

SEMINAR Mehr als alle andere Genussmittel wird Wein von seiner Herkunft geprägt. Die Veranstaltung »Boden und Weindiversität« ging den unterschiedlichen Faktoren, die den Wein beeinflussen, auf den Grund.



BODENHAFTUNG

Text und Bild: Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Reinpfalz, Neustadt-Mußbach

Auf Einladung des DLR R-N-H, des Rheinhessenwein e.V. und der »Genuss Werkstatt« Köln kamen mehr als 130 Sommeliers, Gastronomen, Fachhändler und Winzer Ende Juni nach Oppenheim.

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz aus Geisenheim eröffnete die Tagung mit der Frage, nach dem Einfluss des Klimawandels auf die Terroirprägung der Weine. Seiner Ausführung nach führte in der Vergangenheit das »global dimming«, sprich die erhöhte Reflektion der Sonnenstrahlung aufgrund von Schmutzpartikel in der Atmosphäre, zu einer geringeren Differenz zwischen Tages- und Nachttemperatur. Dank erhöhter Umweltauflagen kehrte sich dieser Trend in den achtziger Jahren um. Heute steigt die Temperaturamplitude wieder an. Dabei sind gerade die Nachttemperaturen von großer Bedeutung, da rund 1.800 Gene, die für die Aroma-, Farb- und Phenolprägung bedeutsam sind, nur nachts angeschaltet werden. So nehmen die nach exotischen Früchten duftenden C13-Norisoprenoide mit größer werdenden Tag-Nacht-Amplitu-

de zu. Die von dem Ausgangsgestein maßgeblich bestimmte Farbe des offenen Bodens wirkt sich gleich zweifach aus: Stark reflektierende Böden wie weißer Kalkstein können gegenüber stark absorbierenden dunkelgrauen Schiefer die Traubentemperatur an einem Sonnentag um bis zu 8 °C in der Traubenzone anheben. Demgegenüber steigt die Bodentemperatur im Schieferboden deutlich stärker an. Dies fördert die Stickstoffmineralisierung, aber auch den Wasserverlust. Was häufig übersehen wird, ist laut Schultz die Tatsache, dass der Anstieg der Bodentemperatur durch den Klimawandel viel ausgeprägter ist als der in der Luft. Wenn aber das aktuelle Angebot an Unterlagssorten noch auf der Selektion aus dem Jahr 1880 fußt, sollte laut Schultz hinterfragt werden, ob wir heute bei rund 3 °C wärmeren Bodentemperaturen nicht zu einer ganz anderen, besseren Auswahl kämen.

ANPASSUNG IM WEINBERG

Kees van der Leuween, Weinbauprofessor aus Bordeaux, beleuchtete die wein-

baulichen Anpassungsmöglichkeiten auf verschiedene Terroirs. So pflanzt man in Bordeaux den später reifenden Cabernet Sauvignon auf die leicht erwärmbareren Kiesböden des linken Ufers, während der früher reifende Merlot auf den kühleren, weil wasserreicheren Lehmböden des rechten Ufers kultiviert wird. Von allen Mineralstoffen im Boden spielt nur der Stickstoff für die Weinqualität eine wichtige Rolle. Neben der Düngung bestimmen Temperatur, Bodenmächtigkeit und Speicherungsvermögen für Wasser das Stickstoffangebot. Grundsätzlich ist weniger Stickstoff besser als zu viel, weil dies den Botrytisbefall fördert, während moderater Stickstoffmangel mehr Zucker und Farbe sowie weniger Ertrag und Säure liefert. Moderater Stickstoff fördert auch die nach Cassis und Grapefruit duftenden Thiole, während andere Aromastoffe durch Stickstoffmangel zunehmen, weil eine weniger wüchsige Laubwand mehr Aromabildung in der Traube zulässt. Van der Leuween zeigte, wie exakt die Weinberge inzwischen hinsichtlich ihrer Variabilität der Temperatur und des Wasserangebots

vermessen werden können. Da weder die Boden- noch Lufttemperatur beeinflussbar ist, müssen sich die Winzer durch einen Wechsel der Rebsorten an den Klimawandel anpassen. So prognostizierte van der Leuween einen Wechsel von Merlot auf Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon im Saint-Émilion oder Pomerol, während im Medoc verstärkt die vorherrschenden Cabernet-Sorten durch den wärmeliebenden Malbec ausgetauscht werden. Die Frage, ob dies nicht zur veränderten Stilistik der Bordeaux-Gewächse führen würde, beantwortete er mit dem Hinweis, dass schon im vorletzten Jahrhundert der Anbau von Malbec viel höher war als aktuell.

GEOLOGISCHE FAKTOREN

Was unter einer »Geo-sensoriellen« Degustation zu verstehen ist, erläuterte der Schweizer Geologe und Weinexperte Jean-Claude Hofstetter. Dahinter verbirgt sich ein ausgeklügeltes System zur Erklärung der sensorischen Auswirkungen geologischer Faktoren im Geruch, vor allem aber auf der Zunge. Dazu spannte er ein Koordinatensystem zwischen sauren und basischen Böden, etwa Granit oder Buntsandstein auf der einen und Kalkstein oder Lössböden auf der anderen Seite, sowie zwischen Böden mit geringem oder hohem Wasserangebot, sprich sandigen, skelettreichen Böden gegenüber Böden mit hohem Tonanteil und guter Humusversorgung. Als sensorisches »Anschauungsmaterial« schenkte Hofstetter drei Graubündener Pinot-Noir-Rotweine aus, die von benachbarten Böden mit stark variierenden Tonanteilen stammten, aber gleich vinifiziert waren und trotzdem deutlich in der Frucht- und Säureausprägung variierten.

SO SCHMECKT MINERALITÄT

Der wissenschaftliche Leiter der Tagung, Prof. Ulrich Fischer, vermerkte, dass sich Weinexperten unterschiedlicher sensorischer Definition von Mineralität bedienen. Man ist sich aber einig, dass Mineralität nicht durch die Präsenz einer bestimmten flüchtigen oder nichtflüchtigen Verbindung ausgelöst wird, wie dies bei einer prägnanten Frucht häufig der Fall ist. Wissenschaftliche Studien mit Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling und Chasselas belegen, dass die Wahrnehmung der Mineralität immer dann zunimmt, wenn der Wein weder



Christina Fischer und Ulrich Fischer haben die Veranstaltung organisiert und moderiert



Podiumsdiskussion zu Vermarktungsstrategien von Terroirweinen

TERROIR ONLINE

Das Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz bietet eine Internetseite, auf der topografische Daten für fast jede Weinbaufläche im Bundesland abgelesen werden können: http://mapclient.lgb-rlp.de/?app=lgb&view_id=22

Weitere Infos zu Veranstaltung finden Sie unter: www.genuss-werkstatt.net

durch deutliche Rebsortenaromen noch durch Holzfassreife oder böcksrige Fehlparomen geprägt ist. Einschränkend wurde für Sauvignon blanc und Riesling gezeigt, dass frische, zitronige und grüne Aromen die Mineralität unterstützen, genau wie eine ausgeprägte Säure und ihre leicht adstringierende Wahrnehmung auf der Zunge. Dies wurde durch die Verkostung eines Rieslings untermauert, dem weintypische Mineralstoffe, aber auch Weinsäure und Gerbstoffe zugesetzt waren. Dabei intensivierten ein Plus an zwei Gramm Weinsäure die Mineralität mehr als eine Erhöhung von Kalium,

Magnesium oder Natrium. Diese Kationen haben keinen direkten geschmacklichen Einfluss, aber sie puffern den Säureeindruck ab und, schwächen ihn damit. Einer Schweizer Studie zu Folge erkennen gewisse Verbrauchergruppen mineralische Weine, wobei die durchschnittlichen Weinkonsumenten eher fruchtige Weine schätzten; geübte Verbraucher bevorzugten die Kargheit mineralischer Weine.

Sensorische Orientierungshilfen zur Mineralität boten auf Granit gewachsene Rieslinge aus der Pfalz und Alvarinho-Weine aus dem Vinho Verde. Ebenso wie ein Vergleich von Rieslingen aus dem Siefersheimer Heerkretz (Porphyrit) und dem Binger Scharlachberg (Quarzit-Schiefer), die im Rahmen einer Kooperation im Weingut Bischel aus eigenen Trauben und aus Trauben des Weinguts Wagner-Stempel vinifiziert wurden.

DER EINFLUSS DER OENOLOGIE

Mit Silvanern aus Franken unterstrich Herrmann Mengler aus Würzburg, dass bei der ganzen Diskussion über Terroir und Bodenprägung die Kellerwirtschaft nicht unterschätzt werden darf. Das Publikum konnte zwar Silvaner vom Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper unterscheiden, war aber überrascht, wie moderat Silvaner auf eine Maischegärung reagiert. Sie macht die Weine ausdrucksstärker, weil gerbstoffbetonter. Mengler stellte auch die verbesserte Langlebigkeit maischevergorener Silvaner anhand eines Vergleichs aus dem Jahrgang 2008 dar.

TERROIR BLEIBT AUCH IM ALTER

Die Konstanz der Terroirprägung während der Flaschenreife war das nächste Thema einer umfangreichen Verkostung, bei der sich Rieslinge der Weingüter Sander, Wagner-Stempel, Gunderloch und Wittmann aus den Großen Lagen Michelsberg, Heerkretz, Pettenthal und Morstein als aktueller 2015er und gereifter 2009er gegenüberstanden. Besonders die Säureausprägung und das Mundgefühl blieben auf höchstem Niveau konstant. Auch sensorisch waren Löss, Porphyrit, Rotliegendes und Kalkstein gut differenzierbar.

ANGLEICHUNG VS. AKZENTUIERUNG

Kritisch setzte sich die amtierende Präsidentin der Internationalen Organisation

terroir

für Rebe und Wein (OIV), Prof. Monika Christmann, mit der kellerwirtschaftlichen Akzentuierung von Terroir auseinander. Durch die weltweite Harmonisierung, sprich Angleichung, der erlaubten oenologischen Verfahren und die Alkoholreduktion bei Weinen aus heißen Klimaten sieht sie eher die Gefahr einer stilistischen Angleichung als Akzentuierung. Gegenreaktionen in Form von maischevergorenen Orange-Weinen mögen zwar individuelle Weine hervorbringen, aber keinesfalls eine Akzentuierung des Terroirs leisten, so Christmann. Trotzdem sehe sie bei einem vorsichtigen Einsatz aller neuen Techniken und Verfahren eine reale Chance, dass auch in der Zukunft die Regionalität der Weine eine Trumpfkarte der Winzer bleiben wird.

Einen anderen Aspekt von Terroir beleuchteten Kimmo Sirén und Ulrich Fischer: Den Einfluss der standortspezifischen Zusammensetzung der Mikroorganismen. Hierzu wurden die Trauben von sechs Weinbergen aseptisch gelesen und verarbeitet, um bei der Spontangärung jeglichen Einfluss der Kellerflora auszuschließen. Parallel fand eine Spontangärung der herkömmlich geernteten Trauben in den Weingütern statt. Mittels modernster Sequenzierungstechnik konnten deutliche mikrobiologische Unterschiede zwischen den Weinbergen oder zwischen konventioneller und biodynamischer Bewirtschaftung festgestellt werden.

Die Unterschiede waren auch sensorisch feststellbar: Die allein auf der Gäraktivität der Weinbergflora beruhenden Weine wirkten etwas schlanker und weniger fruchtbetont, die von Weinbergs- und Kellerflora vergorenen Weine zeigten ein Plus an Frucht, Blumigkeit und Körper (Informationen unter www.microwine.eu).

Den Abschluss des ersten Tages bildete ein Chardonnay-Flight, bestehend aus sieben Weinen. Danach wurde die neugegründeten Vereinigung »Maxime Herkunft Rheinhessen« präsentiert. Es gab Ortsweine verschiedener Winzer zu probieren, gruppiert nach Regionen. Je nach Herkunft waren eindeutige Geschmacksmuster und Bodenprägungen schmeckbar.

TERROIR ALS USP

Zu Beginn des zweiten Tages stellte der niederländische Journalist Lars Daniëls aus seinem internationalen Blickwinkel fest,

dass Terroir unverwechselbare Weine hervorbringen vermag und Terroir das Zeug habe, ein einzigartiges Verkaufsargument (»unique selling proposition«, USP) zu sein. Daniëls betonte, dass es neben dem Terroir im Weinberg auch eines Gespürs für die Herkunft, eines »sense of place«, in der Vinifikation bedürfe, um das Terroir im Glase erfahrbar zu machen und gleichzeitig große Weine entstehen zu lassen.

Aus langjähriger Erfahrung konstatierte Bernd Wechsler vom Kompetenzzentrum Weinmarketing in Oppenheim, dass Terroir alleine nicht trägt, es müsse eingebettet sein in eine klar kommunizierbare herkunftsbezogene Qualitätspyramide. Denn das Terroir, der Herkunftsbezug, spreche eine tiefsitzende Sehnsucht der Verbraucher an. Wechsler stellte die dreistufige Differenzierung der »Maxime Herkunft Rheinhessen« dar. »Mit dieser In-Wert-Setzung der nicht kopierbaren, nicht austauschbaren Herkunft schaffen wir es, Mehrwert in die Branche zu bringen«, so Wechsler.

Eine besondere Veredelung von Terroir präsentierte Volker Raumland anhand von drei Sekten. Trotz einer Reifung von bis zu 83 Monaten auf der Hefe konnte man den Terroireinfluss eines von Kieselsteinen durchsetzten Kalkverwitterungsbodens im Bockenheimer Kieselberg oder eines lehmigen Algen- und Muschelkalkbodens im Dalsheimer Bürgel erkennen. Voraussetzung sei aber, so Raumland, schlanke Grundweine aus eher früh gelesenen Trauben zu verwenden.

In der anschließenden Podiumsdiskussion mit Steffen Schindler (DWI), dem Master-of-Wine-Studenten Thomas Curtius und dem Weinhändler Martin Kössler wurde die In-Wert-Setzung von Terroir als die zentrale Aufgabe von Winzern und Weinhandel betont, bei der nicht jeder Winzer jeden Absatzkanal bedienen müsse, sondern gemeinsam den Kunden das wertige, aber erklärungsbedürftige Produkt Terroirwein näher gebracht werden müsse. Kössler unterstrich, wie wichtig die Komponente Mensch bei der Vermarktung von Terroirweinen sei, um Emotionen, Kundenbindung und Exklusivität zu erzeugen.

TERROIR IM GLAS

Zum Abschluss kamen exemplarische Terroirweine aus aller Welt ins Glas. Das Potpourri erstreckte sich von einem sehr duf-

tig, fast blumigen Riesling von Lehnert-Veit vom Kies an der Mittelmosel, dessen Schieferpendant etwas säurebetonter, verschlossener und zitroniger daher kam. Selbst unterschiedliche Kalksteinherkünfte waren gut erkennbar. Ist die Terroirprägung stark genug, kann sie selbst den stärkeren oenologischen Einfluss der Rotweibereitung und die Holzfassreife überstrahlen: Das zeigte ein Nebbiolo-Vergleich.

Etwas gewagter war die Gegenüberstellung eines Syrah und eines Sangiovese, die auf dem gleichen schieferähnlichen und mit hohem Kalkanteil versehenen Albereso-Galestro-Boden gewachsen sind. Sie einte eine gut gepufferte Säure mit leicht stumpfen Tanninen am Gaumen, während sich im Geruch der Sangiovese mit seinem Kirschenaroma und leicht minzigen Fichtennadelduft stärker vom violetteren Syrah mit klassischen Holunder-, Cassis- und Veilchenaroma abgrenzte.

Tempranillo in höchster Konzentration bot das Weingut Artardi mit seinem Terroirprojekt und zwei exemplarischen Lagenweinen. Christina Fischer hatte einen Pinot-Noir-Flight von drei Kontinenten zusammengestellt. Vor dem Aufdecken der Weine durfte das Publikum abstimmen, ob es sich um einen deutschen, europäischen oder Überseewein handelt. Wie vermutet, lagen die versammelten Experten nicht immer richtig. Während der auf kalkhaltigen Sandboden Ingelheims gewachsene schlanke, leicht kräuterige Spätburgunder »Kaliber 36« von Simone Adams noch mehrheitlich in Deutschland verortet wurde, wurde bereits beim Klingenberg Spätburgunder Ortswein »R« von Benedikt Baltes europäische, genauer französische, Herkunft vermutet. Ein Viertel konnten sich den Ahrrotwein »Gärkammer« Grosses Gewächs von Ahrweiler Weingut Adeneuer auch mit Wurzeln in Übersee vorstellen.

Zum Abkühlen folgte ein authentischer Sorentberg Riesling von der Mosel, der auf einem roten Schiefersteilhang gewachsen ist und zwar an wurzelechten Stöcken.

Der Verkostungsreihe schloss sich eine von Dr. Ulrich Dehner und Dr. Ernst-Dieter Spiess organisierte Exkursion in den Roten Hang nach Nierstein an (siehe Titelbild). Dort erläuterten die beiden Referenten die Unterschiede zwischen Rotem Tonstein (Rotliegendem) und Rotem Schiefer (Devon). ◀