

## Spiegel im Glas

Von Peter Rüedi



Was unterscheidet einen grossen Wein von einem guten? Jedenfalls nicht der Preis. Der Preis-Qualitäts-Spagat hat längst den Punkt erreicht, an dem wir Normalkonsumenten uns eine Zerrung holen. Die Relation ist irrational. Klar gibt es Grenzen. Beim Grossverteiler lassen wir uns, zumindest in den unteren Regalen, eher von guten Trouvaillen überraschen. Was aber zeichnet einen ausserordentlichen Wein aus? Manche würden sagen: die Klarheit, die Evidenz, die Unfraglichkeit. Ich meine (und das ist nur scheinbar ein Widerspruch): die Vielschichtigkeit. Wie gute Literatur ist ein grosser Wein auf vielen Ebenen zu lesen. Er schreckt mich nicht ab, *primo gusto*, und kann mich weiter beschäftigen, wenn ich das will. Im Idealfall enthüllt er Schicht um Schicht und gibt doch sein Geheimnis nicht ganz preis. (Was ist das Innerste der Zwiebel? Eben.) Ferner hat ein grosser Wein mit grosser Literatur gemein, dass er ein Spiegel ist. Ich erkenne mich in ihm mit all meinen Launen. Sein Potenzial ist so breit, dass er mich in allen Befindlichkeiten das Bessere (oder noch Bessere) ahnen lässt. Oder mein eigenes Rätsel.

Genug der Philosophie, zur Sache. Die stammt aus Spanien, genauer: aus Katalonien, heisst Clos d'Agon und ist so ein grosser Wein, allerdings zu einem relativ bescheidenen Preis, wenn wir etwa an das Monument «Château Pingus» denken, das so etwa das Zwölffache kostet und doch den gleichen Vater – besser: die gleiche Hebamme – hat, den dänischen Önologen Peter Sisseck. Das Gut gehört (unter weiteren Teilhabern) drei Schweizern, dem vielseitig talentierten Silvio Denz (Château Faugères und Montepeloso) und den Weinhändlern Frank Ebinger (Casa del Vino, Zürich) und Franz Wermuth (Les Grands Vins Wermuth, Zürich). Die Weine von Agon gewinnen mit jedem Jahr an Statur. Der 2008er ist ein Meisterwerk im Gleichgewicht von Charme, Struktur und Finesse. Ein spanischer Bordeaux-Charakter *with a kick* (Cabernet Franc, Syrah plus etwas Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot). Eine helle Freude. Zwei Stunden dekantieren.

Clos d'Agon: Catalunya tinto 2008. 14%.  
Wermuth, Zürich. Fr. 52.90. [www.wermuth.ch](http://www.wermuth.ch)