

# Den „Heimatschein“ der Weine bewahren

von Hubert Roth

*Viele Faktoren müssen zusammenwirken, um den Charakter des Weines zu prägen. In erster Linie sind dies der Boden und das Klima. Das bedeutet, dass sich in unseren klimatisch gemäßigten kontinentalen Zonen Europas die Rebpflanze im Gegensatz zu den sehr warmen und stark besonnten maritimen Bereichen ganz besonders anstrengen muss, um in der Vegetationszeit zwischen Wärme und Kälte, Nässe und Trockenheit eine hochqualitative Frucht hervorzubringen. Doch genau dieses pflanzliche Bemühen ist es, das den Weinen dort letztlich den spezifischen Charakter verleiht. Es ist wie bei uns Menschen: Ein außergewöhnlicher menschlicher Charakter wird nicht durch äußeres permanentes sonniges Glück geformt, sondern vielmehr vom wechselseitigen inneren behauptungskräftigen Leistungsbemühen. Das sollte von uns Mitteleuropäer in punkto Weinqualität selbstbewusster machen und als Pluspunkt erkannt und verwertet werden.*

In Deutschland und in ähnlichen europäischen Breitengraden reifen seit Jahrhunderten ausgezeichnete Weine; Weine, die weltweite Beachtung finden. Trotzdem aber ist der eingangs schon erwähnten Tatsache nicht zu rütteln, dass es auf der Welt klimatisch bevorzugtere Weinbauregionen gibt und exotische dazu, deren Produkte mehr denn je bei uns in die Verkaufsregale kommen und sich bei den Konsumenten, nicht zuletzt dank ihrer Niedrigpreise, einer wachsenden Beliebtheit erfreuen.



Natürlich muss diese Situation bei den mitteleuropäischen Kellereien zu gesteigerten Anstrengungen führen, im Markt mit diesen Produkten konkurrieren zu können. Doch diesem Bemühen lag von Anfang an der falsche Ansatz zu Grunde, unsere Weine durch kellertechnische Behandlung den Eigenschaften der Konkurrenzprodukte anzupassen. Das begann seit längerem schon mit der zu hohen Beigabe von Restsüße, mit einer überzogenen Farbausbeute bei den Rotweinen und mit einem nacheifernden verrückten Barrique-Fieber, das wohl auch nicht vor dem „Aqua minerale“ halt machen wird.



Es muss nicht immer Barrique sein:  
Holzfass-Ausbeu in einer Großkellerei.

Dabei weiß doch jeder, der ein wenig von Wein versteht, dass ein Barrique-Ausbau eigentlich nur für ausgesprochen kräftige Weine sinnvoll ist, weil er feine, subtile Weine geradezu erdrückt. Doch nicht genug. Mittlerweile wird mit einem wahren Strauß von Aromastoffen gearbeitet, mit denen die Weine zum „leckeren“ Cocktail verhunzt werden; Weine, die alsdann nichts mehr mit einem naturreinen Wein zu tun haben, sondern eher an dem Geschmack von Gummibärchen erinnern. Ungeachtet dieser Erkenntnisse wird zur Erhaschung größerer Marktanteile immer weiter gepusht. Und das führt teilweise zu fatalen Folgen. Nämlich anstatt die landschaftsgegebenen, natürlichen Eigenarten der Weine herauszuarbeiten und sie dem Konsumenten als geschmackliche Note ihrer Herkunft als Vorteile zu vermitteln, werden mittels raffinierter Kellereitechnik immer mehr Weine derart auf neue, exotische Eigenschaften hin getrimmt, dass sie schlussendlich nicht mehr wiederzuerkennen sind. **Diese Weine haben ihren Heimatschein verloren, wirken fremd, unnatürlich und können teilweise kaum mehr von ihrer Auslands- oder gar Überseekonkurrenz unterschieden werden.**

Das ist traurig und bedenklich zugleich, denn gerade die optische und geschmackliche Vielfalt unserer Weine ist ein Wert, den es zu bewahren gilt. Bei aller gebotener Marktorientiertheit dürfen die landschaftstypischen, klimatischen Eigenarten unserer europäischen Weine nicht in einem überzogenen Bemühen um „Angleichung“ an einen vermeintlich internationalen Weinstandard durch zu weitgehende weinbautechnische Behandlungen und durch eine zu große Ausbausvielfalt charakterlich verbogen werden. Das haben sie weder verdient, noch nötig. Auch wenn sich die auf unseren Böden gewachsenen Trauben an Größe und äußerem Glanz nicht immer mit Trauben aus südlicheren oder überseeischen Weinbaugebieten messen können, weil sie viel unscheinbarer und kleiner sind, so sind sie doch voller Harmonie und Süße - und dadurch für die Weinbereitung geradezu ideal geeignet. **Das Geheimnis der Trauben gleicht dem menschlichen Charakter, der sich nicht weitet, wenn er ausschließlich optimale Bedingungen zur Verfügung hat. Er wächst nicht, sondern bleibt vielmehr schal und flach.**



Es ist wohl das Grundgesetz der Evolution, dass erst die existenzielle Konfrontation, die Herausforderungen und Härten des Lebens, und die Bewältigung derselben, den Charakter letztlich prägen und ihn zu einer herausragenden Qualität entwickeln können.

Die Analogie der Evolution zum Rebenprodukt Wein liegt darum auf der Hand. Auch wenn Art und Charakter eines Weines zunächst durch die Rebsorte bestimmt wird: Die Eleganz und Süße des Weins wird letztlich vom Klima gesteuert, für die Würze, wie auch für Duft und Aroma, Kraft und Wirkstoffe - und für die unerlässliche fruchtige und feine Säure, ist der Boden einer Landschaft verantwortlich.



Deshalb enthalten die Herkunftslandschaften der Weine Botschaften, die von Dichtern nicht umsonst als „*Geist einer Landschaft*“ bezeichnet werden. Botschaften, die auf uns Menschen einwirken, die wir nicht nur betrachten – sondern mit dem Wein eben auch erforschen, schmecken, riechen und fühlen können. Sie alle erzählen uns nicht nur von der Geschichte dieser Landschaften, sondern auch vom Leben und Schaffen der dort wohnenden Menschen und somit vom typischen, tiefen Charakter einer Region. Daraus wird leicht deutlich, dass die von der Natur im Gemeinschaftswerk mit dem Winzer erzeugten weinbaulichen Erträge bereits bei der Traubenlese eine typische, landschaftsbezogene Persönlichkeitsstruktur haben: **Ihren Heimatschein** ! Denn bis zur Ernte ist das alles noch das Werk der Natur. Aber, was aus dem Saft der Trauben schlussendlich wird, das entscheidet sodann der Mensch. Es liegt dann am Kellermeister, aus dem landschaftstypischen Lesegut das optimale Kelterei-Ergebnis zu erzielen – und es liegt ebenfalls an ihm, **ob wir alsdann beim Genuss seiner Weine auch deren landschaftstypische Seele spüren – oder nur Eichenlohe und Aromen schmecken und riechen können.**

Wobei wir beim Kernthema dessen wären, was Weinliebhaber bewegt. Denn: Seit es Wein gibt, haben Kellermeister immer wieder darüber nachgedacht, wie man es besser oder anders machen könnte. In manchen Fällen waren sie durch extreme äußere klimatische Einflüsse wohl auch dazu gezwungen. Doch die durch moderne Kellereimethoden immer perfektere Kunst der Weinzubereitung hat nicht erst dort ihre Grenzen, wo der Gesetzgeber sie mit dem Weinrecht setzt. Sie muss bereits dort enden, wo die beschriebene Persönlichkeitsstruktur des Weines, man nenne sie „*Geist der Landschaft*“, oder auch „*Heimatschein des Weines*“, tangiert, **verändert oder gar verfälscht** wird.

Doch eines ist zur Vermeidung von Missverständnissen abschließend festzustellen: Noch nie in seiner Geschichte hat es in Mitteleuropa so gute, z.T. erstklassige Weine gegeben wie heute. Dafür sind wahrlich Winzer wie Kellermeister zu loben. Und natürlich muss die Erzeugung von erstklassigen Produkten auch weiterhin das Bemühen bleiben, wobei aber der Begriff der weinbaulichen „Qualität“ eben von den dargelegten landschaftstypischen Aspekten her zu definieren wäre. Was bedeutet, dass genau diese Eigenarten erhalten und erkennbar bleiben müssen.

Keinesfalls darf es zum obersten Ziel werden, unter ALLEN Bedingungen einen angepassten, marktgerechten Wein anzubieten, der sich gut verkaufen lässt. Denn dann würde im konkurrierenden Bemühen die Identität unserer Weine, ihre Persönlichkeit, aufs Spiel gesetzt. Dass die Gefahr dafür aber latent vorhanden ist, dass Kellermeister im zwanghaften Bemühen, immer noch raffiniertere, noch mehr dem internationalen Zeitgeist angepasste Weine zu kreieren, auf geradezu gefährliche Praktiken und Methoden verfallen können, - das zeigen uns immer wieder un- schöne Vorfälle.



Aus all diesen Gründen dürfen beim Wetteifern mit Wein-Exoten aus Übersee unsere Weine nicht wie Fotomodells retuschiert, geschminkt und zurecht gemacht werden. Ganz im Gegenteil. Unsere Weine sollen mit der Ausstrahlung ihres Heimatscheines echte, natürliche, heimatliche Schönheiten bleiben und als solche mit einem gesunden heimischen Selbstbewusstsein präsentiert und vermarktet werden. Der Konsument mit Weinverstand wird diese wertbesetzten geschmacklichen Intentionen der Weine sehr schnell nicht nur spüren, sondern sie letztlich auch gerne übernehmen, weil sie ihn damit nämlich als individuellen Weinliebhaber auszeichnen und ihn aus dem Wein-Eintopf des Marktes herausheben.

Daraus ergibt sich mehr denn je die ureigene pädagogische Aufgabe der Winzer und Kellermeister, die Wein-Konsumenten zum fachgerechten Genießen zu erziehen und aufzuklären, um damit den Markt für ihre Produkte zu prägen – und nicht umgekehrt. (H.R.)