlagsreicheren Weinbaugebieten die Anzahl von Pflanzenschutzmaßnahmen zu reduzieren.

Ein Orangewein ist Weintyp, bei dem weisse Trauben einer Maischengärung wie bei dunklen Trauben (für Rotwein) unterzogen werden. Oder einfacher gesagt, Weisswein der wie Rotwein produziert wird. Es entsteht in der Regel ein Wein, der von den Schalen leicht orange gefärbt ist (darum der Name) und Gerbstoffe wie ein Rotwein aufweist und auch bitter wirken kann. Die Aromatik ist sehr breit und nicht nur fruchtbetont.



Souvignier Gris 2021, Weingut
Irrslinger, Schweiz

Aber wie hat nun der Wein geschmeckt? Ich habe ihn folgendermassen beschrieben:
«Eine der schönsten Weinflaschen die ich je vor mir hatte! Und der Inhalt!! Souvignier Gris drei Wochen auf der Maische! Mittleres Lachs in der Farbe! Komplex, intensiv, frisch, elegant und leicht! Sensationell! Einer der schönsten Orangeweine ever! Achtung, nur 300 Flaschen!!!»

Zum Schluss

Am 21. September wiederhole ich den Anlass mit den Ausbauarten den ich vor zwei Jahren bereits durchführte. Ein Wein in 6 verschiedene Barriques bzw. einmal im Stahltank ausgebaut. Erkennst Du die amerikanische Eiche oder den Stahltank? Der Anlass ist umrandet mit einem kleinen Wettbewerb und findet in Wettingen statt. Der Anlass ist fast ausgebucht, aber vielleicht hast Du Glück, wenn Du mir schnell

schreibst. Anbei der Link zur [Ausschreibung](#).
In der Zwischenzeit wünsche ich Dir viel
Gesundheit und Weine, die Dir gefallen.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*