



Mosel-Steillage unter «Terroir-Verdacht»: die Wehlener Sonnenuhr.

Terroir X

Kenner lassen in einer Runde den Begriff «Terroir» so selbstverständlich fallen wie andere Brotkrumen. Doch was verbirgt sich eigentlich alles hinter diesem Modewort?

«Terroir! Eindeutig vom Terroir geprägt!!» Wer eine solche Feststellung in einer Runde von Weinfreunden in souveränem Unterton trifft, wird sofort als Kenner erkannt, an dessen Lippen die weniger Erfahrenen nun gläubig zu hängen haben. Was aber ist eigentlich Terroir? In einem x-beliebigen deutschsprachigen Lexikon ist nichts zu finden zwischen «Territorium» und «Terror». Ein Schelm, wer jetzt daran denkt, dass die inflationäre Verwendung des Begriffs und die oft heftig geführten Diskussionen darüber fast zum Terror ausarten...

Urahn unseres Modeworts Terroir ist das lateinische «terra» (Erde, Land), direkter Vorfahr des französischen «terrain» (Gebiet, Gelände). Doch ist es eine grobe Vereinfachung, das gern benutzte Wort lediglich mit Bodenverhältnissen in Zusammenhang zu bringen. Ebenso wenig lässt sich mangels Kauproben auf breiter Front sagen, ein Wein schmecke nach Schiefer, Lehm, Löss, Kalk

oder Keuper. Was es indes gibt, sind bestimmte Gebietstypizitäten.

Das Mineralische ist dabei fast ein Vorrecht der Mosel; hier können Geübte sogar differenzieren zwischen den saftig-rassigen Weinen der Mittelmosel und dem vielschichtigen, in der Jugend oft etwas animalisch duftenden, aber zarten Ruwer-Riesling. Im Rheingau ist es bei zunehmender Reife der Petrolton, der auffällt. Der Pfälzer Riesling, der oft auf schwereren Böden steht, macht sich in Blindverkostungen häufig durch einen Hauch Majoran bemerkbar (Ketzer sprechen vom «Lewwerworscht-Aroma»).

Frage der Lage

Doch grundsätzlich gibt es neben dem Weinberg eine Reihe von Faktoren, die entscheidend sind für Qualität und Struktur der Weine. Ein gutes Mikroklima ist wichtig. Wenn es nicht genutzt wird, weil unpassende Reben oder zu reich tragende Klone

gepflanzt werden, hilft das ganze Terroir nichts. Umgekehrt ist es bei sorgfältiger Ausnutzung der natürlichen Gegebenheiten möglich, verborgenes Potenzial zu wecken und so aus einer als zweitrangig angesehenen Lage Ergebnisse zu erzielen, die besser sind als jene aus (scheinbaren) Top-Fluren. Dr. Hermann Kolesch, Weinbauberater in Franken, bringt die Exposition zur Sonne, das Wasser, die Kaltluft, die Wärmespeicherung des Bodens, den Steinanteil und den Windschutz mit ins Spiel. Wenn sich Rebsorten in einem Weinberg über einen langen Zeitraum bewährt haben, dann ist das für ihn «vergleichbar mit einem Evolutionsprozess», nach dessen Abschluss sich «gutes von armem Terroir unterscheiden lässt.» Fünf Winzer in Franken haben das verinnerlicht. Seit einigen Jahren propagiert das Trias-Quintett mit Paul Fürst, Hans Ruck, Armin Störrlein, Robert Haller (Fürst Löwenstein) und Karl Martin Schmitt

(Schmitt's Kinder), welch grosse Bedeutung das Zusammenspiel zwischen Sorte und Topographie hat.

Back to the roots

«Öchsle oder Terroir?» Diese Frage stellte schon letztes Jahr bei der Vorstellung des dreistufigen Klassifikationsmodells Michael Prinz zu Salm-Salm, der Präsident des VDP. Er verweist darauf, dass eine lang andauernde Diktatur durch das Mostgewicht als entscheidenden Faktor für die Einstufung des Weines in Qualitätskategorien Weinberge zu Zucker erzeugenden Produktionsstätten verkommen liess. Das Gebot der Stunde laute: zurück zu den Wurzeln. Man müsse sich von den Geistern der Industrialisierung befreien. Ein «spannender, authentischer Genuss» könne als Quintessenz aus Boden, Mikroklima, Rebe, Handwerk und Intuition das Ergebnis sein. Ein vom Alter der Mitgliedschaft her noch junges VDP-Mitglied hat nachgeschürt. «Vom Öchsle zum Terroir» überschrieb

Reinhard Löwenstein aus Winnigen an der Untermosel sein «Önologisches Manifest». Mit seinem herzerfrischenden Plädoyer für Terroir-Weine geisselt er eine ungute Entwicklung im deutschen Weinbau, die in seinen Augen in letzter Zeit teilweise dazu geführt hat, dass nach dem Motto «der Wurm muss dem Fisch schmecken» verfahren wird. Zielgruppenorientierter Geschmack muss es sein und dazu dann das passende Design. Löwenstein schwebt das genaue Gegenteil vor: Weine, die keine jugendlichen Blender sind, aber den Charakter ihrer Herkunft verkörpern. Das müssen keineswegs Kraftmeier sein wie so manche «Erste» oder «Grosse Gewächse». «Für mich persönlich sind klassische Terroir-Weine zarte, fruchtige Rieslinge von Wilhelm Haag. So etwas gehört nicht zu den Weinen, die bei einer Blindprobe Begeigerungsschreie verursachen. Die Feinheiten solcher Tropfen zu erkennen, das muss man sich erarbeiten.» ■

TEXT: RUDOLF KNOLL
(rudolf.knoll@vinum.info)



Typisch Terroir: Fritz Haags filigrane Moselrieslinge von den Schieferböden der Brauneberger Juffer-Sonnenrueh.

Martin Luther des Weinbaus

Nachgefragt bei Reinhard Löwenstein

Der 49-Jährige ist von seiner Entwicklung her prädestiniert für revolutionäre Thesen. Als junger Bursche verkrachte er sich mit dem Vater und ging eigene Wege. Damals schwärmte er noch von Fidel Castro und vom Kommunismus. In seiner Arbeit fährt er volles Risiko, verzichtet auf Reinzuchthefen und nimmt in Kauf, dass der Saft im Sommer oft noch nicht voll ausgegoren ist. Die spätere Qualität der Weine ist meist exzellent, häufig aber etwas eigenwillig. Für die Kennzeichnung nutzt er neben der Angabe der normalen Lagenbezeichnung teilweise alte Parzellennamen wie Roth Lay oder Blaufüssler Lay.

Ihr «Önologisches Manifest» erinnert fast an die 95 Thesen, die Martin Luther 1517 an der Schlosskirche in Wittenberg anschlag und die ihm viel Ärger mit dem Papst eintrugen. Wie fühlt man sich als «Martin Luther des deutschen Weinbaus»?

Eigentlich glänzend. Ich hatte keinen Ärger, sondern bekam viel Beifall, sogar aus eher konservativen Ecken, was mich angenehm überraschte. Ich erfuhr, dass sich politische Entscheidungsträger mit meinen Thesen auseinandersetzen. Und ich glaube, dass die viel diskutierte Klassifizierung von Weinlagen in Deutschland aus ihrer ursprünglichen Aussenseiterrolle ins Zentrum des Geschehens geraten ist.

Sie rücken den Begriff Terroir in den Vordergrund, der ja eigentlich recht vage ist. Kann man mit wenigen Worten überschreiben, was Sie darunter verstehen?

Für mich ist das ein fast politischer Begriff, der den Unterschied zu Plastikweinen aus der Industrie kennzeichnet. Es ist schwierig, das eindeutig zu definieren, genauso schwierig, wie wenn man beschreiben soll, was eigentlich einen anständigen Menschen ausmacht. Aber eben diese Menschen sind das Wichtigste am Terroir. Sie bringen die ordnenden Kräfte ein. Ansonsten muss man die Natur nehmen, wie sie ist. Auch das Ringen um den Wein, die Verzweiflung, die man bei Problemen verspürt, sogar die Angst gehören zum Terroir.

Keine Angst davor, dass dieser Begriff, den Sie und der VDP so ins Gespräch gebracht ha-

ben, jetzt von Trittbrettfahrern ausgenutzt wird?

Die habe ich schon. Terroir darf nicht als Marketinginstrument angesehen werden. Das wird teilweise bereits getan. Für mich ist Terroir im weiteren Sinn ein Ausstieg aus der Welt des Perfektionismus. Oder das, was die Musik von Mozart vom Naabtduo unterscheidet.

Extra

In dieser VINUM-Ausgabe finden Sie eine Beilage, bei dessen Realisierung uns der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) unterstützt hat: das «Önologische Manifest» des Moselwinzers Reinhard Löwenstein als Sonderdruck.

Erstmals erschienen ist dieser visionäre Text am 7. Oktober 2003 in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung (FAZ).

Terroirist: Reinhard Löwenstein verbreitet Kampfschriften gegen Einheitsweine und Einheitsgeschmack.

