

Ran ans Probiertglas

Der Weg zum eigenen Lieblingswein ist nicht gradlinig und endet niemals. Wer nicht ständig auf der Suche bleibt, wird einiges verpassen

Von Rainer Balcerowiak

Wein trinken kann und soll Spaß machen. Doch der wird einem oft genug gründlich verdorben. Es wird gepanscht und verfälscht, daß es nur so kracht. Aromahefen täuschen bestimmte Geschmacksnoten vor, durch Most- oder Zuckeranreicherung vor der Vergärung wird Kraft simuliert, Säure, Zucker, Alkohol und Aromen werden separiert und im Labor beliebig neu zusammengefügt. Beim Rotwein kommt noch die Erhitzung der Schalen hinzu, um die letzten Farbpigmente zu extrahieren. Ein derartiger Wein sieht zwar schön dunkel aus, was leider oft mit »reif« assoziiert wird, schmeckt aber mehr oder weniger dezent nach Marmelade. Gepreßte Holzspäne, mit denen der beliebte »Barriquegeschmack« simuliert wird, geben derartigen Erzeugnissen den »letzten Schliff«.

Ein guter Wein sollte in erster Linie das Ergebnis seines natürlichen Umfeldes sein. Die Rebsorte(n) prägen ihn ebenso wie der Boden, auf dem er wächst, das Klima und das von Jahr zu Jahr unterschiedliche Wetter. Der Winzer soll ihn nicht »machen«, sondern ihm helfen, sich optimal zu entwickeln. Dazu gehören oftmals Ertragsbeschränkungen durch frühen Ausschnitt unreifer oder von Fäulnis befallender Trauben und in vielen Fällen auch artenreiche Begrünung der Weinberge. Nach der Ernte gilt es, den Charakter des Weines durch möglichst schonende Verarbeitung zu erhalten.

Das alles hat seinen Preis, und deswegen wird man derartige Weine bei den Discountern, deren Weinsortiment von wenigen Ausnahmen abgesehen im Preissegment rund um zwei Euro angesiedelt ist, kaum finden. Doch kein Mensch, für den Wein mehr ist als ein berauschendes Getränk unter vielen anderen, hat es nötig, sich derartiges Zeug reinzuschütten. Die Möglichkeiten, guten Wein für einen erschwinglichen Preis zu finden sind in den vergangenen Jahren stetig besser geworden.

Geschenkt bekommt man dieses Vergnügen allerdings nicht, wobei nicht der finanzielle Aspekt gemeint ist. Man muß schon ein wenig Interesse entwickeln und Zeit investieren. Das heißt: probieren, probieren und noch einmal probieren. Zum Beispiel bei Weinfesten und -märkten, die es mittlerweile in fast jeder Mittel- und Großstadt einige Male im Jahr gibt. Und auch der örtliche Fachhändler ist sicherlich bereit, einem neugierigen Weinfreund mittels Proben ein paar Eindrücke zu vermitteln, wenn nicht, hat er seinen Beruf verfehlt. Es kann auch nichts schaden, ein bißchen über Wein zu lesen. Das Angebot an Fachliteratur und Periodika zum Thema ist mittlerweile kaum noch überschaubar. Höhepunkt dieser »Lernphase« könnte dann eine Reise in ein

oder mehrere Weingebiete sein. Stets sollte man seine Offenheit für neue Eindrücke bewahren, denn wer meint, »seinen« Wein entdeckt zu haben, und sich mit diesem dauerhaft bescheidet, verpaßt mit Sicherheit einiges. Belohnt wird man für diese »Mühsal« mit tollen Erkenntnissen und nachhaltigen Geschmackserlebnissen, wobei natürlich auch Enttäuschungen nicht zu vermeiden sind.

»Den« Wein wird man dabei nicht finden, weil es ihn nicht gibt. Es gibt spritzige Durstlöscher für laue Sommerabende auf der Terrasse und äußerst vielschichtige, gehaltvolle Tropfen für die winterliche Mußestunde am Kamin. Manch einer präsentiert sich als egomanischer Solist, der keiner Speise ein gleichberechtigtes, harmonisches Miteinander ermöglichen würde, andere zeigen ihre wahren Qualitäten erst beim gemeinsamen Genuß mit einem bestimmten Gericht. Ein restsüßer Riesling kann bei einem Thai-Curry begeistern und im Zusammenhang mit Austern ungenießbar werden. Und wer einen teuren Grand Cru aus dem Bordelais zu einem Hühnchen in Tomatensauce trinkt, wird seine Investition verfluchen, während derselbe Wein zu einer geschmorten und angemessen gewürzten Lammkeule schier unbezahlbar gut schmeckt.

Das Angebot ist reichhaltig. In allen Erdteilen wird mittlerweile kommerziell Wein angebaut und auch exportiert. Von einer gewachsenen Vielfalt kann man dabei aber nur bedingt reden. Die Globalisierung hat – jedenfalls bei Massenweinen – auch zu einer Geschmacksnivellierung geführt. In den überseeischen Anbaugebieten wie Kalifornien, Chile, Australien und Südafrika dominieren die Modesorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay. Die moderne Weintechnologie sorgt dafür, daß selbst Fachleute nicht immer in der Lage sind, in Blindverkostungen die jeweilige Herkunft zu erkennen. Gemeinsam ist diesen Weinen oft ein relativ hoher Alkoholgehalt sowie eine vollkommen überladene Aromatik in der Nase, die sich im Mund buchstäblich in Luft auflöst.

Der Siegeszug dieser – oft recht preisgünstigen – Weine hat auch viele europäische Hersteller veranlaßt, ihre Produktion in diese Richtung zu entwickeln. Doch mittlerweile scheint sich wieder mehr die Erkenntnis durchzusetzen, daß man auf den heiß umkämpften Exportmärkten mit dem 173. Einheitscabernet kaum etwas reißen kann. Weinbauländer wie Portugal und Ungarn setzen wieder deutlich stärker auf autochthone Rebsorten und die Ausprägung regionaler klimatischer und geologischer Besonderheiten – mit Erfolg, wie die Ausfuhrstatistiken zeigen. Auch Italien und Österreich zeigen sich auf dem deutschen Markt wieder deutlich profilierter als noch vor einigen Jahren, und der Ruf Frankreichs als führender Weinnation mag zwar durch einige Qualitätsprobleme etwas angekratzt sein, wirklich erschüttert ist er aber nicht.

Deutschlands Winzer können im Konzert der Großen sehr gut mitspielen. Mit dem Riesling hat die edelste Weißweinsorte hier ihre Heimat, die mit ihrer feinen Mineralität und dem unnachahmlichen Spiel zwischen Süße und Säure keine Konkurrenz aus Südeuropa und Übersee zu fürchten braucht. Die spätreifende Sorte kann nur in den nördlichen Teilen des Weltweinbaugürtels ihre Qualitäten entfalten. Sie hat sich mittlerweile zu einem regelrechten Exportschlager entwickelt und als weltweiter Gegenpol zu den »fetten«

Chardonnays etabliert. Doch auch die weißen Burgundersorten und regionale Spezialitäten wie Silvaner, Traminer oder Elbling verleihen der deutschen Weinkultur Alleinstellungsmerkmale, die es für viele Weinfreunde erst noch zu entdecken gilt.

Zwiespältiger ist die Situation beim deutschen Rotwein. Dessen Anbau erlebte in den vergangenen 25 Jahren einen gewaltigen Boom, sein Anteil an der bestockten Rebfläche hat sich in diesem Zeitraum fast verdreifacht und beträgt mittlerweile knapp 37 Prozent. Die Winzer versuchten auf diese Weise, den veränderten Trinkgewohnheiten in Deutschland hinterherzuhecheln. Kommerziell mag diese Entwicklung vielen Betrieben genutzt haben, die Qualität der neuen Rotweine ließ und läßt aber oft zu wünschen übrig. Speziell die »Erfolgssorte« Dornfelder, die 1955 in der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg als farbtintensiver »Deckwein« gezüchtet wurde, ist aufgrund ihres oft pappig-klebrigen Geschmacks von wenigen Ausnahmen abgesehen den Beweis schuldig geblieben, daß sie eine Bereicherung der Weinkultur bedeutet. Ihr kometenhafter Aufstieg scheint glücklicherweise zu Ende zu sein: Seit 2005 ist die Dornfelder-Anbaufläche leicht rückläufig.

Das alles soll nicht heißen, daß es in Deutschland nicht viele gute oder gar großartige Rotweine gibt. Besonders beim Spätburgunder hat es in Regionen wie Baden, der Ahr und in Teilen der Pfalz eine wahre Qualitäts- und leider auch Preisexplosion gegeben. Viele Winzer gehen allerdings immer noch allzu verschwenderisch mit dem Einsatz von Barriquefässern um, was vielen Erzeugnissen, besonders wenn sie jung getrunken werden, aufdringliche Holz- und Vanillenoten verleiht. Ähnliches gilt auch für den in Württemberg beheimateten Lemberger, dessen bessere Exemplare es allerdings locker mit den Brüdern in Österreich (Blaufränkisch) und Ungarn (Kekfrancos) aufnehmen können.

Vielleicht reicht diese kleine Einleitung, um ein wenig Appetit auf guten Wein zu machen. Und vielleicht wird dieser Appetit beim Lesen der folgenden Artikel noch größer. Dann hätte diese Weinbeilage jedenfalls ihren Zweck erfüllt.

<https://www.jungewelt.de/beilage/art/263890>