



Der Einfluss des Bodens auf den Wein

Zauberwort Terroir

Oft beschworen und doch wissenschaftlich in Frage gestellt: Beeinflusst die Geologie eines Bodens den Geschmack des Weines? Oder ist mit dem Begriff »Terroir« viel mehr gemeint?

Susanne Salzgeber versucht, Antworten auf diese Fragen zu finden.

Wer die Rieslinge und Burgunder des Bio-Weinguts Korrell in Kreuznach an der Nahe probiert, wird mit acht verschiedenen Lagen und Bodenarten konfrontiert, wie z.B. Grauer Schiefer mit Sandsteinanteilen und Porphyr von der Norheimer Kirscheck, der ältesten urkundlich erwähnten Lage an der Nahe. Die Herzstück-Lage des Weinguts heißt Paradies, sie hat einen Muschelkalk- und Tonmergelboden, der dem Riesling die dezente Mineralität verleihen soll.

»Mineralisch«: Der Begriff wird gerne verwendet, wenn man den Boden, auf dem die Reben wachsen, im Wein schmeckt – oder besser gesagt: zu schmecken glaubt. Aus wissenschaftlicher Sicht reagieren die Geschmacksknospen lediglich auf Fumarsäure, die bei der Gärung entsteht und gar nichts mit dem Boden zu tun hat. Für Prof. Dr. Klaus Schaller, ehemaliger Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau, ist der Begriff mineralisch deshalb »mit Einschränkung ein Surrogat, da man sich scheut, den Begriff Säure zu verwenden«.

Riesling-Fans registrieren oft das »typische Schiefer-Stinkerchen« bei einem Riesling von der Mittelmosel, der auf blauem und

rotem Schiefer wächst. Auch hier weist Wissenschaftler Schaller auf eine önologische Ursache für die charakteristische Nase hin. »Bei stark reduktivem Ausbau und teilweise geringem Stickstoffgehalt der Moste können sich geringe Mengen an schwefelhaltigen Substanzen bilden, die diese Geruchsnote ergeben. Der Schiefer als Boden spielt dabei keine Rolle.«

Trotzdem schwören auch die wackeren Winzer*innen vom unterbewerteten Mittelrhein auf die geologischen Besonderheiten, die kilometerweiten Schieferformationen und Steillagen, die ihre Terroir-Weine prägen. Die Region Nahe wirbt mit 180 verschiedenen Bodenformationen auf einer kleinen Fläche von 4 200 Hektar, eine Vielfalt, die keine andere Weinregion vorweisen kann.

Sind andere Faktoren einflussreicher als die Geologie?

Doch die Wissenschaft widerspricht dem Glauben an die aroma-prägende Rolle des Bodens, das gilt insbesondere für die Prägung eines Produkts durch die Landschaft und die geologische Zusammensetzung des Bodens als Geschmacks- und Qualitätslieferanten. Stattdessen bestimmt ein Sammelsurium an komplexen Wechselwirkungen aus Mikro- und Makroklima, Sonneneinstrahlung, Wassermenge, Stickstoffkreisläufen und vor allem den noch weitgehend unerforschten Mikroorganismen die Qualität und Stilistik des Weins mehr als die Bodenbeschaffenheit. Klaus Schaller rechnet dem Klima einen Einfluss von 65 bis 70 Prozent zu. Es folgt der Mensch als Einflussfaktor: Wie bewirtschaftet der Winzer, die Winzerin den Weinberg, welche Rebsorten werden gepflanzt, welche Entscheidungen werden bei Rebschnitt, Laubmanagement, Bodenbearbeitung und Lesezeitpunkt getroffen?





Definition Terroir

»Terroir« ist ein französischer Begriff, der sich von den lateinischen Wörtern terra und territorium ableitet. Für Terroir gibt es keine eindeutige Übersetzung, deshalb wird der Begriff auch in anderen Sprachen identisch verwendet und ist inzwischen Teil des internationalen Weinvokabulars. Je nach Interpretation beschreibt Terroir die naturgegebenen Faktoren (Standortfaktoren) eines bestimmten Stückchen Erde, welche die Eigenschaften der dort angebauten Kulturpflanzen beeinflussen. Diese werden bestimmt vom Zusammenspiel der kulturprägenden Tätigkeit des Menschen mit den Bedingungen der Natur wie Klima, Geologie, Gelände und Bodenbeschaffenheit.

Nach der Lese geht es um Weichenstellungen beim Pressen und bei der Maischestandzeit, der Entscheidung über die verwendeten Hefen und den Einsatz von weiteren technischen Hilfsmitteln und Errungenschaften im Keller, um den Wein in eine bestimmte Richtung zu trimmen. Bei einem Ausbau im neuen Barriquefass beispielsweise tragen die Vanille- oder Röstaromen des Holzes mehr zum Geschmack des Weins bei als die Herkunft oder irgendwelche Bodenformationen. Ein anderes Beispiel, das bei einigen Naturweinen zutrifft: Überlagert die flüchtige Säure den Wein, schmeckt man teilweise nicht mal mehr die Rebsorte, die für manche Weingüter, die mit Cuvées und null Schwefelzugabe experimentieren, auch weniger wichtig ist.

Dennoch gibt es Weingüter, die es sich zum Ziel gesetzt haben, den Boden in den Vordergrund zu stellen, wie zum Beispiel der Biowinzer und Slow-Food-Unterstützer Sven Leiner aus der Südpfalz mit seiner vom Kalkstein geprägten Lage Kleine Kalmit. Der basenreiche Kalksteinboden soll seinen eleganten Rieslingen und Spätburgundern ihren speziellen cremigen Charakter verleihen, den man auch zu schmecken und wiederzuerkennen meint. Oder ist es einfach die Handschrift des Winzers? »Wenn man den Boden maximal im Vordergrund stellen will, muss ich mich in erster Instanz auch maximal um den Boden und seine ‚Verlebendigung‘ kümmern und unsere negativen Einflüsse durch chemisch-synthetischen Pflanzenschutz, Kunstdünger und Verdichtung des Bodens zurücknehmen«, sagt der biodynamisch arbeitende Winzer. »Im Boden laufen komplexe Symbiosen ab, die wir in ihrer Gänze noch gar nicht kennen oder verstanden haben. Ich bin überzeugt, dass das Mikrobiom eines Kalkbodens sich auch maßgeblich von dem eines Schieferstandortes unterscheidet.« Für Leiner ist es nur logisch,

dass er auch im Keller alles vermeiden muss, was den ursprünglichen Geschmack des Weins maskiert oder gar zerstört.

Ähnlich überzeugt vom Einfluss des Bodens und der Lage auf ihre Weine ist die Winzerin Cecilia Jost vom Weingut Toni Jost aus Bacharach am Mittelrhein: »Der Schieferboden prägt – wie jeder andere Boden – die besonderen Eigenschaften des Weins.« Sie räumt ein: »Nicht nur der Einfluss des Bodens ist prägend, sondern auch der Einfluss des Menschen, der den Weinberg bearbeitet bzw. den Wein ausbaut.« Jost bewirtschaftet sowohl Weinberge am Mittelrhein als auch im Rheingau und verweist auf die Unterschiede der Weine: »Ich empfinde meine Rieslinge vom Schieferboden am Mittelrhein im Vergleich zu den Weinen, die ich im Rheingau auf Lößlehm-Böden anbaue, als deutlich filigraner. Die Säure ist feiner und prägnanter. Auch bei unseren Spätburgundern finden wir feinere und filigranere Attribute bei den

Weinen, die auf Schiefer wachsen. Die Farbtintensität ist nicht so stark wie auf den kräftigeren Lößstandorten, aber die Säure ist wunderbar eingebunden und der ganze Charakter sehr feminin.«

Eine eindeutige Antwort auf die Frage, ob der Begriff des Terroirs vor allem dem Marketing dient oder doch die Typizität einer Region, der Landschaft und des Bodens widerspiegelt, gibt es also nicht. Allerdings weist auch die Qualitätspyramide des Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) bestimmten Lagen eine höhere Weinqualität zu als anderen, mit strengen Regeln für Weinbau und Keller. Mit der Neuregulierung des deutschen Weinrechts rückt jedenfalls die geografische Lage ab 2026 stärker in den Vordergrund. Die Diskussion darüber, welche Weinberge künftig als Erste und Große Lagen klassifiziert werden sollen, könnte dabei helfen, dem Geheimnis des Terroirs näher zu kommen. ●

Foto: Weingut Toni

10% Gutschein-Code: **slow24**

GENUSS

momente

Vacherin Mont d'Or wieder da

Feiner Käse, Feinkost,
hausgemachte Spezialitäten
und mehr ... *shopla!*

kaese-baumann.de





Das Beste aus Italien

Vino – Pasta – Parmesan und mehr

Telefon 0531 237360

www.bremerwein.de



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine