

# Merlot schmeckt bei ihr nach Jauch

Nicht so bierernst: Weinbloggerin Madelyne Meyer hilft, mit önologischem Unwissen locker umzugehen



«Ilschnufe wie ide Yogastund»: Madelyne Meyer machts in der Berner Weinhandlung Vini Cappelletti vor

Nina Kobelt (Text) und Marco Zanoni (Foto)

Ich stehe auf die Knackigen. Die Eckigen und Kantigen. Aber nur, wenn sie weiss sind. Bei den Roten mag ich runde, weiche und volle Tropfen lieber. Wie den Amaro, der vor mir steht. Nero d'Avola, Primitivo oder Negroamaro würden mir auch zusagen, vermutet Madelyne Meyer, die mir hilft, eines meiner ewigen Genussziele zu erreichen: «Endlich Wein verstehen».

So heisst auch ihr Buch. Es ist ein Bestseller. Weil der Weinratgeber auf Fachlatein verzichtet und darauf abzielt, über das zu reden, was wirklich wichtig ist, wenn es ums Weintrinken geht: dass man seine Vorlieben kennt, einfachste Zusammenhänge und vielleicht noch zwei, drei Traubensorten nennen kann. Wir sitzen an der Bar im Vini Cappelletti, einer Traditionswinehandlung in Bern. Der Laden ist eine kühle Höhle, an die Wände gedrückt ragen Weinregale vom Boden bis zur Decke. Wie viele Flaschen liegen hier? Hun-

derte? Nein, Tausende. Ein Weinparadies für wahr, bei dem Laien wie ich das Fürchten kriegen. Wo beginnen? Was kaufen? Wie mache ich verständlich, was ich suche, wenn die Wein- für mich eine Fremdsprache ist?

**Aromen von «Brombeere», «Maulbeere» und «Lakritze»?**

Madelyne Meyer, halb Aargauerin, halb Amerikanerin, ist in einer Weinhandlungsfamilie aufgewachsen, hat Wirtschaft studiert, arbeitete auf kalifornischen Weingütern und schloss dann ein Studium in Wine Marketing & Management in Bordeaux ab. Vor allem aber führt sie einen Blog mit lustigen Illustrationen, die sie selber zeichnet, den «einfachsten Weinblog der Schweiz». Und diesen gibt es jetzt eben auch auf Papier.

Er ist für Leute wie mich gemacht: «Ich mag schwere Rotweine, die nach Beeren schmecken», erkläre ich zu Beginn, «so etwas wie den Mille e Una Notte, das ist eine sizilianische Mariage von hier eher unbekanntem Sorten.» Ich bin recht stolz auf diese Erklärung (für

die ich – das Handy unter dem Tressen – googeln musste; um welche Trauben es sich handelt, fand ich allerdings auf die Schnelle nicht heraus). Den Sizilianer hatte ich zufällig am Wochenende davor getrunken, ich liebte ihn, weil ich ihn, nun ja, feurig fand. Vielleicht bildete ich mir das aber auch nur ein, weil er aus der Gegend des Ätna kommt. Brombeeren und Maulbeeren sowie Lakritze hätte ich nicht ausmachen können, wie es auf der Etikette angekündigt gewesen war.

Meyer lacht. Solche Dinge, sagt sie, schmecke man erst nach jahrelangem Training, sie nennt es «Learning by drinking». Ich solle mich weg von der Aromatik bewegen, hin zum Charakter eines Weines. Also eher mit Ausdrücken wie «opulent» hantieren, darunter könnten sich alle etwas vorstellen. Oder «knackig frisch», wie etwa ein Sauvignon blanc.

Oder ein Roero Arneis (von Guidobono), den wir jetzt degustieren. Ich erst so: «Muss man dazu wirklich angeberisch das Glas schwenken? Das sieht so lächerlich

aus.» «Unbedingt», sagt Meyer. Der Alkohol verdunste, ziehe Aromen mit sich herauf, und man rieche mehr. «Ilschnufe wie ide Yogastund», sagt sie auch und nimmt einen Schluck. Und noch einen. Nach zwei Schlucken wisse man: Ja, das mag ich, nein, das mag ich nicht.

**«Tempranillo» beschreibt sie als «kollegial»**

Auf der Etikette des Arneis steht, der Wein schmecke nach Pfirsich, Aprikose und Kamille. «Kamille», haha, sagt Meyer, «vergiss es.» Also rufe ich beim Weitertrinken: «Stachelbeere!» Weil Stachelbeere geht immer, hab ich in ihrem Buch gelesen, genau wie «Blätter von schwarzen Johannisbeeren» bei Rotwein. Ich nehme an, weil kaum jemand weiss, wie diese Dinge in Wirklichkeit schmecken, ich ja auch nicht. Meyer grinst und sagt: «Du magst Säure. Such in Zukunft danach.» Übersetzt heisst das, ich mag Weine, die aus hügeligen oder bergigen Gegenden kommen, aus Norditalien, dem Veltlin, der Schweiz. Je kühler das Klima, des-

to mehr Säure verbleibt in der Traube.

Die Weinbloggerin war während ihrer Arbeit in Kalifornien davon fasziniert gewesen, was für ein lockeres Verhältnis Amerikaner gegenüber Wein pflegen. «Man schnappt sich einen Bag-in-Box, also Wein im Karton, geht damit zum Strand und genießt das Leben.» Genau so würde in den USA auch über Wein geredet: Locker. Und so wollte Meyer künftig ihr Weinwissen weitergeben. Was sehr erfrischend ist. Traubensorten etwa ordnet sie unter anderem Prominenten oder deren Merkmalen zu. Ein Merlot ist bei ihr «verschmust» und hat einen sanften Charakter, samtig und mehrheitsfähig wie «Günther Jauch in seinen Quizshows». Grenache sei, nebst anderem, ein bisschen scharf mit einer «süssen Reife wie Ed Sheeran», Vignier, die ich nicht kenne, üppig wie Dolly Parton.

Jetzt holt Meyer eine neue Flasche und schenkt ein, es ist ein heller Rotwein, er sieht – seltsam aus. «Oje», sagt sie auch tatsächlich, «dieser Wein wird dich »hinderes-

trähle.» Ich mag ihn nicht. Es ist ein Sciuir Nebbiolo von Nino Negrì, und mir ist er zu leicht und zu herb. «Wie erwartet», sagt Meyer und holt den Amarone (Domini Veneti).

Zwei Fragen habe ich noch: Hätte ich beim Mille e Una Notte von Donnafugata das Vulkangestein herauschmecken sollen? «Nein. Sonnenexposition, Bodenzusammensetzung, Fermentation und Reifung haben unter anderem Einfluss auf die Aromatik. Da kommt kein Steinaroma durch.»

Gut. Und: Was bringt man zum Beispiel Gastgebern mit, die man nicht gut kennt? «Tempranillo», sagt Madelyne Meyer sofort. Er sei «kollegial». «Saftig, vegetativ und ledrig wie Johnny Depps Parfüm», das steht in ihrem Buch.

Ja, damit kann ich etwas anfangen. Vielleicht verstehe ich Wein noch nicht ganz. Aber ich bin nahe dran. Und ich stehe auf die Knackigen.

Madelyne Meyer: «Endlich Wein verstehen», 152 S., AT, ca. 29 Fr., Blog: [www.edvin-uncorked.com](http://www.edvin-uncorked.com)

## Bönigers Restaurantkritik

### Sechs Gründe für den «Italiener»

**Japanisch, thailändisch oder spanisch?** Hierzulande haben wir das Glück, täglich zwischen verschiedensten Landesküchen auswählen zu können. Und doch landen wir regelmässig in italienischen Lokalen. Warum eigentlich? Im Sinfonia in Erlenbach haben wir sechs plausible Gründe dafür gefunden.

**Erstens: «Beim Italiener» wird die Küche nicht ständig neu erfunden.** Manchmal ist man mit

gebratenen «funghi porcini» als Vorspeise mehr als zufrieden. Und es reicht auch völlig, dass die Steinpilze ganz unkompliziert in Olivenöl angezogen, kräftig gesalzen und mit fein geschnittener Petersilie gewürzt worden sind.

**Zweitens: Weil wir Pasta über alles lieben.** Vor allem, wenn die Ravioli einen hauchdünnen Teig haben und, wie hier, tagesaktuell mit mürbe gekochtem Fasanefleisch gefüllt sind. Umso

schöner, wenn sie in Butter schwimmen. Da schaut man sogar darüber hinweg, dass die auf der Speisekarte angekündigten Granatapfelkerne obendrauf fehlen. Oder dass die Trauben zwar halbiert, aber nicht entkernt worden sind.

**Drittens: Die Weine haben immer so wunderbar unsinnige Namen.** Haben Sie etwa schon vom Weisswein Ficiligno aus Sizilien gehört? Oder vom Rotwein A-Quo aus der Maremma? Eben. Man trinkt und schätzt sie, vergisst sie dann aber auch wieder.

**Viertens: Wegen des dort gebräuchlichen Idioms,** dieser Mischung aus Schweizerdeutsch und italienischem Akzent. Es zeigt wunderbar, dass die Gastgeber schon Jahrzehnte bei uns wohnen – und doch ihre Eigenarten behalten haben. Und, ja, wir mögen auch die goldenen Krawattennadeln, die sonst niemand mehr trägt.

**Keinesfalls vergessen sollte man, fünftens,** die Tatsache, dass Fleisch «beim Italiener» den Stellenwert hat, den es haben sollte. Man kann problemlos darauf ver-

zichten – aber wenn es dann auf den Tisch kommt, steht es im Zentrum. Im Sinfonia ist es etwa ein perfektes, anmächlich braun gebratenes Kalbskotelett, das einzig mit etwas Gemüse serviert wird. So bekommt es von uns die Aufmerksamkeit, die es verdient.

**«Zum Italiener» gehen wir, sechstens, auch deshalb gern,** weil dort der Grappa stets in Griffnähe steht. Wo sonst darf man nach dem Abendessen denn überhaupt noch hochprozentigen Alkohol geniessen, ohne aufzufallen? Daniel Böniger

**Sinfonia**  
Bahnhofstr. 29, 8703 Erlenbach  
Tel. 044 910 04 02,  
[www.restaurantsinfonia.ch](http://www.restaurantsinfonia.ch)  
So/Mo geschlossen  
Hauptgänge ab 28.50 Fr.



Fragen, Anregungen, Wünsche? [kulinarik@sonntagszeitung.ch](mailto:kulinarik@sonntagszeitung.ch)