

Die Zukunft liegt im Terroir

von Reinhard Löwenstein

publiziert in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 17. Dez. 2005

Brüssel, im Jahre 2025. Nach jahrelangem Ringen der Avantgarde aller europäischen Weinregionen um den Erhalt des authentischen Weins ist die Klassifikation der traditionsreichen europäischen Spitzenlagen mit der Verleihung der Ursprungsbezeichnung »großes Terroir Europas (GTE)«¹ durch die Brüsseler Agrarverwaltung abgeschlossen. Hier in Kurzfassung die wichtigsten Punkte aus der Festrede des Präsidenten des Verbandes der Prädikatsweingüter Deutschlands.

Die Terroirbewegung als kulturelle Avantgarde.

Um durch Rückbesinnung auf traditionelle Werte den Auswüchsen der industriellen Revolution in der Weinwelt zu begegnen und um die hochwertigen deutschen Weine – insbesondere im trockenen Geschmacksbild – weltweit besser zu positionieren, hatten sich zu Beginn des 21. Jh. verschiedenen, in Einzelfragen miteinander verflochtene Strömungen herausgebildet: Einmal die Traditionalisten, die sich vehement gegen das mit der Globalisierung verbundene food-design richteten um den Fokus beim Thema Wein wieder auf den Weinberg zu richten. Einigen war es besonders wichtig, die Idee des »naturreinen Weins« weiter zu pflegen, anderen die Identität des Weinbergs schmeckbar zu machen während wiederum andere den emanzipativen Aspekt des Winzers als phantasievollen Interpreten mehr im Vordergrund sahen. Teilweise waren die Winzer der Ökobewegung organisiert und orientierten sich stark an der Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit, teilweise darüber hinaus an der Anthroposophie Rudolf Steiners. Es gelang, alle fortschrittlichen Kräfte der Weinszene zusammen zu fassen. Dabei konnte das oft sehr

mechanistische schwarz-weiß Denken einzelner Gruppierungen überwunden werden und der Begriff »Terroir« als komplexes System in der Begegnung des Menschen mit Weinberg, Reben, kulturellem Erbe und seinen Visionen eingeführt und mit Leben gefüllt werden. Die essentiell wichtigen Aspekte des Weins wie die Gesundheit für Winzer und Konsument, die Nachhaltigkeit in der Produktion, die Expression der Singularität eines Weinbergs, die individuelle Interpretation durch den Winzer, ... all' dies sind nach wie vor die Themen, die in der Terroirbewegung diskutiert und ständig weiter entwickelt werden.

Der Relaunch der deutschen Weinbergrolle.

Der im Vollzug des Weingesetzes von 1971 festgeschriebene Verbraucherbetrug konnte endlich korrigiert werden. Nach langjähriger Forschungsarbeit, vielen geologischen und bodenkundlichen Dissertationen und Diplomarbeiten sind die deutschen Weinbergslagen nun endlich so definiert, wie es die Durchführungsverordnung des Weinrechts vorschreibt: »... Gleichwertigkeit und die gleichwertige Geschmacksrichtung der aus den Erträgen der Einzellage üblicherweise hergestellten Weine unter Berücksichtigung von Gelände- und Bodenbeschaffenheit sowie der Rebsorten.« Die Großlagen sind verschwunden, dafür haben die Namen der Weinbaugemeinden ihre traditionelle Bedeutung als Herkunftsangabe wieder erlangt. Und in der Spitze garantieren die alten Lagenamen, teilweise ergänzt durch Subappellationen, für unverwechselbaren Terroirgenuss.

Die mikrobielle Definition der Terroirs.

Dass ein Käse der Sorte »Roquefort« nicht mit einem »fungi camembertis« hergestellt werden kann hatte schon immer jedem eingeleuchtet. Aber der

Verzicht auf die Reinzuchthefen bei der Vinifikation von Terroirwein war ein harter Brocken. Schließlich gab es um die Jahrtausendwende keinerlei Forschung über die sogenannten »wild« Hefen. Welche Mikroorganismen Hefen und Bakterien leben im Weinberg auf den Trauben, welche »wohnen« im Keller. Welche Auswirkungen auf die natürliche Flora und Fauna haben die verschiedenen Düngemittel, Pflanzenschutzmittel resp. im Keller Reinigungsverfahren und Raumklima. Welche der natürlichen Mikroorganismen sind zu welchem Zeitpunkt und wie an der Fermentation des Weins beteiligt? Und wie kann am fertigen Terroirwein nachgewiesen werden, dass er auch wirklich mit Hilfe der Hefen und Bakterien seinen jeweiligen Weinberg entstanden ist? Lange hatte es gedauert, bis viele der von der damaligen Reintönigkeitsmaxime besessenen Winzer Vertrauen in die natürlichen Hefen entwickeln konnten. Unser besonderer Dank gehört hier neben den vielen engagierten Forschern an Fachhochschulen und Universitäten vor allem den Herstellerfirmen von Reinzuchthefen. Sie hatten rechtzeitig erkannt, dass sich mit der Bewegung der Spontanverägrer keine Konkurrenz entwickelt sondern im Gegenteil hier eine kaufkräftige Klientel mit großem Bedürfnis an Beratung heranreift. Denken wir nur an die Probleme bei der mikrobiellen Kontrolle des Gärverlaufs und bei der Katalogisierung der genetischen Fingerprints der wilden Hefen.

Die Richtlinien für den Weinbau und die Vinifikation.

Welche der traditionellen Rebsorten vermag welche terroirs am besten auszudrücken, wo liegt die optimale Pflanzdichte, was ist die beste Erziehungsform, wie alt sollten die Reben sein und wie sollte ein Terroirwein vinifiziert werden? Lange Debatten über Holzfässer, die damals so genannten »neuen oenologischen Ver-

¹ Grand terroir européen, Great terroir of Europe

fahren«, über Restsüße, malolaktische Gärung und vieles andere mehr prägen die ersten Jahre der Terroirbewegung. Und es ist ein essentieller Bestandteil einer lebendigen Terroirkultur diese Aspekte immer wieder neu zu überdenken. Wir sind froh, hier in wesentlichen Punkten immer wieder einen Konsens gefunden zu haben der einerseits unserer traditionellen Grundhaltung gerecht wird aber auf der anderen Seite individuelle Interpretationen von terroir ermöglicht.

Die Auseinandersetzungen mit der food-industrie.

Die Grabenkriege und moralintriebenden Schuldzuweisungen sind Schnee von gestern. Wie CD-Player und Konzertsäle verstehen sich auch die technisch hervorragend hergestellten Markenweine der großen Weinkonzerne und die individuellen Terroirweine der Spitzenwinzer nicht mehr als Konkurrenz sondern als eine sinnvolle Ergänzung in der Befriedigung unterschiedlicher Konsumwünsche.

Das Preisniveau für deutsche Spitzenweine.

Endlich sind wir wieder bei dem Preisniveau von vor hundert Jahren angelangt. Der Preis einer handwerklich guten hergestellten Flasche Wein entspricht dem Äquivalent von einem Brutto-Stundelohn eines Handwerkers, und die Spitzenweine realisieren ein mehrfaches davon. Die deutschen Terrorwinzer sind in der Lage, ohne die früher üblichen staatliche Subventionen Ihre Mitarbeiter angemessen zu entlohnen und die Werte Ihrer Unternehmen zu sichern und zu vermehren.

Die Koordination der Bewegung auf europäischer Ebene.

Lange hatte es gedauert, bis sich alle Spitzenwinzer Europas zu er Einsicht durchringen konnten, dass die Akzeptanz der unterschiedlichen regionalen Traditionen und individuellen Visionen von Wein ein elementarer Bestandteil europäischer Weinkultur darstellt.

Die Kommunikation der Terroirweine.

Der Wunsch, die grandiosen trocken vinifizierten Terroirweine mit den Begriffen »erstes« und »großes Gewächs« zu Kommunizieren stand in scheinbarem Widerspruch zu der Idee, die Identität des Weinbergs als »1.Lage« in den Vordergrund zu stellen. Und die Weinkontrolle war von keiner der beiden Ideen so recht angetan. Kein Wunder, stand doch die Idee »Terroir« im Widerspruch zu einer 100-jährigen Öchsle-Gesetzgebung! Aber wir haben es geschafft. Die deutschen »grand crus« sind auch optisch eindeutig erkennbar, die Begriffe und unser Logos geben einen klaren Hinweis auf Weinberg und Geschmacksprofil. Und als Teil der deutschen Weingesetzgebung sind sie national und international vor billigen Kopien geschützt.

Das Buch »Die großen terroirs Deutschlands«.

Ein wichtiger Meilenstein in der Entwicklung der Terroirkultur war die Kommunikation der bisherigen Forschungsergebnisse im unserem umfassenden Terroirbuch. Hier werden den verschiedenen Aspekten des Begriffs »Terroir« ausführlich Rechnung getragen: Eine wissenschaftlich fundierte Beschreibung von Boden und Mikroklima, die Kulturgeschichte des jeweiligen Weinbergs und die Darstellung der Interpreten der Terroirs, der Winzer.

Der Verzicht auf die Teilnahme an Blindverkostungen.

Mit der Demontage des alten Dampfmaschinenendenken verzichteten die Terroirwinzer heute auf die Teilnahme an sogenannten »objektiven Blindproben«. Nach dem Motto »gebt dem Kaiser was des Kaiser ist...« überlassen sie derartige Veranstaltungen den industriell hergestellten Weinen. Kulturgüter sind nicht quantifizierbar und in Punkteschemata zu pressen. Wie sagte es seinerzeit so schön Michael Broadbent: »Blindproben sind wie Misswahlen. Die schönsten Mädchen bleiben zu Hause«

Die Theorie der minimalen Abweichung.

Mit großem Interesse verfolgen wir die nach wie vor engagierte Diskussionen in der Fachpresse und im Internet über die Frage wie sich denn nun ein kulturbeseelter Wein von einem Wein industrieller Herkunft unterscheidet und was dann nun das faszinierende und verzaubernde der authentischen Weine ausmacht. Die Frage, die in unserer Welt des »alles ist machbar« in so vielen gesellschaftlichen Bereichen gestellt wird. Was ist echt? Was ist natürlich, was authentisch? Wodurch verzaubert ein Wein, durch seine Perfektion oder durch seine Abweichung von der Perfektion, durch Gradlinigkeit oder Mehrdimensionalität?

Ausblick.

Das Thema bleibt spannend. Immer wieder gibt es Neues zu entdecken, Altes in Frage zu stellen, auf neue Herausforderungen zu reagieren. Es ist ein kreativer Weg, von dessen Faszination sich immer mehr Menschen anstecken lassen. So sind wir glücklich, der weltweit nach wie vor wachsenden Anzahl von Weintrinkern so große Freude bereiten zu können: Kleine Fluchten aus einer industrialisierten und durchgestylten Welt, spannende Entdeckungen in der faszinierende Welt unserer Terroirs, sinnliche Reisen in die Welt des Genusses. Heben wir unsere Gläser, trinken wir auf die europäische Weinkultur, auf die Einzigartigkeit unserer Weinberge. Genießen wir die Freuden des Lebens.