

# Ohne Firlefanz

---

Von Peter Rüedi



Die Weine der Welt sind ein Ozean, den zu befahren die Möglichkeiten von Herman Melvilles Captain Ahab weit überstiege. Auch wer beruflich mit Wein etwas zu schaffen hat, kann sich keinen halbwegs vollständigen Überblick anmassen. In der Regel nimmt er gerade die Spitzen der Eisberge wahr. Wenn er Glück hat. Und da nun mal die Kapazitäten auch eines professionellen Verkosters limitiert sind und das Jahr im besten Fall 366 Tage hat, würde man meinen, der Wein-Scout würde sich auf das beschränken, was er nicht oder noch nicht kennt. Ist aber nicht so. Denn erstens steckt in jedem Spezialisten auch ein gewöhnlicher Weintrinker, der seine Vorlieben hat und mitunter gern zu seinen ersten Amouren zurückkehrt.

Zweitens ist jeder Wein, zumindest jeder Jahrgang, ein Unikat. Nur Coca-Cola schmeckt immer gleich. Drittens sind die Besonderheiten, über die zu schreiben und nachzudenken reizvoll ist, nicht unbedingt das, was ein Weinkenner alle Tage selber trinkt. Die Alltagstauglichkeit ist, bei den Weinen wie bei den Speisen, ein oft übersehenes Kriterium. Kurz, im Gegensatz zu einigen Etikettentrinkern wäre mir die Vorstellung, ich müsste täglich eine Flasche Pétrus wegputzen, schrecklich (ohne dass ich mich dabei wie der Fuchs unter den sauren Trauben fühlte). Der Merlot hat viele Gesichter, und eines davon schaut mich besonders freundlich aus einer Flasche an, die «I Trii Pin» heisst und von Mauro Ortelli in Corteglia bei Mendrisio stammt. Sie kostet ab Betrieb 14 Franken und ist einer meiner bevorzugten Hausweine, ideal zu Tessiner Wurstwaren, in der besonders gelungenen Version 2015 aber erst recht auch zu einem Brasato oder Ossobuco. Der «Trii Pin» ist ein fadengrader, aber gehaltvoller Roter aus dem Stahltank. «No Barrique, no Firlefanz». Ein pures Vergnügen, das einem auch nach der x-ten Flasche nicht verleidet. 2015 war ein gutes, aber nicht sehr ertragreiches Jahr. Also schnell bestellen – wenn's denn nicht doch ein Pétrus für 3350 Franken sein soll (laut «Vinfox» billigstes Angebot in der Schweiz beim 2009er).