

Rote bleiben im Keller

Es gibt keinen besseren Frühlingsstart als einen guten, jungen deutschen Weißwein

Von rainer Balcerowiak

Wenn diese Beilage erscheint, wird ein Großteil des 2002er Weinjahrganges in Deutschland bereits auf Flaschen gezogen sein. Dieser Jahrgang wird qualitativ allgemein als gut bis außergewöhnlich eingeschätzt. In manchen Regionen, beispielsweise an der Obermosel, sagen einige (jüngere) Winzer sogar, daß es der beste Jahrgang ist, den sie je hatten.

 Rund zehn Millionen Hektoliter müssen nun an die Kunden gebracht werden. Das ist sicherlich nicht einfacher geworden. Sowohl die gesunkene Binnenkaufkraft, als auch das ständig wachsende Angebot von preisgünstigen Importweinen erschweren den deutschen Weinbaubetrieben ihren Job. Die Absatzprobleme betreffen aber fast ausschließlich den deutschen Weißwein. Der Rotweinanteil an der Gesamtproduktion ist erneut gestiegen, beträgt jetzt 35 Prozent, kann aber die Nachfrage nach Rotwein auf dem deutschen Markt noch immer nicht decken. Sogar diejenigen Winzer, die ihre Rotweinernte nicht überwiegend selbst vermarkten, sondern als Faßware an Großkellereien verkaufen, erzielen aufgrund des Booms sogar für minderwertige Weine stolze Preise. Für einfachen Dornfelder werden beispielsweise in der Pfalz bis zu 1,60 Euro pro Liter gezahlt. Auch in den nächsten Jahren wird der Rotweinanteil weiter steigen, wenn man sich die Neubestockungen betrachtet.

 Die Zeiten, in denen man für jedes rotschimmernde Wässerchen aus Deutschland erstaunliche Erlöse erzielen kann, werden jedoch bald vorbei sein, da sind sich viele seriöse Weinfachleute einig, auch wenn unermüdliche Funktionäre diverser Weinbaubetriebe das Gegenteil behaupten. Derweil sind die Faßpreise für einfachen und mittleren Weißwein weiterhin im Keller, liegen teilweise unter 40 Cent pro Liter und decken kaum die Produktionskosten. Auch in diesem Jahr werden etliche Betriebe das Handtuch werfen müssen, die seligen Zeiten Brüsseler oder anderer Subventionen für unverkäufliche Übermengen sind - glücklicherweise - vorbei.

 In den Weinbergen ist schon längst wieder Hochbetrieb. Eventuelle Neubepflanzungen werden jetzt getätigt und die überflüssigen sogenannten Geiztriebe der Reben werden entfernt, um die Wuchskraft der später traubentragenden Austriebe zu erhöhen. Durch die Reduzierung der Austriebe kann der Winzer erheblichen Einfluß auf die spätere Ertragsmenge und somit auch auf die Qualität seiner nächsten Ernte nehmen. Wetterumschwünge sorgen für schlaflose Nächte: Strenger Frost im April oder gar im Mai kann zu empfindlichen Einbußen bis hin zum Totalverlust der Ernte führen.

 Der neue Jahrgang kommt allmählich in den Handel. Die meisten deutschen Weißweine schmecken jung am besten und besitzen kein großes Potential für positive Geschmacksentwicklungen durch längere Lagerung. Im Gegenteil: So manch spitziger, säurebetonter Leckerschmecker mit wenig Alkohol hat nach drei Jahren seinen Zenit bereits deutlich überschritten. Auf der anderen Seite könnten viele deutsche Rotweine,

besonders gehaltvolle Spätburgunder, einige Jahre Flaschenlagerung gut vertragen. Doch aufgrund des finanziellen Drucks für die Winzer zur möglichst schnellen Vermarktung und der Ex-und-hopp-Trinkmentalität vieler Weinkäufer bleibt den meisten Rotweinkonsumenten der vollendete Genuß eines Rotweines wohl verschlossen. Die Zeiten, da Rotweine erst auf den Markt kamen, als sie wirklich trinkreif waren, gehören leider der Vergangenheit an.

 Wir gehen mit gutem Beispiel voran. Rotwein, zumal jungen, lassen wir in dieser Beilage im Keller liegen. Schließlich stehen Frühling und Sommer vor der Tür, und es gibt nichts Schöneres, als saisonale Gerichte wie Maischolle, Spargel, leichte Geflügelspeisen oder getrüffelte Pasta mit angemessenen Weißweinen herunterzuspülen oder sich auf dem Balkon oder im Garten einen guten Schoppen zu gönnen. Und hinterher gibt's noch einen Schnaps - auch in dieser Beilage.

<https://www.jungewelt.de/beilage/art/262060>