

## **Zweitausend Jahre Weinbau im Einklang mit der Natur – und jetzt das Ende?**

### **Der deutsche Wein im Wandel vom poetisch überhöhten „Geschenk der Götter“ zum biotechnischen Industrieprodukt**

VON

EUGEN WIRTH

mit 5 Abbildungen und 6 Tabellen

*Im Gedenken an Christoph Wirth, 2.12.1964 – 6.3.2002\**

Der deutsche Weinbau hat in den vergangenen fünfzig Jahren einen Wandel erlebt, den man in vieler Hinsicht als revolutionär bezeichnen kann. Aus einem traditionsverhafteten, weitgehend von Zufälligkeiten der Landesnatur abhängigen Wirtschaftszweig ist eine Branche mit in weiten Grenzen steuerbaren modernen Produktionsmethoden geworden. Als Hörer von Erich Otrembas Vorlesung „Agrargeographie“ lernte ich noch im Sommer 1949, dass der Weinbau in Mitteleuropa mit erheblichen klimatischen Risiken verbunden sei; der Ertrag eines Winzers hänge in fast schicksalhafter Weise vom Wettergeschehen „guter“ bzw. „schlechter“ Weinjahre ab. Und als wir im Herbst desselben Jahres Weingüter und Genossenschaftskellereien im Kaiserstuhl besuchten, spürten wir allerorten die Freude darüber, dass das erste Weinjahr nach der Währungsreform den Winzern mit einem fast idealen Witterungsverlauf eine hervorragende Ernte beschert habe.

Das ist schon lange her, und mit schlechten Weinjahren können sich die Winzer heute recht gut arrangieren. Die Revolution im Weinbau seit den Jahren der Währungsreform hat aber auch ihre Schattenseiten: Vielen positiven Entwicklungen stehen mancherlei negative gegenüber. Dabei haben sich die Schwerpunkte des Wandels im Laufe der siebziger Jahre deutlich verschoben. Bis dahin ging es zunächst einmal darum, den Absatz von Wein auch in schlechten Jahren sicherzustellen. Zwei wichtige Innovationen haben neben anderem mit dazu beigetragen: Einmal die Möglichkeit, Moste, die zu viel Säure und zu wenig Oechsle-Grade hatten, nach

---

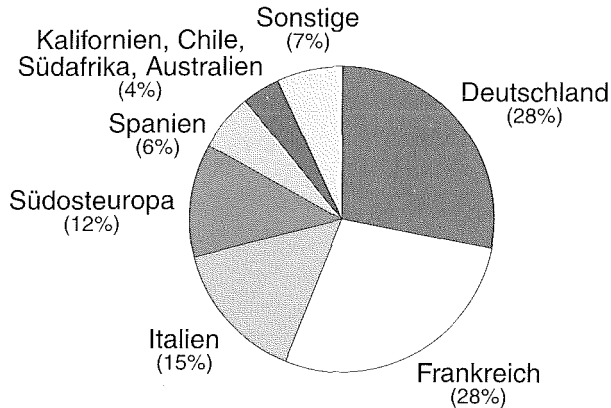
\*) Herr Dipl.oec.troph. Christoph Wirth aus Illertissen ist mein letzter Doktorand gewesen. Mit seiner Dissertation „Strukturwandel in der Weinwirtschaft und Konsumverhalten in der Gastronomie am Beispiel Italiens“, die von Prof. Dr. Dieter Hoffmann (Geisenheim) wissenschaftlich betreut wurde, sollte er im Sommersemester 2002 an den Naturwissenschaftlichen Fakultäten der Universität Erlangen-Nürnberg promovieren. Der uns im Dezember 2001 zugesandte, schon überarbeitete Entwurf seiner Arbeit mit einem Umfang von 232 Seiten hätte nur noch geringer Korrekturen bedurft. Kurz vor Erreichen seines Ziels, Anfang März 2002, ist Christoph Wirth in Florenz auf tragische Weise ums Leben gekommen.

chemischer Säure-Reduzierung mit süßem, unvergorenem Traubensaft – der sogenannten „Süßreserve“ – zu verschneiden, und zum anderen die Entwicklung neuer Rebsorten. Letztere reifen schneller und früher als die alteingeführten Sorten heran, und sie erbringen damit vor allem in mäßigen und schlechten Weinjahren erheblich höhere Mostgewichte; genannt seien hier nur „Ortega“, „Sieger“, „Bacchus“, „Optima“, „Faber“ oder „Huxel“. Erkauft werden mussten beide Innovationen jedoch mit erheblichen Abstrichen am Geschmack: Ein Verschnitt aus Wein und bis zu 20 % „Süßreserve“ schmeckt auf jeden Fall anders als ein unverschnittener, voll durchgogorener Wein. Und die aus Rebneuzüchtungen gewonnenen Weine verkosten sich vielfach plump und parfümiert. „An die Finesse der klassischen Sorten wie Riesling, Silvaner, Ruländer, Traminer oder Burgunder ... kommt keine der Neuzüchtungen auch nur entfernt heran“ (H.B. 2/3. 11. 1979).

Diese und verschiedene andere Innovationen in Weinbau und Weinzubereitung wurden im neuen Deutschen Weingesetz vom 16.7.1971 geregelt. Gleichzeitig damit erfolgte eine Anpassung der deutschen Vorschriften an die übergreifenden, den Weinbau betreffenden Verordnungen der damaligen EWG (vgl. S. 174). Darüber und über die Entwicklungen im deutschen Weinbau von der Währungsreform bis zum Ende der siebziger Jahre habe ich in Heft 41 der „Erlanger Geographischen Arbeiten“ (E. WIRTH 1980) ausführlich berichtet. Zu fast allen Aussagen dieses Büchleins kann ich noch heute stehen. In Fortsetzung davon sollen nun die nicht minder revolutionären Wandlungen der achtziger und neunziger Jahre bis an die Schwelle der Gegenwart heran kurz skizziert werden. Einiges klingt spektakulär, und manches wurde auch in den fachbezogenen Medien heftig diskutiert, obwohl es nicht an die tragende Substanz der deutschen „Weinkultur“ geht. Anderes dagegen, mit wahrscheinlich wirklich revolutionären Konsequenzen, ist bis zum heutigen Tag von der breiteren interessierten Öffentlichkeit kaum wahrgenommen worden. Man könnte fast von einer Revolution im Verborgenen sprechen. Hier stellt sich dann wirklich die Frage: „Wird das noch Wein sein, was wir in zehn Jahren trinken?“

Nicht in unsere Betrachtung einbezogen seien das Auf und Ab bzw. das Hin und Her der in modischen Wellen wechselnden Geschmackspräferenzen. Hinter ihnen stehen oft einflussreiche Meinungsmacher in Weinbau und Medien (Weinjournalisten), die es verstehen, Beurteilungskriterien und Konsumverhalten zu steuern. Hierfür nur ein Beispiel: Als die Bestimmungen des Deutschen Weingesetzes von 1971 die Möglichkeit eröffneten, die Weine süßer zu halten, wurde die Mehrzahl der Weintrinker von einer „süßen Welle“ überschwemmt. Als Reaktion darauf gehörte es in den achtziger und frühen neunziger Jahren zum Guten Ton, trockenen Weinen den Vorzug zu geben. Inzwischen bekennen sich aber schon wieder viele auch passionierte Weintrinker, ohne schamrot zu werden, zur halbtrockenen, milden oder lieblichen Geschmacksrichtung.

Als vorläufig letzte Modewelle erleben wir zur Zeit auf dem deutschen Weinmarkt einen weitgehend unvorhergesehenen Siegeszug der Rotweine gegenüber den bisher bevorzugten Weißweinen. Für einen selbst mäßigen Rotwein (z.B. Dornfel-



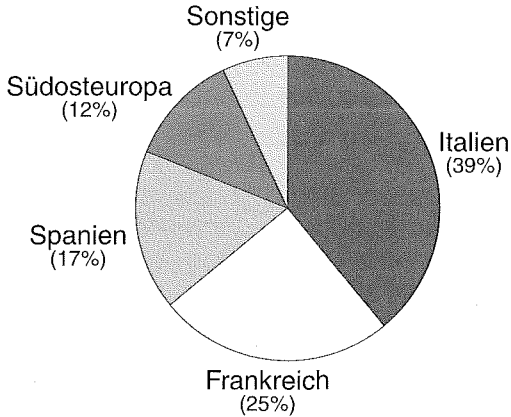
Quelle: DDW 1999, H. 8, S. 32f.

Abb. 1: Herkunft des 1998 an deutsche Privathaushalte verkauften Rotweins

der) kann der Winzer heute deutlich mehr verlangen als für einen guten Weißwein, und bei der Neubepflanzung von Weinbergen werden fast nur Rotweinreben verwendet. Um die rasch steigende Nachfrage decken zu können, ist der Import von Rotweinen nach Deutschland erheblich angestiegen (Abb. 1). Die Gegenoffensive guter Weißweine auf dem deutschen Markt wird in einigen Jahren so sicher kommen wie das Amen in der Kirche.

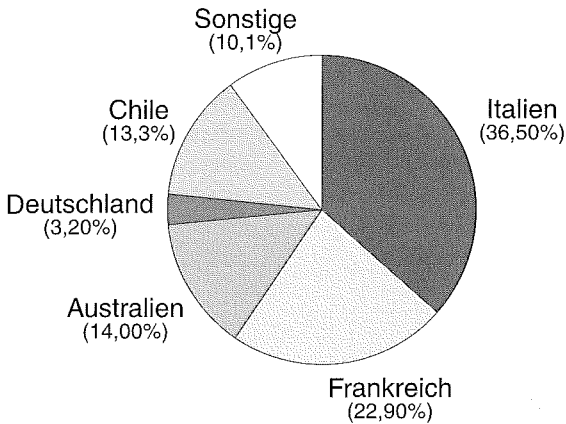
Vergleichbare Gegenoffensiven sind schon heute die Aktionsbündnisse „Silvaner Forum e.V.“ (seit 1998) oder „pro Riesling“, mit denen dem modischen Plädoyer für französische Weinsorten (Chardonnay, Cabernet Sauvignon) auf deutschen Rebflächen entgegengetreten werden soll. Auch die Modewelle des „primeur“ oder „vin nouveau“, eines künstlich und mit geschickten Kompromissen bezüglich Geschmack und Aroma schnell trinkfertig gemachten heurigen Weines, beginnt inzwischen schon wieder abzuebben. Für diesen gut zwei Monate nach der Lese auf den Markt gedrückten Wein wird vor allem deshalb weltweit geworben, weil er für die Winzer des Beaujolais ein glänzendes Geschäft darstellt (H.B. 15. 11. 2001).

Selbst der Markt für Importweine zeigt im längerfristigen Rhythmus Gewinner und Verlierer; zur Zeit sind Weine aus Italien und Spanien gegenüber denjenigen aus Frankreich im Vormarsch. Hohe Zuwachsraten haben aber seit einigen Jahren auch Weinimporte aus Übersee (Australien, Südafrika, Chile, Kalifornien). In Deutschland bahnt sich das erst langsam an; in den USA hingegen sind Weine aus Australien schon auf den dritten Rang unter allen Importweinen vorgerückt (Abb. 2, 3). Davon wird gleich noch die Rede sein. In ähnlicher Weise tragen die Damen einmal längere und dann wieder kürzere oder engere bzw. weitere Röcke, und die Schlipse der Herren sind einmal schmal und dann wieder breit. Mit Innovation, dauerhaftem Wandel oder gar Fortschritt hat das nichts zu tun.



Quelle: DDW 2000, H. 10, S. 30-34

Abb. 2: Deutschlands Weinimport 1998 (insgesamt 12,9 Mio. hl = 100%)



Quelle: DDW 2002, H.5, S. 13

Abb. 3: Marktanteile am Weinimport der USA 2000 (insgesamt 3,9 Mio. hl = 100%)

## 1 Fortschritte in der Kellertechnik

Als ich Ende der siebziger Jahre mein Büchlein „In vino veritas?“ schrieb, da hatte ich eine denkbar schlechte Meinung von Weißweinen aus Kalifornien und den Weinbaugebieten der südlichen Hemisphäre; bei wiederholten Proben hat mir keiner dieser Weine gefallen. Inzwischen können wir beobachten, dass Weine aus Australien, Südafrika oder Chile einen von Jahr zu Jahr wachsenden Anteil des deut-

schen Weinimports bestreiten. Sicherlich, in der Mehrzahl sind das noch Rotweine; aber auch Weißweine aus Anbaugebieten der Südhalbkugel werden bei uns zunehmend gerne getrunken. Offensichtlich ist es den dortigen Weinproduzenten gelungen, die Qualität ihrer Weine so zu verbessern, dass sie auf dem deutschen Markt, insbesondere aber auf dem US-amerikanischen Markt, mit Importen aus Frankreich oder Italien konkurrieren können. Die Einfuhr südafrikanischer Weine nach Deutschland z.B. stieg von 18 000 hl im Jahre 1992 auf 63 000 hl 1996. „Die starken Zugewinne der Länder Chile, Südafrika und Australien sind zum einen sicherlich eine Modeerscheinung. Andererseits muss man offen eingestehen, dass die Weine aus der Neuen Welt häufig von überdurchschnittlicher Qualität sind. Der Qualitätsvorsprung ist primär nicht auf ein besseres Klima, sondern in erster Linie auf eine perfektere Kellerwirtschaft zurückzuführen.“ (DDW 2000, H. 10, S. 34).

Die mindere Qualität alkoholreicher Weine aus südlich-sommerheißen Anbaugebieten wurde früher vorwiegend damit begründet, dass die Trauben während des Heranreifens durch starke Strahlung oder hohe Lufttemperaturen nicht genügend vielfältige oder vorwiegend aufdringlich-plumpe Bukettstoffe ausbilden könnten. Mit großer Wahrscheinlichkeit wurde das Geschmacksbild von Weißweinen aus Kalifornien, Australien, Südafrika und Chile aber vor allem dadurch beeinträchtigt, dass die Gärung des Mostes nach der Ernte unter zu hohen Raumtemperaturen stattfand und damit viel zu rasch und stürmisch ablief. Durch die Verlagerung der Gärung in vollklimatisiert-kühle Räume hat die Mehrzahl der Betriebe in südlich-warmen Regionen diesem Mangel inzwischen abhelfen können. Vielleicht hat das Beispiel der altetablierten Weinbaubetriebe in den Höhenregionen des Libanon-Gebirges den Lernprozess beschleunigt: Zunächst haben die Klöster und Konvente dort oben natürlich von den Erfahrungen und der Tradition großer Weingüter im französischen Mutterland profitiert. Entscheidend war aber wohl, dass die Keller im Bergland des Libanon das ganze Jahr über ähnlich kühl-gemäßigt temperiert sind wie diejenigen in Burgund oder im Bordelais. Deshalb haben uns libanesisische Weine, wie z.B. „Xara Rosé“, schon in den fünfziger Jahren vorzüglich gemundet.

Wo es aufgrund des Raumklimas erforderlich ist, findet inzwischen auch bei uns in Deutschland die Gärung in kühlen, temperaturgeregelten Räumen statt, was den Weinen ausgezeichnet bekommt. Das ist übrigens nur eines von vielen Beispielen dafür, wie Innovationen in der Kellertechnik die Qualität unserer heutigen Weine verbessern helfen. Auch hoch entwickelte Zentrifugen und Filter zum Klären der Moste könnten hier genannt werden, und nicht zuletzt moderne Stahltanks. Zwar wird man noch heute bei der Besichtigung eines Weinbaubetriebs bevorzugt in diejenigen Teile des Kellers geführt, wo der Wein in größeren oder kleineren Holzfässern heranreift oder bis zur Abfüllung in Flaschen gelagert wird. Ein Winzer bräuchte sich aber der Stahltanks in seinem Keller keineswegs zu schämen. Sie sind problemlos sauber und steril zu halten, und im Gegensatz zum Holzfass ist die Gefahr gering, dass vom Behältnis Geschmacksstoffe auf den Wein übergehen. Davon wird weiter unten noch ausführlicher die Rede sein.

In vieler Hinsicht ist dem Sprecher der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt, Dr. Georg Binder, deshalb zuzustimmen, wenn er in einem Leitartikel „Innovation im Dienste des Weines“ schreibt: „Die Kellerwirtschaft hat im Verlauf der Jahrhunderte gewaltige Modernisierungswellen über sich ergehen lassen, die auf qualitätsbezogene oder wirtschaftliche Argumente zurückzuführen sind. Jedes Mal gab es Befürworter und Gegner; doch Tatsache ist, dass die Gesamtqualität der Weine ständig verbessert und die Erzeugungskosten gesenkt werden konnten. Der Gesetzgeber hinkt gewöhnlich dieser Entwicklung hinterher, denn oft sind es nicht nur die Kontrollmechanismen, die fehlen, sondern eher traditionelle Strukturen, die überwunden werden müssen.“ (DDW 2001, H. 15).

Was für die soeben kurz skizzierten Neuerungen der „klassischen“ Kellertechnik gilt, darf aber nicht vorbehaltlos auf die neuerdings viel diskutierten „Neuen Oenologischen Verfahren“ übertragen werden, von denen im zweiten Teil dieses Aufsatzes die Rede sein wird. So reagiert der bekannte Weinrechtler Prof. Dr. Hans-Jörg Koch in einem Leserbrief auf den soeben zitierten Leitartikel folgendermaßen: „Kein Gesetzgeber hat technische Entwicklungen lediglich nachzuvollziehen und wirtschaftliche Wünsche eifertig zu erfüllen. Er hat auch andere (schutzwürdige) Interessen zu würdigen und unter anderem zu prüfen, ob eine trotz der ‚Modernisierungswelle‘ seit Ende des 19. Jahrhunderts bewährte Weinrechtsstruktur, die alle oenologischen Verfahren am Natürlichkeitsprinzip misst, der Marktsituation wegen aufgegeben werden sollte. ... Verheißungen besserer Marktposition durch Degradierung deutscher Weine zu ‚Produkten nach Wunsch‘ sind mehr als riskant. Dass eine dem Augenblicksvorteil dienliche Lobby solche Bestrebungen dennoch durchsetzen könnte, ist gerade im Weinrecht nichts Neues. Hier wie auch sonst gilt, dass auch in einer Demokratie ‚die Mehrheit‘, die letztlich zu beschließen hat, nicht immer das objektiv richtige Ergebnis findet.“

## 2 Mechanisierung auch der Weinlese

Dass nicht nur in der Landwirtschaft ganz allgemein, sondern auch beim Weinbau Handarbeit zunehmend durch den Einsatz von Maschinen unterstützt oder ersetzt wird, gilt allgemein als unausweichlich. Ohne eine zumindest teilweise Mechanisierung könnten heute landwirtschaftliche Betriebe in Deutschland nicht mehr überleben. Deshalb wird es widerspruchlos akzeptiert, dass für die Bodenbearbeitung oder die Schädlingsbekämpfung im Weinberg Maschinen eingesetzt werden, und dass dann im Keller Abbeermaschinen, Maischepumpen, Separatoren, Hefe- und Schönungsfilter usw. zum Standard gehören.

Mit Pro und Contra heftig diskutiert wurden dann aber seit den achtziger Jahren die sehr kritisch beobachteten Versuche, mit Hilfe von *Trauben-Vollertern* auch die Weinlese weitgehend zu mechanisieren. Die erste dieser Maschinen wurde 1977 in Rheinhessen eingesetzt. Zunächst klangen die Gegenstimmen überzeugend: Ide-

ales Einsatzgebiet für den Trauben-Vollernter seien mit Reben neu bepflanzte Äcker in der Ebene, die besser für den Anbau von Zuckerrüben als für den von Wein geeignet sind. Erheblich benachteiligt seien demgegenüber die für das Heranreifen der Reben besonders günstigen Standorte auf terrassierten Hang- und Steillagen; denn dort könne man die Lese kaum mechanisieren. Kritisiert wurde dann aber insbesondere, dass der Vollernter unterschiedslos alles in sich hineinsauge, was am Weinstock hängt – also auch unreife oder schon faule Trauben, und dazwischen immer wieder viele Blätter und kleine Äste oder Erdbrocken.

Die Stimmung begann erst umzuschlagen, als einige renommierte Versuchsgüter und Forschungsinstitute Vergleichsuntersuchungen anstellten. Die veröffentlichten Ergebnisse ließen den Schluss zu, dass die Qualität der Moste beim Einsatz von Trauben-Vollerntern nicht signifikant von derjenigen bei der Weinlese von Hand abweiche. Auf größeren zusammenhängenden Parzellen in der Ebene oder auf leicht geneigten unterlassierten Hängen beginnen deshalb Mittel- und Großbetriebe zunehmend, Trauben-Vollernter für die Weinlese einzusetzen. 1984 waren in deutschen Weinbaubetrieben erst 300, im Jahr 2000 dagegen bereits 1 200 solcher Maschinen registriert. Der Trend geht weiter aufwärts; denn die Lese von Hand ist mit 250 – 350 Arbeitsstunden pro ha außerordentlich arbeitsaufwendig. Wer einwandfreie Moste hoher Qualität gewinnen will, muss allerdings in einem zusätzlichen Arbeitsgang vor der mechanischen Lese alle noch unreifen oder schon faulenden Trauben an den Weinstöcken von Hand ausschneiden lassen.

Hochwertige Auslesen oder gar Beerenauslesen brauchen aber noch mehr Sorgfalt; sie werden auch in Zukunft per Hand gelesen werden müssen. Soweit der Markt für den damit verbundenen höheren Aufwand einen angemessenen Preis hergibt, wird sich der Winzer darauf einrichten können. Prekärer könnte die Situation für den Weinbau in Hanglagen und erst recht für denjenigen in Steillagen und in kleingestückelten Terrassenkulturen werden; hier werden, wie schon erwähnt, Vollernter wohl auch in Zukunft nicht eingesetzt werden können. Ob es gelingt, für solche in schwierigem Gelände handverlesene Weine entsprechend höhere Preise auf dem Markt durchzusetzen, erscheint sehr fraglich. Das Brachfallen gerade unserer besten Lagen auf den kleinterrassierten steileren Hängen z.B. an Mosel und Mittelrhein wird sich deshalb wohl fortsetzen.

### **3 Die Diskussion um einen idealen Flaschenverschluss**

In ähnlicher Weise umstritten wie der Einsatz von Trauben-Vollerntern ist die Verwendung von Kunststoffkorken zum Verschließen der Weinflaschen. Noch vor zehn Jahren galt es als selbstverständlich, dass Weine mittlerer bis hoher Qualität, die über mehrere Jahre hinweg lagerfähig waren, mit einem Naturkorken verschlossen werden. Das gab zwar immer wieder einmal Anlass zum Ärger: Billige Korken oder Korken, die nicht sorgfältig vorbehandelt und keimfrei gemacht wurden, schlos-

sen den Inhalt der Flasche nicht hinreichend gegen die Außenluft ab, oder sie ließen Wein austreten, oder es gab aufgrund mikrobieller Prozesse unliebsame Geschmacksveränderungen. Die ersten Qualitäten sorgfältig vorbehandelter Korken vor allem aus jungen, gesunden Korkeichenbeständen in der südportugiesischen Region Alentejo garantierten aber bei gewissenhafter Abfüllung in 96 – 98 % aller Fälle (H.B. 11. 3. 1999) einen zuverlässigen Verschluss der Weinflasche auch über Jahrzehnte hinweg.

Solche Korken sind nie billig gewesen; sie kosten heute mindestens 20 – 30 Cents pro Stück. Deshalb versuchten vor einem knappen Jahrzehnt einige Großabfüller, bei billigen, zum alsbaldigen Verzehr bestimmten Weinen die Flaschen mit einem Schraubverschluss oder einem Kronenkorken zu verschließen. Das Echo auf solche Versuche war zunächst eindeutig negativ: Das edle Getränk Wein würde dadurch auf das Niveau von Cola-Getränken heruntergedrückt, das Image des Weins als eines Naturprodukts würde zu dem eines maschinell hergestellten Kunstprodukts verfremdet, Schraubverschlüsse und Kronenkorken würden bei längerer Lagerung undicht werden usw. Die Befürworter künstlich hergestellter Flaschenverschlüsse ließen sich aber nicht beirren. Sie organisierten Großversuche, und einige Weinbauversuchsanstalten gaben diesen Bemühungen den nötigen wissenschaftlichen Rückhalt. In der Mehrzahl aller Fälle erschienen dabei die Kunstverschlüsse den Naturkorken überlegen: Sie dichteten die Flaschen zuverlässiger gegenüber der Außenluft ab als die zum Test verwendeten Korken, und nach einer Lagerung der Flaschen von einem halben bis zu einem Jahr wirkte der Wein noch frischer.

Aufgrund solcher Untersuchungen wären heute viele Wein-Abfüller bereit, statt Naturkorken die billigeren Schraubverschlüsse oder Kronenkorken zu verwenden. Dazu hätten sie aber ganz neue Abfüll- und Verschlussmaschinen anschaffen müssen, und vor allem den Klein- und Mittelbetrieben fehlte hierfür das erforderliche Kapital. Da kamen einige Hersteller auf die Idee, Korken aus Kunststoff herzustellen, die genau die gleiche Form und Größe wie die bisherigen Naturkorken hatten. Diese konnten demzufolge ohne Schwierigkeiten in den herkömmlichen Standard-Abfüllanlagen verwendet werden. Es wurden einige groß angelegte Versuchsreihen mit Verbundkorken und Zweischeibenkorken gestartet, und es scheint wieder so, als ob derartige Kunstkorken den Naturkorken in vieler Hinsicht überlegen seien (Tab. 1).

Ob sich der Naturkorken in den nächsten Jahren gegenüber guten Fabrikkorken aus Kunststoff wird behaupten können, muss beim jetzigen Stand der Diskussion offen bleiben. Portugal, das auf 8 % seiner Landesfläche 52 % der weltweiten Korkproduktion stellt, bemüht sich mit modernen Behandlungsmethoden um noch zuverlässigere Abtötung schädlicher Mikroorganismen im Naturkork. Premierminister Gutierres proklamiert: „Wein und Korken, das ist wie eine Ehe. Plastik würde dieser Verbindung nur Schande bereiten“. In Großbritannien ist die Rate der Ehescheidungen aber schon recht hoch: Weinflaschen mit Plastikorken haben hier bereits einen Marktanteil von 15 – 20 % (H.B. 11. 6. 2001).



Tabelle 1: Argumente der Werbung für Kunststoffkorken

*Sichert die Qualität Ihres Produktes*

1. Kein „Korkengeschmack“ mehr
2. Keine Oxydation nach mehr als 12 Monaten
3. Keine Veränderung oder Beeinträchtigung des Geschmackes durch Rückstände
4. Keine mikrobiologischen Verunreinigungen durch das Rohmaterial.

*Vereinfacht Ihre Betriebsabwicklung*

1. Verwendung der Standard-Abfüllanlagen – keine Änderung Ihrer Maschinen erforderlich
2. Kein Auslaufen – die Flaschen können sofort nach dem Verkorken gelegt werden
3. Stehende Flaschenlagerung möglich – einfachere Verpackung und Lagerung
4. Beständige Preise – fast unbegrenzte Verfügbarkeit der Rohmaterialien, daher kein Spekulationsrisiko
5. Genormtes Industrieprodukt – Vereinfachung der Logistik, der Qualitätstests und der Abfüllung

*Die Tradition des Weingenusses*

1. Das Aussehen erinnert an den Naturkorken
2. Verwendung der klassischen Korkenzieher
3. Normale Ausziehkraften (25 – 40 kp)

Quelle: NOMACORC

---

*Qualität ist auch eine Frage des Stils!*

Mit einem guten Wein ist es wie mit der Schönheit: Wird sie nicht herausgeputzt und ausstaffiert, bleibt sie ein unentdecktes Mauerblümchen. Erst gezielte Inszenierung setzt sie ins rechte Licht, macht sie anziehend und bewunderungswürdig.

Gleiches gilt für die innere Qualität eines Weines. Für eine erfolgreiche Vermarktung muss sie auf den ersten Blick erkennbar sein und durch die Qualität der äußeren Gestaltung sprichwörtlich ins Auge fallen.

Das Qualitätsurteil der Weinkonsumenten entwickelt sich emotional über die Sinne. Auge und Gefühl entscheiden über den Kauf eines Weines. Weniger der Preis als vielmehr die Wertigkeit eines Weines geben den Ausschlag. Diese wird vermittelt über die Form der Flasche, die Gestaltung der Etikette – und die Qualität und optische Erscheinung des Korkens.

Für einen guten Wein kommt für Weinliebhaber als Verschluss nur ein Spitzenprodukt in Frage. Alles andere wird als stillos empfunden. Das hat die Mehrheit der europäischen Weingärtner längst erkannt.

In Deutschland liegen hochwertige Weine im Trend. Um unverfälschten Geschmack und hohe Qualität sicher zu stellen, stehen hochwertige Korken mehr und mehr im Kurs.

Gönnen auch Sie Ihren Weinen einen der Qualität Ihrer Produkte entsprechenden Verschluss. Krönen Sie Ihre vollendeten Weine – mit Korken von Colombin.

Quelle: Colombin, Werbung für Verbund-Korken, Bi-Kompositkorken und Zweischeibenkorken.

Wieweit ein Kunststoffkorken eine Weinflasche aber auch noch nach mehreren Jahrzehnten Lagerung abdichtet, ohne den Geschmack des Weines in irgendeiner Weise zu beeinträchtigen, bleibt abzuwarten und ist auf jeden Fall ungewiss. Auf einer Tagung des Ausschusses für Technik im Weinbau (ATW) sind im Frühjahr 2002 die Weinbau-Fachberater aus ganz Deutschland über den gegenwärtigen Stand der Forschung folgendermaßen informiert worden: „Die Kunststoffstopfen standen im Mittelpunkt des Vortrages von Rainer Jung, Forschungsanstalt Geisenheim. Bei den alternativen Verschlüssen gab es seit 1997 deutliche Fortschritte. Allerdings ist die Lagerfähigkeit der mit Kunststoffstopfen verschlossenen Flaschen durch eine deutliche Abnahme der freien SO<sub>2</sub> im Verlauf von 36 Monaten noch immer begrenzt. Zudem wurden bei Verkostungen teilweise ‚Weichmacher‘-Töne festgestellt“ (DDW 2002, H. 11, S. 3).

Demgegenüber ist empirisch eindeutig belegt, dass bei Weinen aus dem Bordelais z.B. aus den hervorragenden Jahrgängen 1945, 1947, 1949 oder 1953 der bei der Erstabfüllung verwendete Naturkorken noch heute in jeder Hinsicht intakt ist und den Inhalt zuverlässig gegenüber der Außenluft abschließt. Bei einer Überprüfung von 36 Flaschen solcher Weine mit je einem knappen halben Jahrhundert Lagerungszeit war bei nur zwei Flaschen der Korken schadhafte. Bei zwei weiteren Flaschen schien der Korken zwar unversehrt, aber im Laufe der Jahre war etwas Wein ausgetreten; beim Umkorken hätte man also ein halbes bis ein ganzes Likörglas Wein nachfüllen müssen. Die restlichen 32 Flaschen waren noch so voll wie in den ersten Jahren nach der Abfüllung; bei einer strengen Überprüfung vor einer Weinauktion bei Sotheby's in London erhielten sie durchweg das Prädikat „bottom neck, no reduction through the cork“, oder allenfalls „very top shoulder“. Das wurde dann auch mit entsprechend hohen Zuschlägen honoriert. Ob die Kunststoffkorken heutiger Produktion ähnliches werden leisten können?

## 4 Künstliche Barrique- und Eisweine

Obwohl das nach den Bestimmungen des Deutschen Weingesetzes noch nicht erlaubt ist, wird seit einigen Jahren auch immer wieder versucht, wertsteigernde Besonderheiten von Weinen, die sich auf natürliche Weise bei der Ernte oder beim Fassausbau des Weins ergeben, künstlich zu erzeugen. Das gilt z.B. für die Herstellung von Weinen im Barrique-Fass und für diejenige von Eisweinen. Es mehren sich schon die Stimmen, solche Manipulationen auch in Deutschland zuzulassen, da sie in anderen weinerzeugenden Ländern der EG nicht verboten seien.

Die Herstellung von *Barrique-Weinen* war bis vor einem knappen Jahrzehnt auf Frankreich beschränkt. Barrique-Weine werden in Eichenholz-Fässern ausgebaut; dadurch gehen Geschmackskomponenten der Fassdauben in den Wein über. Bei der Lagerung im Barrique nimmt der Wein bis zu 150 neue Aromastoffe auf. Diese „Parfümierung“ des Weins wird in Frankreich hoch geschätzt, obwohl sie im Grunde

genommen eine Verfälschung des natürlichen Weingeschmacks darstellt. Welchen Einfluss das Holz des Fasses auf das darin gelagerte Getränk haben kann, zeigt das Beispiel gebrannten, d.h. destillierten Weines: Wenn das Destillat in Eichenholzfässern (Steineichen aus dem Limousin) gelagert wird, erhält man Cognac. Bei einer Lagerung in Fässern aus dem Holz von Edelkastanien hingegen entsteht Armagnac.

Vor einigen Jahren begannen nun auch deutsche Weingüter damit, Weine vor allem französischer Rebsorten im Eichenfass als „Barrique“ auszubauen, und für diese Sonderbehandlung entsprechend höhere Preise zu verlangen. Nun sind handgefertigte Eichenholzfässer sehr teuer, und die Barrique-Charakteristik lässt von Jahr zu Jahr mit jeder weiteren Füllung nach. Dem kann man mit einem Trick abhelfen: In einem beliebigen Behältnis, selbst in einem Edelstahl-Tank, gibt man dem Most oder dem jungen Wein einige Handvoll von Eichenholz-Schnitzel (chips, stix, staves) bei und verteilt diese gleichmäßig in der Flüssigkeit. Das ist zwar in Deutschland noch nicht erlaubt, aber wer will oder kann das kontrollieren? Vermutlich sind nicht wenige der in unseren Preislisten angebotenen Barrique-Weine solche Kunstprodukte, und wenn sich das beim Konsumenten herumspricht, dann ist zumindest die Aura des Barrique-Ausbaus als etwas Besonderes stark angekratzt. Die Qualität lässt, wie Versuche der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt gezeigt haben, ohnehin noch zu wünschen übrig: „Die sensorischen Eigenschaften der chips-ausgebauten Weine kommen dem Barriqueausbau sehr nahe, ohne jedoch deren Feinheit und Komplexität zu erreichen.“ (DDW 2001, H. 15, S. 23).

Noch viel eindeutiger verstößt die Herstellung von *künstlichen* „Eisweinen“ gegen das in Deutschland gültige Weingesetz. Wenn im Spätherbst oder Winter nach einer strengen Frostnacht die Trauben einer noch nicht abgeernteten Parzelle am frühen Morgen gelesen und dann in noch gefrorenem Zustand gekeltert werden, erhält man einen konzentrierten Most mit hohen Oechsle-Graden, aber oft auch mit sehr viel Säure. Solche meist nur in geringen Mengen anfallenden Weine sind eine sehr gefragte Rarität, und sie erzielen entsprechend hohe Preise. Seit einigen Jahren wird nun in der Fachpresse davon berichtet, dass man versucht, ganz normal gelesenen Weinen ebenfalls einen Teil des Wassers zu entziehen. Dabei gibt es recht unterschiedliche Verfahren, z.B. Vakuumdestillation, Umkehrosmose oder Kryoextraktion. Solche Versuchsweine dürfen, da gesetzwidrig, in Deutschland zur Zeit noch nicht in den Verkehr gebracht werden. Die Ergebnisse sind auch noch nicht überzeugend: Die Laboranalysen bestätigen zwar die angestrebten Anreicherungen von Zucker, Säuren und Extraktstoffen, aber Bukett und Geschmack kommen noch nicht an die Standards von in herkömmlicher Weise geernteten Eisweinen heran. „Vor allem bei der Vakuumdestillation vermutet man, dass es zu einer Reduzierung der Primäraromen kommt, da diese Komponenten leicht flüchtig sind und mit dem Wasser abgedampft werden“ (DDM 2001, H. 18, S. 26). „Die Reife der Trauben spielt hinsichtlich der Qualität eines Eisweines eine große Rolle, vor allem weil sich während des Reifeprozesses eine Reihe von Aromaveränderungen vollziehen. Ein Einfrieren der Trauben allein genügt nicht, um zu einem guten Eiswein zu kommen“

(DDW 2000, H. 4, S.16). Trotzdem hat das Land Baden-Württemberg im Januar 2002 beim Agrarausschuss des Bundesrats den Antrag gestellt, künstliche Eisweinbereitung zuzulassen (DDW 2002, H. 2).

Noch ärgerlicher aber ist es für die Befürworter künstlicher Mostkonzentration, dass alle bisher versuchten Techniken der Verminderung des Wassergehalts eines Mostes aufwendig und damit teuer sind (DDW 2002, H. 2, S. 8). Es bleibt abzuwarten, ob sich dieser Aufwand durch einen entsprechend höheren Preis pro Flasche ausgleichen lässt. Wenn zur Verringerung der Mostmenge pro Hektar die Trauben einige Wochen vor der Lese sorgsam ausgedünnt werden, lässt sich eine analoge Qualitätsverbesserung deutlich billiger erzielen. Immerhin ist die künstliche Mostkonzentration in Frankreich bereits erlaubt, und sie wird von den Châteaux im Bordelais schon seit längerer Zeit angewandt (H.B. 8. 4. 1999).

## 5 Moderne Verfahren von Biotechnologie und Gentechnik

Die vorstehend kurz skizzierten Neuerungen in der Kellertechnik und beim Ausbau der Weine erscheinen den Freunden und Befürwortern traditioneller, möglichst naturnaher Verfahren ungewohnt, ärgerlich, gelegentlich fast schon schockierend. Sie sind im Kreise einer sachkundigen, am Wein interessierten Öffentlichkeit aber bekannt, man setzt sich mit ihnen rational-argumentativ auseinander, und sie bringen letztlich noch keine umwälzenden Änderungen. Sehr viel weniger bekannt und beachtet ist demgegenüber eine weitere Gruppe von Innovationen, die zu revolutionären Entwicklungen führen könnten. Es handelt sich dabei meist um moderne Verfahren der Biotechnologie, die gerade dabei sind, aus dem Versuchsstadium herauszutreten; man bemüht sich jetzt um die technische und finanzielle Praktikabilität in der täglichen Praxis des Kellerbetriebs. Sie sind es, die mich zu der provozierenden Frage veranlasst haben: „Wird das noch Wein sein, was wir in zehn Jahren trinken?“

Verhältnismäßig wenig spektakulär sind dabei noch die inzwischen sehr weit entwickelten Verfahren eines *biologischen Säureabbaus* (BSA). Ihre Überlegenheit bei der Reduktion unerwünscht hoher, magenunfreundlicher oder geschmacksbeeinträchtigender Säuren ist so offensichtlich, dass sie zum Standard moderner Kellertechnik gehören. Die früher angewandten Verfahren einer *chemischen* Säure-Reduktion hatten den Nachteil, dass sie alle im Wein enthaltenen Säuren in gleichem Maße abbaute, und dass sie nur schwer zu kontrollieren war. Außerdem erhöhte sich bei chemischer Entsäuerung der pH-Wert des Mostes oder Weines; das begünstigte die Tätigkeit von unerwünschten Mikroorganismen. Geschmacklich störend ist im Wein aber vor allem ein Zuviel an Äpfelsäure. Die Weinsäure dagegen wird auch bei überdurchschnittlich hohen Konzentrationen geschmacklich meist nicht als störend empfunden, sie ist recht magenverträglich, und sie trägt positiv zum geschmacklichen Gesamtbild des Weines bei (DDW 1999, H. 9, S. 10).

Beim biologischen Säureabbau kann man nun mithilfe spezieller Hefestämme und sogenannter „*Starter-Kulturen*“ (z.B. Bakterienstamm von *oenococcus oeni*) unerwünschte Säuren gezielt reduzieren und gewünschte Säuren belassen. Dabei werden die Gerbstoff-Struktur der Rotweine abgeschliffen und die würzig-esterigen Fruchtaromen verstärkt (DDW 2001, H. 21). Wenn heute nicht nur eine kleine Zahl von Weinliebhabern, sondern auch eine breitere Schicht von gelegentlichen Weintrinkern trockene Weine bevorzugt, so ist das nicht nur eine Mode-Erscheinung, sondern auch ein Resultat des biologischen Säureabbaus. Ein trockener Wein darf nämlich nur bis zu 4 g/l Restzucker enthalten, oder bei einem überdurchschnittlich hohen Säuregehalt allenfalls bis zu 9 g/l. Als in den siebziger und achtziger Jahren trockene Weine auf den Markt kamen, störte oft deren hoher und im Gesamtbild auffällig hervortretender Säuregehalt; denn es fehlt im trockenen Wein ja der Zucker, mit dem man höhere Säurewerte übertönen oder „harmonisieren“ konnte. Heute dagegen schmeckt bei einem gut gelungenen biologischen Säureabbau auch ein trockener Wein, ja ein Diabetiker-Wein mit 0 bis 2 g/l Zucker nicht sauer oder herb, und er ist meist ausgesprochen magenfreundlich.

Über den Spezialfall des biologischen Säureabbaus hinaus ist die Züchtung weinfreundlicher *Hefestämme* schon seit Jahrzehnten ein wichtiges Hilfsmittel für eine gut kontrollierbare Gärung. „Auf den Trauben und im Most wurden 16 verschiedene Hefen gefunden, von denen fünf befähigt sind, eine komplette alkoholische Gärung durchzuführen.“ Nicht alle von ihnen sind aber erwünscht. „Im Keller müssen optimale Bedingungen geschaffen werden, damit sich die erwünschten Hefen durchsetzen können. Durch den Einsatz von Reinzuchthefen kann die unerwünschte Mikroflora verdrängt und meist eine reintonige Gärung garantiert werden“ (DDW 2000, Nr. 4, S. 15). Inzwischen bietet der Handel über 160 Trockenreinzucht-Hefepräparate an.

Die Kellertechnik ist seitdem aber schon wieder einen Schritt weiter gegangen: Durch den gezielten Einsatz von neuen speziellen Hefen lassen sich heute auch Geschmack und Aroma des Weines in einem beachtlichen Umfang beeinflussen. Dabei werden dem Most oder der Maische zusätzlich oft auch noch ganz bestimmte *Hefenährstoffe* beigefügt, die die Entwicklung und Tätigkeit bestimmter Hefen in gewünschte Bahnen lenken, den Stickstoff-Haushalt regulieren, das Verhältnis von Glukose zu Fruktose steuern und unterschiedliche Varianten des Gärungsprozesses ermöglichen. Jüngere Forschungen zeigen, dass die Hefen für den Gärverlauf zentral wichtig sind, dass sie den Gärprozess in unterschiedlichster Weise beeinflussen können, und dass sie damit auch einen erheblichen Einfluss auf das Endprodukt, den Wein, haben. Davon wird gleich nochmals die Rede sein.

Es versteht sich von selbst, dass die modernen Verfahren der *Gentechnik* auch in den Weinbau Einlass finden, und dass sich dabei neue, überraschende Perspektiven ergeben. Das gilt zunächst einmal für die altbekannten Anwendungsgebiete von Gentechnik: Die Rebstöcke können z.B. auf Virus-Resistenz oder auf Pilz-Resistenz

gezüchtet werden. „Die Vision eines Weinbaus ohne die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln muss erlaubt sein, und es muss das Ziel der Forschung sein, dieser Vision so nahe wie möglich zu kommen. Die Gentechnik gibt uns die Werkzeuge hierzu in die Hand – nicht allein – jedoch im Zusammenspiel mit klassischer Züchtung, mit den Erkenntnissen und Erfahrungen aus dem konventionellen und umweltschonenden sowie dem ökologischen Weinbau“ (DDW 2001, H. 1, S. 20).

Es lässt sich aber auch der Zuckerstoffwechsel in der heranreifenden Traube durch Gentechnik beeinflussen. Im Jahre 1996 wurde dann die komplette Erbinformation der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* entschlüsselt. Damit ist das Feld bereitet für eine künftige Manipulation von Hefen, aber auch von Milchsäure-Bakterien. Die damit befassten Wissenschaftler gehen davon aus, dass man in absehbarer Zeit über die Gentechnik nicht nur die Gär-Eigenschaften der Hefen, sondern auch das Geschmacks- und Aromabild des Weines erheblich beeinflussen kann.

Neben den Hefen rücken die *Enzyme* immer mehr ins Blickfeld der mit dem Wein befassten Biotechnologie. Es sind zunächst einmal die Hefen selbst, die in den vier Phasen der Gärung Enzyme bilden und damit den Gärungsprozess beeinflussen. Neuerdings werden dem Most aber auch zielgerichtet freie Enzyme in flüssiger oder granulierter Form zugegeben. Sie erleichtern die Vorklärung der Maische, helfen beim Herauslösen von Farb- und Extraktstoffen aus den Beeren, verbessern die Filtrierbarkeit und fördern den biologischen Säureabbau. Durch geschickte Steuerung kann man mit Hilfe solcher Enzyme und der sogenannten Aromastoff-Vorläufer aber nicht nur die Gär-Eigenschaften des Mostes, sondern auch das Aromabild und den Geschmack der jungen Weine in gewissen Grenzen beeinflussen (DDW 2001, H. 19, S. 11).

Zur Kontrolle aller dieser Prozesse wird da und dort bereits eine aufwendige *apparative Analytik* eingesetzt (Atom- und Massenspektroskopie). Mit ihrer Hilfe bekommt man Hefen, Enzyme und Bakterien immer besser in den Griff. Eine Analyse von ausgesuchten 60 organischen und 35 anorganischen Substanzen im Wein erlaubt aber heute auch schon die Bestimmung der Rebsorte mit einer Treffsicherheit von 97 % und des Anbaugebiets mit einer solchen von 90 % (DDW 2001, H. 13, S. 6). Damit ist die Analytik selbst ausgepichteten Experten mit jahrzehntelanger Erfahrung in Blindverkostung überlegen.

Noch ganz am Anfang stehen demgegenüber die Versuche mit den sogenannten „*Wein-Aromasystemen*“, die über eine Bündelung und Harmonisierung der Molekül-Verbindungen im Wein oder Destillat Aroma und Geschmack der Weine steuern wollen. Sie sollen es ermöglichen, ohne chemische Zusätze oder energetische Einflüsse Veränderungen herbeizuführen, die das Geschmacksbild des Weines positiv beeinflussen. „Die biophysikalischen Veränderungen sind schwierig zu verstehen“. Bei Versuchen mit dem sog. Aropur-Aromasystem „zeigten sich die Aropur-Varianten fülliger, weicher, klarer und etwas harmonischer“ (DDW 2001, H. 18, S. 32).

## 6 Ist das Mögliche auch wünschenswert?

Abschließend möge ein Beispiel *Möglichkeiten und Grenzen der Geschmacksbeeinflussung von Wein durch moderne biotechnische Verfahren* veranschaulichen. Seit langer Zeit schon behilft man sich mit Anklängen an Frucht-Aromen, wenn man bei der Beschreibung einige Dominanten in dem sehr komplexen Geschmacksbild eines Weines verdeutlichen will: „zarter Himbeer-Ton“ z.B., oder „Anklänge an Schwarze Johannisbeere“, „duftet nach tropischen Früchten“, „harmonisch eingebundene Kakaotöne“. Aufgrund vieler Verkostungen kann man die Mannigfaltigkeit der Sensorik behelfsmäßig in Diagrammen festhalten, die die häufigsten Aroma-Tendenzen berücksichtigen. Der Bund Deutscher Oenologen hat sogar ein Aromarad mit „treffenden Aromabeschreibungen“ entworfen (Tab. 2).

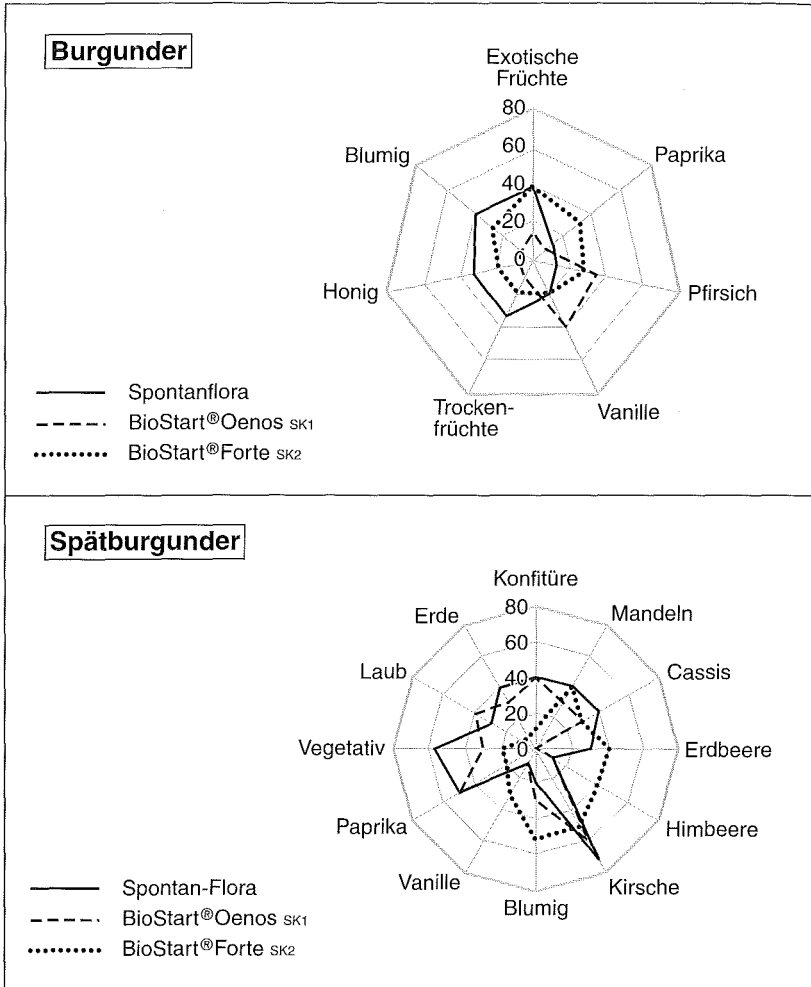
Tabelle 2: Beschreibung von Geruchs- und Geschmackseindrücken (Vorschläge des Bundes Deutscher Oenologen)

Treffende Aromabeschreibungen für deutsche Weißweine					
Riesling	Müller-Thurgau	Silvaner	Kerner	Grauburgunder/ Weißburgunder	edelsüße Weine
Weinbergspflirsich	grüner Apfel	Stachelbeere	Birne	Ananas	Honig
Apfel	Zitrone	Birne	Orangenkonfitüre	Aprikose	Karamell
Grapefruit	schwarze Johannisbeere	Heu	schwarze Johannisbeere	Zitrone	Aprikose
Rosenblüte	Geranie	Artischocke	Johannisbeere	grüne Bohne	Pflirsich
Honig	Muskatnuss	Minze	Aprikose	Butter	Mango
frisches Gras	grüner Paprika	Rauch	Eisbonbon	Vanille	Rosine
			grüne Bohne		

Quelle: Deutsches Weininstitut, Aromarad

Wie die beiden nachstehenden Diagramme zeigen, wird das Geschmacksbild durch Starterkulturen beim biologischen Säureabbau in gewissen Grenzen verschoben: weniger in Richtung Honig, mehr in Richtung Pflirsich, oder: weniger in Richtung Cassis, mehr in Richtung Himbeere, usw. (Abb. 4)

Die leichten Verschiebungen in den eben genannten Beispielfällen erscheinen auch bei strenger Beurteilung tragbar. Der Charakter des Weines wird noch nicht verfälscht, zumal ähnliche Differenzen im Aromaprofil auch beim Vergleich desselben Weines in unterschiedlichen Anbaujahren aufgrund rein natürlicher Prozesse auftreten. Mit Hilfe moderner Biotechnik dürfte es aber schon heute möglich sein, den Wein so zu verfremden, dass er mehr wie Himbeersaft oder wie Kirschwasser schmeckt als wie Wein. In Amerika könnte es vielleicht zu einem Verkaufsschlager werden, wenn man Wein mit dem Geschmack von Coca-Cola anböte. Das führt dann wieder zu meiner skeptischen Frage: „Wird das noch Wein sein, was wir in zehn Jahren trinken?“



Quelle: Prospekt der ERBSLÖH Getränketechnologie, Geisenheim (o. J.)

Abb. 4: Aromaverschiebungen durch Starterkulturen für den biologischen Säureabbau

Im Frühjahr 1999 wurde einer breiteren Öffentlichkeit zum ersten Mal gezeigt, was man mit modernen Verfahren der Biotechnologie alles anstellen kann. Das „Handelsblatt“ (14.5.1999) berichtet darüber ausführlich und sehr kritisch in einem Beitrag von Peter-Paul Falkenstein – einem der wenigen m.E. seriösen und kompetenten Weinautoren. Die wesentlichen Passagen daraus seien in einem Exkurs zitiert (S. 163).

Als Antwort auf solche Kritik bemühen sich die Befürworter moderner Methoden darum, zu beschwichtigen. Sie argumentieren z.B. folgendermaßen: „Die Dis-



## Fragwürdige neue Kellertechniken

### Früchtchen

VON PETER-PAUL FALKENSTEIN

„Aus dem Glas steigen Aromen von Bananen, Ananas und Maracuja: Prickelnde Frische und eine etwas aufgesetzt wirkende Fruchtigkeit bestimmen den ersten Eindruck. Der Geschmack ist kurz, nichts klingt nach. Spätestens beim dritten Schluck fragt sich der gelernte Zecher, wo denn nun der Wein bleibt.

Bei der Pro-Wein-Messe in Düsseldorf gab es reichlich von dieser Sorte zu kosten: trickreich gemachte Produkte, die am Gaumen ein rasches Feuerwerk exotischer Aromen erzeugen und dann Leere hinterlassen. Weder Rebsorte noch Herkunft sind zu erkennen, von Boden-Tönen ist schon gar nichts zu spüren. Da schmeckt der Silvaner wie der Weißburgunder, der Pfälzer wie der Rheinhesse. Schon Anfang März erschienen diese 98er rund und fertig, sicheres Zeichen dafür, daß nach dem Sommer von dem – zugegeben: verführerischen – Oberflächenreiz nicht mehr viel übrig sein wird.

Derzeit wetteifern die jungen Kellermeister im Gebrauch neuester Techniken. Da wird der scharf geklärte Most auf knapp über null Grad gekühlt. Damit dann überhaupt eine Gärung einsetzt, sind spezielle Hefekulturen nötig. Enzyme spalten die Aromen zusätzlich auf. So wird der frische Geschmack der Trauben zwar voll bewahrt, aber zugleich völlig verfälscht. Dr. Werner Nickenig, der Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbands, hat nicht ganz unrecht, wenn er solche Früchtchen unter die Rubrik „aromatisierte Weine“ einordnet.

Solcherart Traubensaft mit Alkohol kommt gewiß einer Generation entgegen, die beim Genießen nicht viel denken oder empfinden möchte. Auch der Umstand, daß sich diese hypermodernen Erzeugnisse von Kanada bis Neuseeland verblüffend ähneln, kommt den schnellen Zeitgenossen entgegen. Sich mit der Vielfalt von Wein auseinanderzusetzen fordert doch Muße und Zeit, die viele Menschen heute nicht mehr haben.

Den hiesigen Weinmachern ist dringend anzuraten, die Finger von solchen Auswüchsen in der Kellertechnik zu lassen. Wenn der rheinische Riesling nicht mehr vom südafrikanischen Sauvignon zu unterscheiden ist, dann werden die deutschen Erzeuger am Ende die Verlierer sein. Ihre ausländischen Wettbewerber arbeiten wesentlich kostengünstiger.

Anstatt einer Fast-food-Schickeria nachzurennen, deren ausgeprägteste Wesenszug Treulosigkeit ist, sollten sich die Winzer hierzulande sorgfältiger um den verständigen Weinfreund kümmern, der noch Eigenart zu schätzen weiß. Ein im kühlen Klima am steilen Schieferhang gewachsener Riesling ist einmalig auf der Welt, kann nicht nachgeahmt werden. Vorausgesetzt, daß dem Wein nicht mit allzuviel Technik jegliche Persönlichkeit ausgetrieben wird“ (*Handelsblatt* 14.5.1999).

kussion ist bei dem traditionsbeladenen Produkt Wein eine ganz besondere. Der Wein wird hierbei gerne als Kulturgut mit dem Attribut des Unantastbaren versehen. Dabei vergisst man völlig, welche drastische Veränderungen in den letzten 50 Jahren in der weinbaulichen Praxis als auch in der Kellertechnik Einzug gehalten haben, ohne dass die Weinkultur dadurch Schaden gelitten hat. Im Gegenteil, viele der Neuerungen, wenn nicht sogar die meisten, haben schließlich zu einer Verbesserung des Endproduktes Wein geführt und damit auch die Wettbewerbschancen der Weinbranche erhalten“ (DDW 2001, H. 1, S. 20).

## **7 Die ständigen Begleiter der Revolution: Streit Klasse gegen Masse, Bezeichnungschaos, EU-Diktate, die Pseudokompetenz selbsternannter Weinpápste**

Die stürmische Entwicklung in Weinbau und Kellertechnik während der vergangenen fünfzig Jahre ist in ein wenig erfreuliches Umfeld eingebettet, das fast schicksalsbestimmt unabänderlich erscheint. Die handelnden Personen dieses Dramas haben zwar im Laufe der Jahrzehnte gewechselt; die Akteure, die in den Jahren nach der Währungsreform auf der Bühne standen, wurden durch eine zweite und jetzt schon dritte Generation abgelöst. Aus der Vergangenheit gelernt hat aber niemand. Man streitet immer noch um dieselben Grundpositionen, man macht immer wieder dieselben Fehler, man beklagt nach wie vor fast einstimmig, dass das Image des deutschen Weines durch öffentlich ausgetragene Querelen beeinträchtigt würde – aber geändert hat sich in den fünfzig Jahren, die ich als Zuschauer das Geschehen auf der Bühne verfolge, nichts.

1. Da gibt es zunächst einmal unter den Weinbaubetrieben zwei sehr unterschiedliche Fraktionen, die man mit dem Stichwort „Klasse gegen Masse“ charakterisieren könnte. Das eine sind diejenigen Winzer und Genossenschaften, die billige Weine für die abfüllenden Großkellereien, den Lebensmitteleinzelhandel (Verbrauchermärkte und Discounter) und die Weiterverarbeitung (Sekt) produzieren. Die Preise, die sie erzielen können, liegen höchstens knapp über den Selbstkosten. Um überleben zu können, streben sie möglichst große Erntemengen mit Hektarerträgen von 150 bis 200 Hektolitern pro Hektar an, und sie bevorzugen als Rebsorte deshalb die qualitativ niedrig eingestuften „Massenträger“ (z.B. Müller-Thurgau, Dornfelder, einige Neuzüchtungen). Das stört bei den billigen Sonderangebotsweinen der Discounter („Preiseinstiegssegment“) überhaupt nicht. Die dort angebotenen Weine sind ohnehin „Schnelldreher“, die meist binnen eines halben Jahres konsumiert werden.

In der anderen Fraktion sind diejenigen Winzer und Weingüter vereinigt, für die es eine Ehrensache ist, Weine hoher und höchster Qualität zu erzeugen. Sie bevorzugen unsere altbewährten hochrenommierten Rebsorten (z.B. Riesling, Spätburgunder), die geringere Erträge abwerfen, und durch gezielte Pflegemaßnahmen

schneiden sie die Weinstöcke so weit zurück, dass sie nur 50 bis 70 hl/ha Weins erbringen, dann allerdings von entsprechend hoher Qualität. Ihre Rechnung geht auf, wenn sich genügend Kunden finden, die bereit sind, für ein solches hochwertiges Gewächs auch entsprechend mehr zu zahlen.

Die große Mehrzahl unvoreingenommener Beobachter ist – meines Erachtens zu Recht – der Ansicht, dass für den deutschen Weinbau Massenerzeugung ein Irrweg wäre. In Konkurrenz mit den viel billiger erzeugenden mediterranen Anbaugeländern der EU hat deutscher Massenwein keine Chance (Abb. 5). Zu Recht bemüht sich deshalb die deutsche Agrarpolitik seit Jahrzehnten darum, mit hier belohnenden, dort restriktiven Regelungen die Produktion von Weinen hoher Qualität zu fördern und die von Massenwein zu bremsen. Nur in den seltenen mäßigen bis miserablen Weinjahren wird nämlich die Produktion deutscher Weine vom Binnenmarkt aufgenommen (ca. 8 Mio. hl). Normalerweise haben wir eine jährliche Überproduktion von mehreren Millionen Hektoliter, die dann irgendwie „beseitigt“ werden muss.

Gegen diese Bemühungen wenden sich vor allem zwei Teilgruppen der Weinwirtschaft: Die Discounter und andere Großbetriebe des Lebensmitteleinzelhandels, die die Kunden mit Billigangeboten locken und in Sonderangeboten namenlose Spätlesen für 1,49 Euro anbieten wollen, und die auf Massenerzeugung spezialisiert-

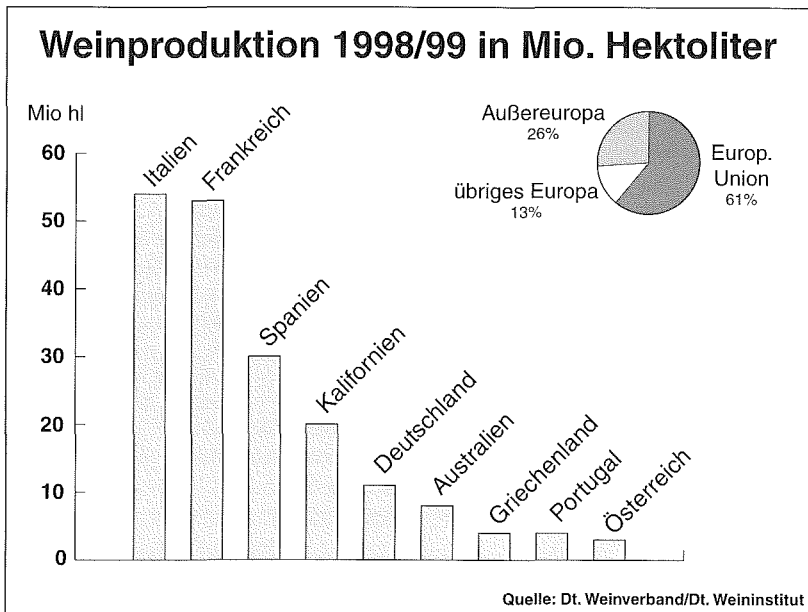


Abb. 5: Die wichtigsten Weinproduzenten auf dem Weltmarkt (Welt insgesamt 1998: 259 Mio. hl)

ten Winzer an Rhein und Mosel. Vor allem letzteren ist es gelungen, sehr durchsetzungsstarke Funktionäre nicht nur in die Fachverbände von Weinbau und Weinwirtschaft einzuschleusen, sondern auch in die Parlamente von Bund und Ländern. In der Mehrzahl der Fälle sind sie darum bemüht, den staatlichen Gesetz- und Verordnungsentwürfen, die auf Mengenbegrenzung und Qualitätssteigerung abzielen, die Zähne zu ziehen. Als Wähler-Klientel ist eben die große Masse kleiner Winzer sehr viel gewichtiger als der kleine Kreis vornehmer Qualitätsverfechter, und wenn Wahlen anstehen, sind lautstarke Proteste und medienwirksame Demonstrationen ein probates Mittel zum Durchsetzen eigener Interessen. Als Lobbyist für die Weinbauern war Günther Scharzt im deutschen Bundestag fünf Legislaturperioden lang besonders erfolgreich (Tab. 3). Vergleichbar aktiv in Frankreich war der Elsässer Marcel Blanck aus Kientzheim.

Tabelle 3: Ein Leben für den Weinbau

Als Abgeordneter der CDU für den Wahlkreis Trier war der Ökonomierat Günther Scharzt über fünf Wahlperioden hinweg – von 1975 bis 1994 – für die Interessen der Weinbauern im Deutschen Bundestag tätig. Mit 56 bis 57 % der abgegebenen Stimmen konnte er immer mühelos ein Direktmandat erringen.

„**Günther Scharzt**, Präsident des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Nassau, ist mit dem Großen Verdienstkreuz des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland geehrt worden. Das Wirken von Scharzt hat zu einer maßgeblichen Verbesserung der sozialen Lage der Bauernschaft beigetragen. Er ist eine profilierte Persönlichkeit der Landwirtschaft, die Achtung und Anerkennung gefunden hat.“ (DDW 1999, H. 18)

#### **Scharzt stoppen**

Auf der Wintertagung 1993/94 des Rheingauer Weinbauverbandes vertrat dessen Präsident, Graf Matuschka-Greifenclo, die Meinung, „es bestehe sogar die Gefahr, dass das neue Weingesetz eine Verschlechterung gegenüber der derzeit gültigen Regelung bringen kann. Diese verfehlte Politik habe auch einen Namen: Hauptdrahtzieher seien der Bundestagsabgeordnete und rheinland-pfälzische Kammerpräsident Scharzt, der in der Elblingregion der Mosel beheimatet ist. Er sei bekannt dafür, der Massenerzeugung das Wort zu reden. Ihm sei es zu verdanken, dass die Moselwinzer als einzige die Mengenregulierung unterlaufen und ihre Übermengen als Sektgrundwein verkaufen dürfen. Scharzt habe die grenzenlose Ausdehnung der Rebflächen auf Uferwiesen der Mosel befürwortet und den Begriff ‚Hochgewächs‘ für einfache Qualitätsweine eingeführt. Dies alles mögen Maßnahmen nach den Wünschen einiger unverbesserlicher Schreier sein, dem Deutschen Wein haben sie im Ansehen sehr geschadet. Gleiches stehe auch jetzt ins Haus und der Präsident forderte alle verantwortlichen Politiker, insbesondere die hessischen Bundestagsabgeordneten auf, ‚diesen Mann zu stoppen und eine erneute Katastrophe vom deutschen Wein abzuwenden‘.“ (DDW 1994, H. 8, S. 42)

In einer beharrlichen Politik kleiner Schritte kann die Massenwein-Lobby immer wieder Verordnungen durchsetzen, die die strengeren Regelungen des Weingesetzes aufweichen. So dürfen seit der Weinernte im Herbst 2000 die Grenzwerte für den Schwefeldioxidgehalt im Wein (höchstens 300 mg) um bis zu 40 mg erhöht werden, und die höchstzulässigen Hektarerträge für die einzelnen Qualitätsgruppen wurden

nochmals heraufgesetzt. Sie betragen jetzt in den Anbaugebieten Rheinhessen, Pfalz, Nahe und Mosel-Saar-Ruwer für Qualitätswein b.A. 105 hl/ha, für Tafelwein 150 hl/ha und für Verarbeitungswein 200 hl/ha (DDW 2001, H. 18, S. 6). An Mosel, Saar und Ruwer sind für Q.b.A.-Weine sogar 125 hl/ha erlaubt!

Die nicht allzu vielen Weinbaubetriebe, deren Ziel geringe Erntemengen hoher Qualität ist, haben die Hoffnung auf harte, unverwässerte gesetzliche Restriktionen meist schon aufgegeben. Sie schließen sich jetzt in Vereinigungen gleichgesinnter Winzer und Weingüter zusammen und sie versuchen, den von ihnen auf dem Markt angebotenen Weinen mit der „Marke“ ihres Verbandes ein Gütesiegel aufzudrücken. Ob und wie weit aber eine breitere Öffentlichkeit davon Kenntnis nimmt und ob sie bereit ist, solche Weine auch entsprechend gut zu bezahlen, muss die Zukunft lehren.

2. Das deutsche Weingesetz von 1971 hatte die löbliche Absicht, in die *Viel-falt von Qualitäts- und Herkunftsbezeichnungen* eine klare Ordnung zu bringen. Um eine Aussage über die Qualität des Weines zu ermöglichen, schuf man die Stufen Tafelwein, Qualitätswein besonderer Anbaugebiete (Q.b.A.) und Qualitätswein mit Prädikat. Die Prädikatsbezeichnungen sind nochmals abgestuft nach den Klassen Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese. Dieser eindeutige, aber recht grobe Rahmen hat die Winzer und den Weinhandel nicht zufriedengestellt; die Schwankungen der Qualität innerhalb der einzelnen Klassen waren zu groß, und der Verbraucher erhielt zu wenig Informationen über das Getränk in der Flasche. Deshalb wurde 1982 die Klasse „Landwein“ für einen gehobenen Tafelwein und später die Klasse „Hochgewächs“ für einen gehobenen Qualitätswein b.A. hinzugefügt. Auch wurden zwei Rebsorten, die nicht besonders hoch in der Gunst der Verbraucher standen, umbenannt, wenn der daraus gewonnene Wein bestimmte Anforderungen erfüllte: „Ruländer“ in „Grauburgunder“, und „Müller-Thurgau“ in „Rivaner“.

Zur Kennzeichnung der Geschmacksrichtung dürfen die Angaben „trocken“, „halbtrocken“, „lieblich“ und „süß“ verwendet werden, und zur Kennzeichnung der Herkunft „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ und „Weingut“. Seit dem Weinjahr-gang 2000 sind nun parallel und ergänzend dazu zwei weitere Prädikate geschaffen worden „für deutsche Qualitätsweine aus gebietstypisch klassischen Rebsorten mit einem harmonisch trockenen Geschmacksprofil“. Die im trockenen Spitzensegment angesiedelten Weine mit dem Prädikat „Selection“ müssen strengste Anforderungen erfüllen, z.B. einen Hektarertrag von höchstens 60 hl/ha, ausgewählte hochwertige Rebsorten und ein Mindestmostgewicht ab 90 Grad Oechsle. Das Prädikat „Clas-sic“ dagegen steht „für ein neues Weinprofil aus Anbaugebieten im Preissegment der anspruchsvollen Mitte“.

Diese beiden neuen Prädikate hatten von Anbeginn erhebliche Geburtsfehler. Ursprünglich wollte man hierfür nur Rebsorten zulassen, die mindestens 10 % der Anbaufläche eines Weinbaugebietes einnehmen (DDW 2002, H. 9, S. 7). Nunmehr sind sie aber auch für kaum bekannte und wenig angebaute Exoten und Außenseiter

erlaubt, deren Weine wenig Anklang finden Es ist fast schon absurd, dass in Baden die Rebsorte Auxerrois, in Franken der Rieslaner und in Rheinhessen der Frühburgunder das sehr anspruchsvolle Prädikat „Selection“ erhalten können, obwohl jede dieser Sorten in ganz Deutschland auf weniger als 100 ha Rebfläche steht! (Tab. 4).

Tabelle 4: Rebsorten, die für „Classic“- und „Selection“-Weine zugelassen sind

	Bestockte Rebflächen in ha (1999)	Anteil an den deutschen Rebflächen in %
<i>Weißwein</i>		
Riesling	22.350	21,4
Müller-Thurgau	20.667	19,8
Silvaner	6.859	6,6
Kerner	6.828	6,6
Grauburgunder	2.637	2,5
Weißburgunder	2.396	2,3
Gutedel	1.198	1,1
Elbling	1.043	1,0
Chardonnay	531	0,5
Auxerrois	77	0,1
Rieslaner	70	0,1
<i>Rotwein</i>		
Spätburgunder	8.643	8,3
Portugieser	4.878	4,7
Dornfelder	3.765	3,6
Trollinger	2.530	2,4
Schwarzriesling	2.289	2,2
Lemberger	1.118	1,1
Domina	187	0,2
Saint Laurent	185	0,2
Frühburgunder	84	0,1

Quelle: Statist. Bundesamt; DDW 2001, H. 1, S. 6

Auch sind die Mindestanforderungen gegenüber den ersten strengen Entwürfen abgesenkt und aufgeweicht worden, damit möglichst viele Winzer und Weinkellereien unter der neuen Flagge segeln können: Für Classic-Weine ist keine spezielle sensorische Prüfung mehr vorgesehen, und eine zu große Bandbreite beim Restzuckergehalt (bis 15 g/l) verhindert eine klare Profilierung. Dass in den Anbaugebieten Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer und Nahe ein Riesling für die Bezeichnung „Classic“ nur ein Mostgewicht von mindestens 61 Grad Oechsle erreichen muss (Nahe 63), ist ebenfalls mehr als ein Schönheitsfehler; denn schon für das Prädikat „Kabinett“ wird hier ein Mindestmostgewicht von 70 Grad Oechsle verlangt (DDW 2002, H. 11, S. 38).

Statt dem Verbraucher klare Kriterien zur Beurteilung eines Weines zu geben, ist damit die Verwirrung nur noch größer geworden. Zu Recht stellt deshalb die Fachzeitschrift *DDW* in einem Leitartikel fest: „Die beiden Bezeichnungen *Classic* und *Selection* lassen die alte Bezeichnungsvielfalt fast unverändert bestehen und bauen parallel dazu ein neues System auf. Leider wird damit der alte Kritikpunkt, dass es zu viele bezeichnungsrechtliche Möglichkeiten gibt, noch verschärft. ... Völlig außen vor ist dabei der Verbraucher. Denn dieser braucht für deutschen Wein künftig ein Hochschulstudium, um noch durchzublicken. Selbst die Winzer hatten bei den Weinbautagen, als das Modell vorgestellt wurde, ihre Verständnisschwierigkeiten. So jedenfalls gibt das Bezeichnungsrecht dem Verbraucher keine Chance, schnell und prägnant den Flascheninhalt erkennen zu können.“

Noch unübersichtlicher wird die Situation dadurch, dass im Sommer 2001 der Verband Deutscher Prädikatsweingüter sich für eine wieder andere Klassifizierung von Wein entschieden hat. Im Gegensatz zu allen bisher in Deutschland erlaubten Klassifikationssystemen baut die nunmehr vorgeschlagene Gliederung auf der physisch-geographischen „Lage“ des Weinbergs auf – d.h. auf dem Komplex Boden – Hangneigung – Exposition – Kleinklima usw. Die oberste Stufe, in Analogie zur französischen Klassifikation eine Art von „Grand Cru“, soll den Namen „Erstes Gewächs“ oder „Großes Gewächs“ tragen und außer der nach strengen Kriterien beurteilten naturräumlichen Eignung der Weinparzelle folgende Erzeugungskriterien erfüllen: „Die Ernteerträge sind hier auf einen ha-Ertrag von maximal 50 hl/ha festgelegt. Auch die Rebsorten werden enger eingegrenzt und die Produktionsbedingungen wie der Anschnitt kontrolliert. Eine Vollreife der Trauben ist selbstverständlich, ebenso die selektive Handlese und die organoleptische VDP-Weinprüfung. Auf dem Etikett planen die Prädikatsweingüter eine Kennzeichnung dieser Weine durch die Kombination von VDL-Traubenadler und Lage“ (*DDW* 2001, H. 19).

Der Rheingauer Weinbauverband hat auf einer Pressekonferenz im Herbst 2001 die Einführung der neuen Klassifikation „Erstes Gewächs“ nachdrücklich unterstützt. In Konkurrenz dazu bemüht sich aber eine Gruppe angesehener Weingüter im Rheingau darum, sehr gute und charakteristische Rieslinge mit der Bezeichnung „CHARTA-Wein“ hervorzuheben: „Bei der Auswahl der Charta-Weine steht nicht die Lagenherkunft im Vordergrund, sondern allein ihre Eignung zum Rheingau-Riesling nach den Vorgaben der CHARTA. ... Die kräftige Rieslingsäure, durch nicht schmeckbare Süße ausbalanciert, verleiht den Charta-Weinen ihren unvergleichlichen Charakter und eine hohe Lagerfähigkeit. Charta-Weine eignen sich besonders als Begleiter zum festlichen Essen, aber auch bei vielen anderen geselligen Anlässen“ (Staatsweingüter Kloster Eberbach, Weinpreisliste 2001, S. 21). In anderen Weinbaugebieten versuchen Weingüter, ein Spitzensegment ihrer Weine mit dem Zusatz „Cuvée“ zu kennzeichnen. In Analogie zur Sekt-Herstellung, bei der mit „Cuvée“ ein Verschnitt unterschiedlicher Weine zur Erzielung einer bestimmten Geschmacksrichtung verstanden wird, können bei solchen Wein-Cuvées z.B. auch unterschied-

liche Rebsorten miteinander verschnitten werden. Auf die verwirrende Fülle der in Deutschland zugelassenen Rebsorten wollen wir hier gar nicht zu sprechen kommen; im Anbaugebiet Pfalz sind es nicht weniger als 56! (Tab. 5).

Tabelle 5: Anbaugebiet Pfalz

Verzeichnis der für die Herstellung von Qualitätswein b.A. geeigneten und für die Herstellung von „Pfälzer Landwein“ zugelassenen Rebsorten:		
Albalonga	Helfensteiner	Perle
Auxerrois	Heroldrebe	Phönix
Bacchus	Huxelrebe	Blauer Portugieser
Weißer Burgunder	Kanzler	Regent
Cabernet Mitos	Kerner	Regner
Cabernet Sauvignon	Kernling	Reichensteiner
Chardonnay	Blauer Limberger	Rieslaner
Domina	Früher Malingre	Weißer Riesling
Dornfelder	Früher Roter Malvasier	Ruländer
Dunkelfelder	Merlot	Saint Laurent
Ehrenfelser	Morio-Muskat	Sauvignon blanc
Faberrebe	Müllerrebe	Scheurebe
Färbertraube	Müller-Thurgau	Septimer
Findling	Gelber Muskateller	Siegerrebe
Freisamer	Roter Muskateller	Grüner Silvaner
Blauer Frühburgunder	Muskat-Ottonel	Blauer Spätburgunder
Gewürztraminer	Nobling	Blauer Trollinger
Roter Gutedel	Optima	Würzer
Weißer Gutedel	Ortega	

Quelle: DDW 2002, H. 5

Nunmehr ist das Chaos also perfekt. Der Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes e.V., Dr. Rudolf Nickenig, gibt angesichts dieses Debakels unumwunden zu: „Es gibt Weinliebhaber, die sich intensiv mit der Herkunft, mit Rebsorten, mit den speziellen An- und Ausbaumethoden von Weinbaubetrieben beschäftigen – Weinliebhaber, die die Hitlisten der Weingüter kennen wie andere die Börsennotierungen. Für Otto-Normal-Weinliebhaber jedoch sind die rund 3000 Weinherkunftsbezeichnungen in Deutschland, die verschiedenen Qualitätsstufen von Tafel- über Landweinen zu Qualitäts- und Prädikatsweinen und den Untergliederungen Kabinett, Spätlese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein viel zu kompliziert – zumal die Weine, trotz gleicher Angaben zu Herkunft und Rebsorte, trocken, halbtrocken, lieblich oder gar süß schmecken können“ („Der Rotarier“ 52, 2002, H. 2, S. 34 f.).

3. Angesichts dieser überbordenden Fülle von Kennzeichnungssystemen für die Rangabfolge und Einstufung der deutschen Weine verwundert es nicht, dass die Fülle



unterschiedlicher *Beurteilungs- und Prämierungssysteme* kaum geringer ist. Es geht dabei um die sensorische Qualität des Flascheninhalts als dem letzten, aber eben doch entscheidenden Kriterium einer Evaluation. Für die offiziellen, gewissermaßen „amtlichen“ Prämierungen sind auf Bundesbasis die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft und auf Länderbasis die jeweiligen Landwirtschaftskammern zuständig. Nach einem fast gleich gewichtenden Punktesystem verleihen die Landwirtschaftskammern Goldene, Silberne und Bronzene Kammerpreismünzen, und die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft den Goldenen (früher Großen), Silbernen und Bronzenen Preis der DLG-Bundesprämierung. Für herausragende Qualitäten vergeben die Landwirtschaftskammern zusätzliche Staatsehrenpreise (in Silber oder Gold), und die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft den Goldenen DLG-Preis Extra und den Bundesehrenpreis des Bundesministers (VEL). Letzteren gibt es wieder in Gold, Silber und Bronze. Daneben wird noch ein DLG-Ehrenpreis „Trocken“ verliehen. Über die allgemeinen Grundsätze und das spezielle Bewertungssystem bei Prämierungen kann man sich in der alljährlich erscheinenden Schrift der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft „Die Deutschen Spitzenweine. Preisträgerverzeichnis“ informieren.

Dieses offizielle Prämierungssystem wird von einer Reihe renommierter Weingüter, deren Weine aus irgendwelchen Gründen nicht ausgezeichnet wurden, und von nicht wenigen Weinjournalisten schlecht gemacht. Es wird z.B. behauptet, dass auch Weine nur mäßiger Qualität gelegentlich eine Medaille erhalten. In Ausnahmefällen mag das stimmen. Für den Wein-Laien und den wenig informierten Weintrinker sind die amtlichen Prämierungen aber doch ein guter Leitfaden; mit einem Wein, der eine goldene oder silberne Preismünze erhalten hat, kann man fast immer Ehre einlegen, wenn man ihn verschenken will, oder ihn bei einer festlichen Gelegenheit selbst anbietet. Die Preisrichter suchen nicht „den besten deutschen Wein“, sondern sie fragen, ob und wie weit der geprüfte Wein dem *Idealtyp seines Anbaugebiets und seiner Rebsorte* nahe kommt.

Im Gegensatz zu den amtlichen Prämierungen erfolgt die Weinbeurteilung durch Weinbuch-Schreiber und Weinjournalisten nicht nach klaren, empirisch nachweis- und messbaren Kriterien in Verbindung mit einer sensorischen Prüfung von Bukett und Geschmack durch amtlich bestellte Gutachter. Es ist vielmehr eine mehr oder minder willkürliche Beurteilung „aus dem hohlen Bauch heraus“, die gut treffen, aber auch völlig daneben gehen kann. Als Meinungsmacher können Weinbuch-Schreiber und Weinjournalisten bestimmen, was „in“ ist. Ihre Definitionsgewalt ist für die lobend oder rühmend erwähnten Weingüter verkaufsfördernd; Kritik oder Totschweigen dagegen kann für renommierte Häuser sehr unangenehm sein. Welche Weingüter und Winzer von dieser oft snobistisch angehauchten Zunft aber anerkannt werden, welcher Autor als Platzhirsch die Richtung vorgibt und wessen Bücher zu Bestsellern werden – das wird nicht durch die Qualität oder Überzeugungskraft des Urteils bestimmt, sondern ganz überwiegend durch die Fähigkeit, auf der Klaviatur unserer modernen Medien zu spielen und sich publikumswirksam zu verkaufen.

Tabelle 6: Die sechs Konsumenten - Zielgruppen des Wein-Marketings

Eine mit Unterstützung des Deutschen Weininstituts angefertigte Sinus-Studie unterscheidet sechs Zielgruppen für Wein:

Ungefährer Anteil an der Gesamtmenge deutscher Weintrinker	
5 %	1. Die klassischen Weinkenner, die wissen, wo es beim Wein langgeht, und die souverän genug sind, jenseits von Extremen selbst zu entscheiden. Oft mit biographisch gewachsenem Bezug zur Weinkultur (regelmäßiger Weinkonsum).
12 %	2. Die modernen Weinkenner, die mit dem Wein auch Prestige- und Lifestyle-Elemente kaufen und die ständig auf der Suche nach Geheimtips sind (häufiger Weinkonsum).
25 %	3. Die ambitionierten Trend-Follower, die nach Kennerschaft streben, weil sie mithalten wollen, und da sie das nicht richtig können, großen Wert auf die optischen Signale legen, die eine Ausstattung aufweist (regelmäßiger Weinkonsum).
10 %	4. Die jungen Unkomplizierten, die Wein trinken, ohne deshalb hochgesteckte Ansprüche zu haben (leicht überdurchschnittlicher Weinkonsum).
35 %	5. Den unsicheren Mainstream (die größte Gruppe), dem Sie mit linksdrehendem Rührtank, intergalaktischer Beschleunigung der Maischegärung und der Mitwirkung eines international anerkannten Esoterikers am besten gar nicht kommen sollten (unterdurchschnittlicher Weinkonsum).
13 %	6. Die anspruchslosen Traditionellen, die mit Wein „nix am Hut“ haben, für die Wein eine fremde Welt ist, und die fast nur billige Weine kaufen (seltener Weinkonsum).

Quelle: DDW 1997, H. 1, S. 35  
Daten und Fakten zum Weinmarkt 1997

4. Was tun angesichts von so viel Verwirrung, Unübersichtlichkeit, Widersprüchen und Beliebigkeit? Vielleicht reitet uns ja der Teufel, und wir suchen für jede der sechs Wein-Zielgruppen (Tab. 6) ein eigenes Rezept? Das wäre mühsam, und dann würde sich wohl überhaupt niemand mehr zurechtfinden. Den Knoten mit Geduld zu lösen, dürfte die Mehrzahl der Weintrinker überfordern. Man kann nur dem Vorbild Alexanders des Großen folgen und den Gordischen Knoten einfach durchhauen. Das bedeutet in unserem speziellen Fall: Man soll, kann und darf ganz einfach *die Weine trinken, die einem schmecken*. Das geht natürlich nicht ganz ohne Weinproben oder Verkostungen. Aber nicht nur beim Winzer oder Weingut selbst, sondern auch schon bei vielen Weinhändlern sind solche Verkostungen ohne weiteres möglich. Und oft bekommt man auch bei Freunden und Bekannten, bei Empfängen, Feiern und Festen oder bei einem rustikalen Umtrunk nach einer Veranstaltung einen Wein vorgesetzt, der mundet. Warum sollte man dann nicht ganz unge-

niert nach Bezugsquelle und Preis fragen und gegebenenfalls für den eigenen Gebrauch bestellen? Eine zumindest grobe Richtschnur bei Bestellungen ist auch die Angabe von Alkoholgehalt, Restzucker und Säure, die viele selbstvermarktende Weingüter schon in ihren Preislisten bringen.

Und dann sollte man sich auf keinen Fall sklavisch nach den Regeln richten, die von den Meinungsmachern in Weinbau und Weinwirtschaft oder von den Hohepriestern des guten Tons und gesitteten Benehmens vorgeschrieben werden. Es lässt sich rational und emotional recht gut begründen, wenn für feierliche oder festliche Anlässe teure Spät- oder Auslesen empfohlen werden. Wer solchen meist schweren Weinen aber leichte, duftige, elegante vorzieht – warum sollte er nicht auch mit einem spritzigen Kabinett-Wein oder mit einem durch etwas Anreicherung voller gewordenen Hochgewächs auf das Brautpaar, den Täufling oder den Jubilar anstoßen? Und schließlich sollte man sich auch nicht von Regeln und Ritualien des Benimm tyrannisieren lassen: Bei Wild oder einem kräftigen Braten z.B. ist fast zwingend Rotwein vorgeschrieben. Zum Entsetzen der indignierten Kellner weigere ich mich aber immer ganz entschieden, wenn man mir nach dem Vorgericht das Weißweinglas wegnehmen und in das benachbarte Glas Rotwein einschenken will. Mir schmeckt Weißwein auch zum Braten besser, und damit basta.

Mit dem Wein ist es also genauso wie mit vielen anderen Lebensbereichen: Die Geschmäcker sind verschieden – *de gustibus non est disputandum*. Aber ganz gleich, wie man sich entscheidet: Die Gefahr, dass mir der Wein meiner Wahl nicht bekommt und Magenbeschwerden verursacht, ist heute viel geringer als vor fünfzig und noch vor fünfundzwanzig Jahren. Und das haben wir zweifellos den Fortschritten im Ausbau der Weine und der heutigen modernen Kellertechnik zu verdanken.

## **Literatur**

- AMBROSI, H. (1973): Wo große Weine wachsen. Der Wegweiser zu Deutschlands führenden Weingütern, zu Weinkultur und Spitzenweinen. München, Erw. Neuausg. 1976.
- AMBROSI, H. (Hrsg.) (1978): Der Deutsche Wein. München.
- BLAU, A., und R. NICKENIG (2001): Das Weinrecht 2000. 13., überarb. Aufl. Bonn. (AID, Nr. 1116).
- DDW = Der Deutsche Weinbau. Organ des Deutschen Weinbauverbandes und seiner Mitgliedsverbände. Wiesbaden, bis Jg. 47 (1992). Ab 1993: das deutsche weinmagazin. Unabhängige Fachzeitschrift für Weinmarketing, Kellerwirtschaft und Weinbau. Mainz.
- H.B. = Handelsblatt. Wirtschafts- und Finanzzeitung. Industriekurier. – Düsseldorf/Frankfurt.
- HOFFMANN, D. (1995): Weinbau im Preis- und Kostenwettbewerb – Hat auch der Steillagenweinaubau eine Chance? Rebe und Wein, Heft 12, S. 422-423.

- HOFFMANN, D. (1996): 25 Jahre Weinmarktordnung in Europa – eine kritische Ziel-Realitäten-Analyse. In: Schriften der Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaues e.V., Bd. 33, Münster-Hiltrup, S. 193-204.
- HOFFMANN, D. (1998): Neue oenologische Verfahren aus Sicht des Verbrauchers. In: Tagungsband 49. Betriebsleitertagung Kellerwirtschaft, 14. Juli 1998, S. 26-29.
- SCHÖN, W., u. K.-L. BIESER (1977): Weinrechtliches Handbuch für die Praxis. Gesamtdarstellung der ab 1. September 1977 geltenden weinrechtlichen Bestimmungen für die deutschen Anbaugebiete und Weinbaugebiete. Freiburg/Brsg.
- WIRTH, E. (1964/65): Vom Nutzen und Nachteil eines wein-geographischen Handbuchs für Weintrinker und Geographen. Eine vielleicht etwas unzeitgemäße Betrachtung. Mitt. Fränk. Geogr. Ges. 11/12, S. 428-437.
- WIRTH, E. (1980): In vino veritas? Weinwirtschaft, Weinwerbung und Weinwirklichkeit aus der Sicht des Geographen. Erlangen 1980. Erlanger Geographische Arbeiten Heft 41. - Mit entsprechend geänderter Paginierung auch in: Mitt. Fränk. Geogr. Ges. 25/26 (1978/79), S. 1-62.

## **Einige wichtige Gesetze und Verordnungen**

Deutsches Weingesetz vom 25. 7. 1930.

Grundverordnungen des Rates der Europ. Gemeinschaften = Verordnung (EWG) Nr. 816/70 und 817/70 des Rates vom 28. April 1970 zur Festlegung ... geändert durch ... In: DDW 21/1976 (Sonderteil). Weitere Änderungsverordnungen in: DDW 23/24/1977.

Weingesetz = Gesetz über Wein, Likörwein, Schaumwein, weinhaltige Getränke und Branntwein aus Wein vom 14. Juli 1971.- In: DDW 22/1971 (Sonderausgabe Weingesetz)

Weingesetz = Gesetz über Wein, Likörwein, Schaumwein, weinhaltige Getränke und Branntwein aus Wein in der Fassung des sechsten Gesetzes zur Änderung des Weingesetzes vom 11. Juli 1989 (BGBl. I, S. 1424). Mainz 1989. (Schriftenreihe des Deutschen Weinbauverbandes e.V. Nr. 4).

Weinverordnung = Verordnung über Wein, Likörwein und weinhaltige Getränke vom 19. Juli 1971, zuletzt geändert durch ... In: DDW 14/1973, S. 504-510.

Weinwirtschaftsgesetz = Gesetz über Maßnahmen auf dem Gebiet der Weinwirtschaft in der Fassung vom 9. Mai 1968, zuletzt geändert durch ... In: DDW 10/1973, S. 324-328.

Bezeichnungsrecht = Verordnung (EWG) Nr. 2133/74 des Rates vom 8. August 1974; Verordnung (EWG) Nr. 1608/76 der Kommission vom 4. Juni 1976; Wein-Verordnung der Bundesrepublik Deutschland vom 19. Juli 1971, jeweils geändert durch ... In: DDW 23/24/1977.

Gesetz zur Reform des Weinrechts vom 1. September 1994 mit mehreren Durchführungsverordnungen.

Verordnung zur Durchführung des Weingesetzes vom 9. Mai 1995, gültig seit 1. September 1995 (Bundesweinverordnung). Sonderdruck aus DDW 1995.

Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Europ. Rats vom 17. Mai 1999 zur neuen gemeinsamen Marktorganisation für Wein.

## **Die beiden die Bundesländer übergreifenden, „gesamtdeutschen“ Verbände von Weinbau und Weinwirtschaft**

### **Deutscher Weinbauverband e.V.**

53113, Bonn, Heussallee 26;

*Präsident:* Norbert Weber

*Generalsekretär:* Dr. Rudolf Nickenig

*Pressereferentin:* Wiltrud Lubs

*Aufgabenkreis:* Vertretung der Gesamtinteressen der Mitglieder gegenüber den Behörden des Bundes und der europäischen Gemeinschaft; Wahrung und Förderung der beruflichen Belange der deutschen Winzerschaft; Unterstützung der Mitgliedsverbände in allen Fach-, Rechts- und Steuerfragen; Vermittlung von neuesten den Weinbau berührenden Erkenntnissen durch ständige Fühlungnahme mit Wissenschaft und Technik.

Mitglieder: 35

Untergliederung in Weinbauverbände (Pfalz, Rheinhessen/Rheinland-Nassau, Mosel-Saar-Ruwer usw.)

### **Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V. (VDP)**

55543 Bad Kreuznach, Gebrüder-Baruch-Str. 46;

*Präsident:* Michael Prinz zu Salm-Salm

*Geschäftsführung:* Hilke Nagel, Eva Raps

*Pressereferentin:* Hilke Nagel

*Aufgabenkreis:* Der Verband vertritt gegenüber Behörden, Verbänden und in der Öffentlichkeit die Interessen 200 renommierter Spitzenweingüter, deren Weine höchsten Qualitätsmaßstäben entsprechen.

Der Verband ist Veranstalter der jährlich stattfindenden Mainzer Weinbörse, der bedeutendsten Informations- und Verkaufsveranstaltung für hochwertige deutsche Gutsweine.

Mitglieder: 200

Untergliederung in Regionalverbände (Baden, Franken, Mosel-Saar-Ruwer, Mittelrhein usw.)

