

## Jubiläumswein

# Keine Scheu vor der Scheu

Einen Wein für alle wünschte sich Georg Scheu mit seiner Rebsorten-Neuzüchtung. In diesem Jahr feiert die Scheurebe ihren 100. Geburtstag und verdient es, wiederentdeckt zu werden, das meint nicht nur **Susanne Salzgeber**.

**E**s geschah während des Ersten Weltkriegs: Der Leiter der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey/Rheinhessen kreuzte Riesling mit der Bukettraube – noch bis 2012 glaubte man, es seien Riesling und Silvaner gewesen. Erst die achtundachtzigste Pflanze im Sämlingsfeld entsprach seiner Vorstellung einer revolutionären Neuzüchtung. Und so erblickte die Rebsorte als Sämling 88 das Licht der Welt. In Österreich heißt sie noch immer so.

Georg Scheu (1879–1949) wünschte sich die neue Rebsorte ertragreicher und weniger anfällig für Krankheiten wie z.B. Chlorose, im Geschmack geschmeidiger und weniger „surrius“ als den Riesling. Er wollte mit seiner Neuzüchtung den Winzern über »schlechte Jahre« hinweghelfen. Damit meinte er die Jahrgänge, in denen die Rieslingtrauben nicht ausreifen konnten und für ihn untrinkbare, weil saure Weine ergaben. Scheu stritt sich mit Traditionalisten, die nur den Riesling als die edelste Rebsorte gelten lassen wollten. Und er stellte die Frage: »Sind unsere heute und seit alters her angebauten Rebsorten wirklich die für unseren Weinbau geeigneten Rebsorten?« Von Klimaerwärmung ahnte er damals noch nichts. Ihm schwebten vollreife, blumige Weißweine vor, die auch der großen Masse des Wein trinkenden Publikums gefielen und nicht nur den Kennern. Der Rebzüchter wollte Wein zum Volksgetränk machen. Dafür schien ihm der schwierige Riesling nicht geeignet.



### Weißwein mit Blume

Auch heute gelten Aromarebsorten wie der beliebte Sauvignon Blanc, als dessen deutsches Pendant die Scheurebe häufig gesehen wird, als Einsteiger-Weine. Warum? Weil man sofort etwas riecht und schmeckt, das man zudem leicht wiedererkennt. Weinsnobs rümpfen hier die Nase. Aber was ist schon dabei, wenn ungeübte Weintrinker nach einem Schluck Sauvignon Blanc ein entzücktes »lecker« ausrufen? Scheu wandte sich gegen die Kenner, die einen »Säuerling« lieben. Nach seinen ersten Kostproben des viel gelobten Rheingau-Rieslings notierte er: »Blamieren durfte ich mich nicht, ich fand ihn vorzüglich, aber geschmeckt hat er mir nicht.« Deshalb experimentierte er mit Kreuzungen, die »frohwüchsiger« sind, besser ausreifen und harmonischere Moste mit »möglicher Blume« ergeben.

Den erwünschten Erfolg brachte ihm erst der 88. Sämling. Ab 1930 hieß seine Züchtung »Dr. Wagnerrebe«, zu Ehren des Gauamtsleiters und NSDAP-Mitglieds Dr. Richard Wagner. Nach 1945 entnazifizierte man beide – Namensgeber wie Rebsorte – und entschied sich für die Umbenennung nach ihrem Züchter Georg Scheu. Erst 1958 wurde der Scheurebe Sortenschutz erteilt – eine Art Patentschutz –, und in den folgenden Jahrzehnten erfreute sie sich wachsender Beliebtheit. Auf rund 3 000 Hektar Fläche wurde sie in der 1970er- und 1980er-Jahren angebaut. Heute verbleibt mit 1 400 Hektar nicht einmal mehr die Hälfte. In Rheinhessen, ihrer



Ursprungsregion, liegen davon noch rund 600, in der Pfalz 400 Hektar. Dann folgen die Anbaugelände Nahe und Franken. In der Vergangenheit eher süß als trocken angebaut, galten die gekelterten Qualitäten oft als zweifelhaft. Bei ernsthaften Trinkern erwarb sich die Scheurebe damit keinen guten Ruf, zumal besonders missratenen Exemplaren nicht ganz zu Unrecht der Geruch von Katzenpisse nachgesagt wurde.

### Kritiker endlich überzeugt

Erst in den letzten Jahren entdeckten wieder mehr Winzer das Potential der Scheurebe als frisch-fruchtigem Weißwein, der sich mit Dufterlebnissen von Passionsfrucht oder Akazienblüte vor keinem spektakulären Sauvignon Blanc verstecken muss. Sogar Weinkritiker legen ihre Scheuklappen ab und sind sich darin einig, dass die Scheurebe bei reduzierten Erträgen und in guten Lagen – vor allem auf kalkhaltigen Böden – tiefgründige, mineralische Weine ergeben kann. Vorausgesetzt, der Winzer versteht sein Handwerk und seine Scheu. Nicht durch Opulenz soll sie bestehen, sondern mit eleganter, duftender Leichtigkeit betören.

Gute Scheureben sind finessenreich, mit ausreichend Säure, die sie in Würde altern lassen kann. Da die Trauben selbst bei hohem Mostgewicht genug Säure bewahren und ihre Blätter unempfindlich gegen Spätfröste sind, eignet sich die Scheurebe auch für anspruchsvolle Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Doch zurück zu den jungen, leichten, duftigen und trockenen Scheureben: Geisenheim-Absolvent und Jungwinzer Fabian Mengel aus Engelstadt in Rheinhessen ist bekennender Scheurebe-Fan und baut sie bei nur 11,5 Prozent Alkohol trocken aus. Im Vergleich zu seinen Rieslingen sieht er die Scheurebe als »easy drinking and less thinking«. Wenig nachgedacht ist das nicht, sondern vielmehr ganz im Sinne ihres Erfinders. ●

### Winzer, die ihre Scheu verstehen

Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen,  
→ [www.wagner-stempel.de](http://www.wagner-stempel.de)

Weingut Kampf, Rheinhessen,  
→ [www.weingut-kampf.de](http://www.weingut-kampf.de)

Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen,  
→ [www.lisa-bunn.de](http://www.lisa-bunn.de)

Weingut Zimmer-Mengel, Rheinhessen,  
→ [www.weingut-zimmer-mengel.de](http://www.weingut-zimmer-mengel.de)

Weingut Pfeffingen, Pfalz,  
→ [www.pfeffingen.de](http://www.pfeffingen.de)

Weingut Weegmüller, Pfalz,  
→ [www.weegmueller.de](http://www.weegmueller.de)

Weingut Bickel-Stumpf, Franken,  
→ [www.bickel-stumpf.de](http://www.bickel-stumpf.de)

Weingut Glaser-Himmelstoss, Franken,  
→ [www.weingut-glaser-himmelstoss.de](http://www.weingut-glaser-himmelstoss.de)

Weingut Sinß, Nahe,  
→ [www.weingut-sinss.de](http://www.weingut-sinss.de)