

Die Leichtigkeit des Weins

Wie Madelyne Meyer Einsteiger für gute Tropfen begeistert

Merlot und Chäschüechli

In den USA und Frankreich hat die junge Schweizerin Madelyne Meyer die Welt der Weine kennengelernt. Jetzt kehrt sie zurück in ihre Heimat. Wieso es hier bald grössere Wein-Events geben könnte – und welche Hemmungen man am besten schon vor dem Degustieren ablegt, verrät sie im sonnigen Weinland von Bordeaux.

VON FABIAN HOCK, SAINT-ÉMILION

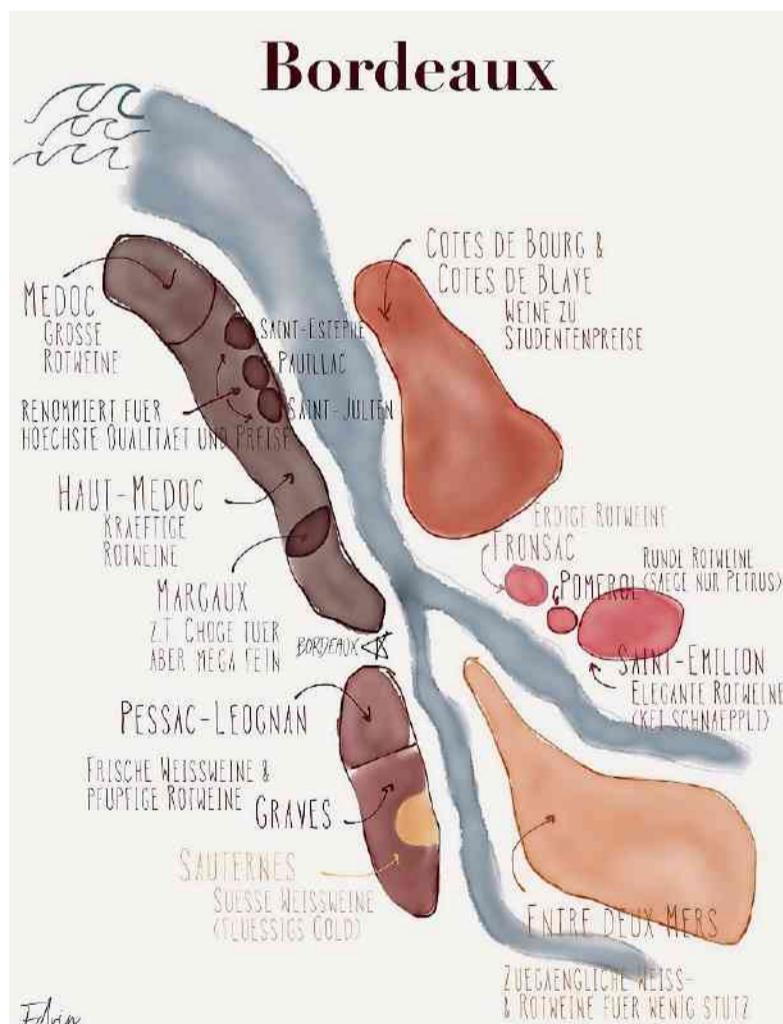
Inmitten der wunderbaren Weinlandschaft von Saint-Émilion im Südwesten Frankreichs erhebt sich eine Kathedrale aus den Rebstöcken. Sie kommt so modern und aussergewöhnlich daher, dass ihr Anblick so manchem Traditionalisten die Zornesröte ins Gesicht treibt. Ganz in beige gehalten ist der Bau, rechteckig, mit auslandender Fensterfront. Darunter ist die Silhouette eines riesigen Cocktaillglasses in die Fassade gestanzt. Château Faugères, auch die «Kathedrale des Weins» genannt, gehört einem Schweizer: Der Basler Parfumbaron Silvio Denz hat das Weingut vor elf Jahren gekauft. Der Tessiner Architekt Mario Botta hat das Bauwerk entworfen.

Auf dessen Balkon lehnt Madelyne Meyer am hüfthohen Geländer und blickt hinaus auf die Weinstöcke, die sich schnurgerade bis zum gegenüberliegenden Hügel hinaufziehen. Es ist heiß an diesem Samstagvormittag. Der Wind, der so oft kührende Luft vom nahen Atlantik herüberweht, bleibt heute aus. Die Reben können die Hitze gut gebrauchen, denn der Frühsommer war schlecht. «Dieses Wetter haben die Trauben bitter nötig», sagt Madelyne.

Von der jungen Aarauerin will die «Nordwestschweiz» heute einiges über Wein erfahren. Château Faugères im altehrwürdigen Weinland von Bordeaux hat Madelyne bewusst als Schauplatz gewählt. Denn es ist genau dieser Widerspruch, der sie fasziniert: Tradition bewahren, aber zugleich Neues zulassen. «Die Weinwelt muss zugänglicher werden», sagt Madelyne. Und das hat sie nun selbst in die Hand genommen.

Erste Schritte

Madelyne ist 27, trägt blaues Hemd zu weißem Rock, die braunen Haare offen, das Lächeln auch. Die gebürtige Aarauerin eine Weinliebhaberin zu nennen, wäre krass untertrieben. Sie ist verrückt danach. Wein ist ihre Passion. Ihr Leben. Seit sie 14 ist, dreht sich bei Madelyne alles um Trauben, Tannine und Terroir. Damals, in den Weinkellereien Aarau, packte sie in den Schulferien Kisten um, spürte kleinste Risse in Flaschen auf und klebte Etiketten für den Maienzug. «Das arme Meitli, das das dieses Jahr machen muss», sagt sie. Harte Arbeit, doch sie hat es



geliebt. Für Madelyne waren es die ersten Schritte in die Weinwelt.

Mit Mitte Zwanzig ist Madelyne in diesem Umfeld noch immer ein Küken. Und doch ist sie schon rumgekommen: In Kalifornien arbeitete sie für zwei Weingüter, heute lebt sie in Bordeaux, der Weinregion schlechthin. Seit einem halben Jahr ist sie für L.D. Vins tätig, einen grossen französischen Weinhändler. Allerdings ist sie schon wieder auf dem Sprung: In die Aargauer Heimat, wo sie in wenigen Tagen bei den Weinkellereien Aarau einsteigt und das Marketing und die Kommunikation übernimmt. Zurück in ihr eigenes Terroir, wenn man so will. Mit ihren zwei Schwestern ist sie damit die fünfte Meyer-Generation in den Lagerhäusern der Centralschweiz, die Madelynes

3000

Weingüter gibt es im Bordelais, dem Weinland von Bordeaux. Sie teilen sich auf die verschiedenen Appellationen auf, die unterschiedliche Klassifikationen haben. Médoc-Chateaux wurden bereits 1855 klassifiziert, die Reihenfolge in Saint-Émilion dagegen wird alle zehn Jahre überprüft.



«Hemmungen ablegen und über das sprechen, was man schmeckt»: Madelyne Meyer auf dem

Vater Stéphane Meyer führt und zu denen die Weinkellereien Aarau gehören.

Angestaubtes Image

«Wein wächst in der kargen Erde und landet auf dem weissen Tischtuch, das fasziert mich», sagt sie. Ihre Ansichten vom Wein sind ungewöhnlich: Freilich erkennt sie Noten von Cassis, Brombeere und Lakritz. Ein guter Roter kann für sie aber auch schon mal schmecken wie ein «Kuss einer Waldfee auf die Stirn» oder ein «BigMac um vier Uhr morgens». Wenn Madelyne über Wein spricht, scheint jede Spur des angestaubten Images zu verfliegen, unter dem die Weinwelt seit einiger Zeit leidet.

Probleme gibt es nämlich durchaus, was in Teilen mit dem elitären (Selbst-)Bild zu tun hat. In der Schweiz etwa ist der Weinkonsum seit Jahren rückläufig, auch wenn heimische Weine sich zuletzt etwas besser verkauften. Beim Bordeaux wird das Bild am deutlichsten: Viele erstklassige Weine sind heute zu reinen Spekulationsobjekten verkommen, mit denen gut und gerne vierstellige Beträge pro Flasche erzielt werden.

Den normalen Weinkonsumenten fehlt dagegen oftmals der Zugang, auch das Wissen um den Wein. Verschiedene Rebsorten, Châteaux, Lagen, Jahrgänge – selbst Profis verlieren bisweilen den Überblick. Und da Weinexperten beim Erklären häufig in ihrer eigenen Welt bleiben, lässt der Einsteiger lieber die Finger vom Bordelais.

«Wettbewerb ja, Schlachten nein»

Stattdessen greift der Kunde weiter unten ins Regal – oder kauft gleich bei einem der vielen Discounter, die immer stärker in den Markt drängen. Das spüren selbst die Weinkellereien Aarau: Um ihre Marktposition zu halten, mussten sie sich in den letzten Jahren harten Preiskämpfen und Rabattschlachten stellen. Zum Unmut von Madely-

ne: «Fairer Wettbewerb ja, Schlachten nein», sagt sie ein wenig trotzig. Auch deshalb will sie auf die Leute zugehen und sie für guten Wein begeistern.

Dafür hat sie eine eigene Marke geschaffen: Edvin. Ihr Alter Ego. «Kommt aus dem Englischen», sagt sie und sei kurz für «glückliche Weinfreundin». Unter dem Label betreibt sie eine Website und einen Blog, in dem sie die Welt des Weins erklärt. Ironisch geht es da zu, verständlich und mit Humor. «Mein ganzes Herzblut steckt da drin», sagt sie. Das ist auch Millésima, einem der grössten Weinhändler Europas, nicht entgangen: Das Unternehmen hat Madelyne kürzlich mit dem Blog Award 2016 in der Kategorie Bordeaux-Tourismus ausgezeichnet.

«Beiss auf einen Traubenkern»

An diesem brütend heißen Samstag steht sie also auf dem Balkon von Denz' Wein-Kathedrale und sagt: «Hemmungen ablegen.» Darum gehe es. Und zwar vor dem Trinken, nicht erst danach. Vielen falle das schwer, besonders in Gesellschaft von Kennern. Da lasse man lieber diese reden. Dabei, sagt Madelyne, sei es doch ganz einfach mit dem Wein: Flasche entkorken, Vorurteile ablegen und neugierig sein. «Über das reden, was man schmeckt.» Auch dann, wenn es am Anfang noch nicht allzu viele Aromen sind. «Du darfst keine Angst haben zu fragen, was in deinem Glas ist.» Die Leute sollen ihren Wein kennen, das ist Edvins Auftrag. Und das heisst: «Dumme Fragen müssen erlaubt sein.»

Bis zum Mittagessen auf der Terrasse von Château La Dominique an der Grenze zur Appellation Pomerol haben auch wir das eine oder andere Glas gekostet. Los gehts also mit den dummen Fragen, hier ist die erste: Wie schmecken eigentlich Tannine? «Beiss auf einen Traubenkern», sagt Madelyne und



BILD: FABIAN HOCK

Balkon von Château Faugères.

stellt ihr Glas Rotwein ab. «Genau so, bitter und trocken». Warum das kaum einer weiß? «Bitter ist schlecht, das will man nicht in seinem Wein, deshalb umschreibt man es irgendwie. Aber es ist so: Tannine schmecken bitter und machen die Zunge pelzig, dem Rotwein verleihen sie jedoch seine Wirbelsäule.»

Madelyne freut sich sichtlich über die Frage. Auch über die nach dem Terroir, was das eigentlich ist und warum die Franzosen so besessen davon sind. Schmunzeln bei der Frage nach dem eigenen Weinkonsum verrät: Nur durch probieren kommt man der Sache näher.

Weinprobe in Aarau

Mit dieser Botschaft kehrt sie nun zurück in die Schweiz. Gut möglich, dass in Aarau und der restlichen Nordwestschweiz bald grösere Weinproben besucht werden können, in denen Edvin über Wein aufklärt. Dies freilich nicht nur in Sachen Bordeaux: Besonders am Herzen liegt ihr der Schweizer Wein. «Über einen Dritt der Weine, die wir in den Weinkellereien Aarau verkaufen, kommen aus der Schweiz. Das macht mich stolz.»

Madelyne Meyer

sen. Erleben, dass Süßes einen Süßwein noch besser machen kann. Schmecken, wie Salziges den Wein verändert. Auch mal Chardonnay mit Popcorn kombinieren. «Oder Merlot zum Chäschüechli.» Nur keine Hemmungen!

Als die untergehende Sonne die Bilderschulandschaft hinter Bordeaux in ein goldenes Abendlicht taucht, kommt ein sanfter Westwind auf. Erfrischende Meeresluft bringt er ins Weinland. Vom frischen Wind hatten die Trauben im Frühjahr mehr als genug. Der Weinwelt als solcher, fehlt er jedoch zuweilen. Und so wäre eine frische Brise im einen oder anderen verstaubten Keller sicher nicht das Schlechteste, das der Welt der Weine derzeit passieren kann.

Mut braucht es indes, um in einer solch traditionsbewussten Branche Neues zu wagen. Und sicher auch ein wenig Zeit. Madelyne hat beides. Dass ihr Vorhaben auf lange Sicht angelegt ist und ihr Engagement im Familienunternehmen alles andere als ein kurzfristiges Unterfangen sein wird, macht sie jedenfalls überdeutlich: «Ich werde womöglich mein Leben lang für die Weinkellereien Aarau arbeiten.»

Das moderne Château Faugères unweit des mittelalterlichen Dorfes Saint-Émilion ist im Besitz des Baslers Silvio Denz.

BILD: FABIAN HOCK

**ROTWEIN-TIPPS****Edvin's BORDEAUX WEIN EMPFEHLUNGEN**

1. Château Charmail 2009 – Haut Médoc
ca. 29.00 Fr.

Dieser Wein ist geschmeidig und trocknet nicht gleich den ganzen Mund aus. Ein frisch fruchtiger fröhlicher Wein, der gute Laune macht.



2. Les Fiefs de Lagrange 2008 – Saint Julien
ca. 33.00 Fr.

Ein rassiger und fruchtiger Wein, begleitet mit einer kecken Würze. Klingt nach einem guten Freund.



3. La Fleur de Boüard 2008 – Lalande Pomerol
ca. 40.00 Fr.

Ein kräftiger Wein mit Aromen von dunklen Waldfrüchten, Brombeeren und Cacao. Für alle die gerne elegante Schwarzwälder Torten trinken.

DAS ESSEN ZUM WEIN**Edvin's FOOD & WINE PAIRINGS**

ZUM APÉRÖLE
Chips und Walliser Weisswein



Mein Tipp: Cervino blanc (Petit Arvine, Amigne, Chardonnay Assemblage) von Cordonier & Lamon, Wallis

Dank der feinen Fruchtsäure und seinem gehaltvollen Körper, kann Walliser Weisswein dem Fett und dem Salz der Chips die Stirn bieten. Diese Kombination geht runter wie Pirmin Zurbriggen in einer seiner Super-G-Afahrten.

ZUM ZNACHT
Burger und Prosecco



Mein Tipp: Prosecco Spumante von De Faveri, Treviso

Prosecco versteht sich sehr gut mit schwerem, fettigem Essen. Die frischen Bläschen haben einen reinigenden Effekt auf der Zunge und bringen Leichtigkeit in die Speise. Dies erlaubt uns einen niemals endenden Gaumenschmaus. Klingt extrem gesund.

ZUM DESSERT
Aargauer Rübli-torte und Grenache



Mein Tipp: Bellmunt von Finca Mas d'en Gil, Priorat

Weine aus dem Priorat werden hauptsächlich aus Grenache und Carinena produziert. Diese spanischen Weine sind stark genug, um es mit unserer weltbekannten Rübli-torte aufzunehmen zu können.

Mehr gibts auf Madelynes Homepage: www.uncorked-unscrewed-unfiltered.com