

DAS BESTE DER BESTEN

Schöner trinken

Weinpapst Philipp Schwander verrät, mit welchem Wein Anfänger beginnen sollten.



Philipp Schwander (60) beschäftigt sich seit seinem 16. Lebensjahr mit Wein; vor 22 Jahren gründete er die Weinhandlung Selection Schwander in Zürich. 1996 bestand Schwander als erster Schweizer die weltweit schwierigste Weinprüfung, den Master of Wine.

Die Familie meiner Mutter kommt aus Italien, und bei meinem Onkel durfte ich erstmals Wein probieren: **Rotwein, mit Wasser verdünnt**. Ich fand den Geschmack sauer und befremdlich. Da war ich acht Jahre alt.

Ein Erweckungserlebnis hatte ich mit 16. Mein Vater holte einen **Château Lafite Rothschild 1964** aus dem Keller. Bei Lafite eigentlich ein verregneter Jahrgang. Doch diese Flasche hatte ein wunderbares Bouquet, schmeckte nach Rosen.

Einsteigern empfehle ich, beim Weissen mit einem **Sauvignon blanc** zu beginnen, der frisch und fruchtig ist, zum Beispiel mit dem **Bordeaux blanc des Château Bauduc** (13.80 Fr.) Beim Roten eignet sich ein **Tempranillo**, etwa ein **Rioja Aurum von Bodegas Murua** (13.20 Fr.). Einem Neuling teuren Wein aufzuschwatzen, ist dumm. Mag er ihn nicht, glaubt er, Wein sei nichts für ihn. Kostspielige Weine wie Bordeaux sind oft anspruchsvoll: herb, säurebetont, nichts für Anfänger. Geschmack entwickelt sich mit der Erfahrung.

Die Glashersteller würden ja gern für jede Traubensorte ein eigenes Glas verkaufen, aber eigentlich reichen zwei Formen. Das **Rotweinglas** sollte tulpenförmig sein: unten bauchig für das Volumen, oben enger, damit das Bouquet eingefangen wird. Das **Weissweinglas** ist kleiner, damit der Wein nicht schnell warm wird. Ansprechende und vor allem bruchfestere Kristallgläser

als üblich gibt es beim deutschen Hersteller **Schott Zwiesel** (ab 30 Fr. / 4 Stück).

Beim Korkenzieher ist es wichtig, dass die Spindel lang genug ist und man den Zapfen stufenweise herausziehen kann. Achtung, Eigenlob: Ich habe den **Victorinox Wine Master** mitentwickelt, ein Weinmesser, bei dem wir nichts Neues erfunden, aber alles optimiert haben (zirka 110 Fr.).

Für die Gesundheit und aus Disziplin lebe ich jedes Jahr ein bis zwei Monate alkoholfrei, und zwar stur. Dann trinke ich **gespritzten Apfelsaft**.

Ich meide Restaurants, die mir das Gefühl geben, der Koch sei ein Künstler und ich als Gast hätte demütig die gewagten Kombinationen zu genießen. Deshalb gehe ich in Zürich gern in so traditionelle Lokale wie die **«Kronenhalle»**, die **«Accademia del Gusto»**, das **«Il Giglio»**, wo es sehr gute Tagliolini all'amatriciana gibt.

Die **Wachau in Niederösterreich** ist eine der schönsten Weingegenden. In der Gemeinde Weissenkirchen hat man von der Riede Klaus aus – Riede ist das österreichische Wort für Lage – eine wunderbare Sicht über die Donau und die malerischen Steillagen.

Gerüche sind für mich wichtig. Deshalb benutze ich nur zurückhaltend **Rasierwasser**, und zwar **Terre d'Hermès** (50 Fr. / 100 ml). Wenn ich morgens eine Degustation habe, lasse ich es weg.

Ich liebe schöne Dinge und habe Hobbys, bei denen sie sich dann ansammeln. Einerseits Uhren, wobei ich unterwegs und aufgrund meines dicken Handgelenks meist die robuste **Rolex Deepsea** trage (ab 13 900 Fr.). Als Sohn eines Germanisten sammle ich auch **Erstausgaben deutscher Belletristik**, etwa von Robert Walser oder Kafka. Und seit ich vor fünfzehn Jahren vier Drucke von Goyas **«Los disparates»** gekauft habe, faszinieren mich **Druckgrafiken** von Künstlern, die diese Technik als Ausdrucksform pflegen: Rembrandt, Dürer, Whistler ... Ich habe mir jetzt allerdings einen Kaufstopp verordnet.

Zum Schluss noch etwas Bodenständiges von mir als St. Galler: Die besten St. Galler Bratwürste bekommt man in der **Metzgerei Bechinger** in St. Gallen und in der **Metzgerei Ritter** in Altstätten. Aber nicht die Olma-Bratwurst kaufen, sondern die grössere **Kinderfest-Bratwurst** (5.80 Fr. / 220 g). Bei Bratwürsten gilt wie bei Zigarren: je dicker, desto besser.

Aufgezeichnet von Barbara Klingbacher.