



I LUOGHI COMUNI SUL VINO, UN RETAGGIO DEL PASSATO

Nei miei contatti con il pubblico interessato al vino - conferenze, degustazioni, consulenze - spesso sento affermazioni che si tramandano da decenni ma che non hanno un minimo di fondamento. Il vino bianco fa venire il mal di testa. Non bisogna servire rossi e bianchi durante la stessa cena. Se un vino è costoso è sicuramente buono. I vini che hanno un prezzo modesto non possono essere di buona qualità. E via dicendo.

Io credo che questi luoghi comuni siano un retaggio del passato. Mi spiego facendo qualche esempio. Che il bianco faccia male è tutto da dimostrare. Gli effetti del consumo di vino hanno a vedere con la qualità del prodotto, e naturalmente con la quantità. Il famoso “cerchio alla testa” viene (o può venire) da un numero troppo elevato di bicchieri... Vero è che, fino a qualche anno fa, i vini bianchi erano più ricchi di anidride solforosa. Spesso il “vino del contadino” (che, dice un altro luogo comune, è sempre genuino) ne aveva anche troppa, perché veniva aggiunta “a occhio” e abbondando, per timore e cautela. Oggi, con le tecniche di vinificazione aggiornate, le conoscenze dei processi enologici e le regole igieniche rigorose, questo problema proprio non si riscontra più.

Veniamo alle diverse tipologie di vino che possono essere of-

Alcune convinzioni diffuse non tengono conto dell'evoluzione del mondo enologico

ferte durante un convivio. Mi capita di partecipare ad eventi che ne prevedono anche 10-12. È chiaro che ne bevo una quantità minima, solo un assaggio. Devo dire di non aver mai avuto problemi. Se le etichette sono di qualità e la quantità moderata non ci sono controindicazioni.

Per quanto riguarda il rapporto qualità-prezzo, credo che si tratti di un parametro molto variabile, anche se in certi casi un po' di verità ci può essere. Nelle categorie di prezzi medi (20-30 franchi) - e parlo di prezzi non gonfiati dal marketing - è possibile che ad un costo più elevato corrisponda un vino migliore. Se andiamo invece in categorie molto superiori (nell'ordine delle centinaia di franchi), il ragionamento non tiene più perché è il mercato che fa il prezzo, in base a fattori quali la notorietà, i premi ricevuti, le recensioni positive, la presenza in guide enologiche. D'altro canto, il mio lavoro consiste anche nel cercare buoni prodotti a prezzi interessanti. Oggi in enoteca si può avere del buon vino svizzero già a partire da 15 franchi (esteri anche da 12), perciò non è vero che bisogna spendere molto per bere bene.

Per tornare ai luoghi comuni, penso che nel mondo del vino le cose sono molto cambiate negli ultimi decenni, ma la comunicazione, soprattutto in chiave positiva, fa fatica ad evolvere e il pensiero sul vino, per alcune persone, continua ad essere quello di quarant'anni or sono.

DIE GEMEINPLÄTZE DES WEINS, EIN ERBE DER VERGANGENHEIT

Bei meinen Begegnungen mit Weininteressierten – bei Vorträgen, Degustationen, Beratungen – höre ich oft Behauptungen, die seit Jahrzehnten verbreitet werden, denen aber jedes Fundament fehlt. Weisswein verursacht Kopfschmerzen. Man sollte beim gleichen Essen nicht Rot- und Weissweine servieren. Ist ein Wein teuer, ist er sicher gut. Weine mit bescheidenem Preis sind sicher nicht von guter Qualität. Und so weiter.

Ich denke, diese Gemeinplätze sind ein Erbe der Vergangenheit. Ich erläutere das anhand einiger Beispiele. Dass Weisswein Kopfschmerzen verursacht, müsste erst bewiesen werden. Die Effekte des Weissweines hängen mit der Qualität des Produktes und natürlich der Quantität zusammen. “Dreht sich alles im Kopf” so liegt das (oder kann das liegen) an den zuviel getrunkenen Gläsern... Wahr ist, dass Weissweine bis vor einigen Jahren mehr Schwefel enthielten. Oft hatte es im “Wein des Bauern” (der, wie ein weiterer Gemeinplatz besagt, stets naturrein ist) zuviel davon, weil er über dem Daumen gepeilt und reichlich zugesetzt wurde, aus Angst und Vorsicht. Mit der modernen Weinbereitung von heute, den Kenntnissen über önologische Prozesse und strengen Hygieneregeln gibt es dieses Problem nicht mehr.

Kommen wir zu den unterschiedlichen Weintypen bei einem

Einige verbreitete Überzeugungen tragen der Entwicklung in der Welt des Weines nicht Rechnung

Gastmahl. Ich nehme an Anlässen teil, bei denen sogar 10-12 Weine vorgesehen sind. Natürlich trinke ich nur in sehr kleinen Mengen davon, nur zum Probieren. Probleme habe ich deswegen nie gehabt. Handelt es sich um Qualitätsweine und in moderaten Mengen genossen, ist nichts dagegen einzuwenden.

Was das Preis-Leistungs-Verhältnis anbelangt, kann das meiner Meinung nach sehr unterschiedlich ausfallen. Wenngleich in gewissen Fällen etwas dran sein kann: In der mittleren Preiskategorie (20-30 Franken) – ich spreche hier von Preisen, die nicht durch Marketing aufgebläht wurden – mag der teurere Wein durchaus besser sein. Gehen wir aber in deutlich höhere Preislagen (mehrere hundert Franken), trifft das nicht mehr zu, weil der Markt den Preis bestimmt – aufgrund des Bekanntheitsgrades, den erhaltenen Auszeichnungen, positiven Rezensionen, der Präsenz in Weinführern. Andererseits gehört es zu meiner Arbeit, auch gute Produkte zu interessanten Preisen aufzustoßern. Heute findet man in Weinhandlungen schon guten Schweizer Wein ab 15 Franken (ausländischen auch für 12). Es stimmt somit nicht, dass man viel ausgeben muss, um Gutes zu trinken.

Zurück zu den Gemeinplätzen. In der Welt des Weines hat sich in den letzten Jahrzehnten viel verändert. Aber die Kommunikation, vor allem im positiven Sinn, macht nur wenig Fortschritte. Deshalb haben manche Personen noch immer dieselben Vorstellungen vom Wein wie vor vierzig Jahren.

