



Stahltanks auf Schloss Vollrads



MARCUS KAUFHOLD / DER SPIEGEL

Aroma, das aus der Kälte kommt

Winzer Deutsche Weißweine sind so gut wie nie – Hightech und Klimawandel tragen dazu bei. Doch die Weinmoderne hat einen Preis.

Auf Schloss Vollrads im Rheingau wurde schon im Jahr 1211 Wein verkauft – damit ist es eines der ältesten noch bestehenden Weingüter der Welt. Selbst die heutigen Wirtschaftsgebäude wurden vor mehr als 300 Jahren errichtet. Doch hinter den barocken Mauern regiert die Moderne.

Der Riesling des aktuellen Jahrgangs lagert ebenerdig in gewaltigen Edelstahltanks, der größte mit einem Volumen von 40 000 Litern, so viel, wie etwa 300 Badewannen fassen. Eine Schalttafel zeigt für jeden Tank die aktuelle Gärtemperatur auf die Zehntelstelle genau an, mithilfe von Kühlaggregaten in den Tanks lässt sie sich exakt steuern. Datenblätter an jedem Tank vermerken Erntedatum, Öchslegrade, also Zuckergehalt, und welche Hefeart dort ihre Arbeit tut.

Moderne Winzer justieren Temperatur und Hefe, um Qualität, Charakter und Aroma eines Weins entscheidend zu beeinflussen. Der Klimawandel trägt dazu bei, indem er Trauben hierzulande zuverlässiger reifen lässt. Aber es sind vor allem die technischen Feinheiten, die deutsche Weißweine wohl so gut und beliebt gemacht haben wie nie zuvor.

Nicht zuletzt auf Druck des Handels habe die Qualität gerade bei günstigen Weinen in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen, sagt die Betriebswirtschafts- und Marktforschungsprofessorin Simone Loose von der Hochschule Geisenheim im Rheingau. Und in Restaurants werden heute vielfach nicht mehr, wie vor 20 Jahren als Standard bevorzugt, italienischer Soave oder Orvieto angeboten, sondern – zumindest auch – Riesling, Weißburgunder und Chardonnay aus deutschen Landen.

Der deutsche Weißwein kommt dabei immer jünger in den Verkauf. Aufgrund

der Klimaerwärmung landet das Lesegut früher im Jahr im Keller, die Gärung setzt eher ein, und der Wein kann rascher abgefüllt werden. Das gefällt den Winzern: Je schneller der Wein verkauft ist, desto früher ist der Erlös gemacht. Ruhe- und Lagerzeit würden den Wein komplexer, aber auch teurer machen.

Wenn alles gut geht, muss diese Beschleunigung kein Nachteil sein. „Viele Weine sind heutzutage im jungen Stadium sehr ansprechend“, sagt Looses Kollege Ernst Rühl vom Geisenheimer Institut für Rebenzüchtung, „aber die sollten auch nach einem Jahr möglichst verkauft und getrunken sein.“

Das ist die Kehrseite des Fortschritts. Nach zwei oder drei Jahren gehen nicht nur die vordergründigen Fruchtnoten verloren. Besonders bei Weinen aus warmen Jahren können sich störende Aromen bilden: etwa ein alterungsbedingter Petrolton, der vor allem in weniger komplexen Weinen schon sehr früh unangenehm auffällt, oder gar ein richtig fehlerhafter Geschmack nach Mottenkugeln oder nassem Pappkarton. Solche Auswirkungen sind schon länger bekannt, werden aber durch den Klimawandel und die Reaktionen der Winzer darauf zu einem verbreiteten Phänomen.

Es gibt wenige, die sich damit so gut auskennen wie Monika Christmann, Professorin für Önologie, also Weinherstellung, an der Hochschule Geisenheim. Sie weiß, dass Winzer auch mit einem ganz neuen Phänomen kämpfen. „Wichtige Nährstoffe gelangen manchmal nicht mehr in die Trauben, obwohl der Weinberg selbst eigentlich gut versorgt ist“, sagt Christmann. Offenbar bildeten die Pflanzen eine Barriere gegen die Stoffe, was vermutlich eben-

falls mit dem Klimawandel zusammenhänge.

Die Weinexpertin ist seit Kurzem Präsidentin der Internationalen Organisation für Rebe und Wein in Paris, einer Art Uno der Weinerzeugernationen, mit derzeit 46 Mitgliedstaaten. Mangelt es im Traubenmost an bestimmten Nährstoffen wie Aminosäuren, so Christmann, bedeute dies „Stress im Keller“ – für die Hefen.

Bei der modernen Produktion kühlt der Winzer den Traubenmost während der Gärung teilweise auf zehn bis zwölf Grad ab, eine Temperatur, bei der Spezialhefen neue Aromen bilden – etwa das typische „Eisbonbon-Aroma“. Das gehe nicht auf die Traube zurück, sondern auf das Verhalten der Hefe bei niedrigen Temperaturen. Solche Wunderhefen seien allerdings empfindlich und stellten, wenn ihnen die Nährstoffe fehlten, mit dem Wein auch unerwünschte Dinge an, sie bildeten etwa Fehl aromen oder beendeten die Gärung nicht. Und Nährstoffe zusetzen, so Christmann, dürften die Winzer bis auf wenige Ausnahmen nicht.

Professorin Loose spricht von einem „zweigeteilten Markt“. „Für einen Großteil der Kunden ist Wein ein Convenience-Produkt“, sagt Loose, „nur ein Bruchteil der Weintrinker kann mit sogenannten Tertiäraromen etwas anfangen.“

Bei den jungen Weißweinen sind oft fruchtige Noten wie Apfel, Stachelbeere, und Zitrone dominant oder florale Aromen wie Veilchen. Kommen diese Aspekte aus der Traube, werden sie als Primäraromen bezeichnet, entstehen sie erst bei der Gärung durch die Hefe oder den Kontakt mit dem Holzfass, gelten sie als Sekundäraromen. Tertiäraromen gewinnt der Wein durch Reifung, wenn einzelne Inhaltsstoffe mit Sauerstoff reagieren: Frische Frucht



MARCUS KAUFHOLD / DER SPIEGEL

kann sich in Kompott- oder Dörrobst-
aromen verwandeln, der Riesling etwa ent-
wickelt manchmal einen Anklang von Die-
sel oder Kerosin. Solche Alterungsnoten
können oft selbst Nichtfachleute erschnü-
feln und erschmecken; sie verleihen auch
dem Weißwein in der richtigen Kombina-
tion eine besondere Tiefe.

Nach dieser Tiefe streben Winzer, die
sich von den Hightechkollegen abheben
wollen. „Vor allem die Topwinzer greifen
immer öfter auf biologischen Anbau zu-
rück und versuchen auch im Keller, mög-
lichst natürlich zu arbeiten“, sagt der Wein-

kritiker und Autor Gerhard Eichelmann.
Dabei nutzten sie auch für den Weißwein
traditionelle Eichenfässer, verzichteten auf
Kühlung und sogenannte Reinzuchthefen,
sodass die Gärung spontan einsetze; sie la-
gerten ihn lange und füllten ihn erst im
folgenden Sommer oder Herbst in Fla-
schen – manchmal sogar, weiß Eichelmann,
erst im zweiten Jahr nach der Ernte.

Auf Schloss Johannisberg im Rheingau,
in nächster Nähe zu Schloss Vollrads ge-
legen, reift ein beträchtlicher Teil der
Rieslinge in Eichenfässern, die aus Bäu-
men des eigenen Waldes gefertigt sind.
Hier, in diesen Fässern gärt alles spontan,
der Wein wird frühestens um Ostern he-
rum filtriert. Das Holzfass hat mehrere Ef-
fekte; der wichtigste sei, dass der Wein
schon bei der Gärung mit Sauerstoff in
Berührung komme, sagt Vertriebsleiter
Stefan Doktor, „dann kommt er auch in
der Flasche besser damit zurecht“. Selbst
beim einfachen Qualitätswein, dem „Gelb-
lack“ – benannt nach der Farbe auf der
Flaschenkapsel –, mischt man auf Schloss
Johannisberg dem Stahltankprodukt
15 bis 20 Prozent Wein aus dem Eichenfass
bei.

Weine wie der „Silberlack“, der zu hun-
dert Prozent aus dem Eichenfass kommt,

könnten, so Doktor, „in Qualität und
Stil mit den besten französischen Burgun-
dern mithalten“. Solche Weine werden
erst mit der Zeit harmonisch, die Frucht
ist verhaltener, die Aromen werden
stärker von mineralischen Noten be-
stimmt, oft scheinen sie – durch das Holz –
auch nach Vanille oder Marzipan zu
schmecken.

Die „perfekte Trinkreife“ eines solchen
Spitzenweins beginne nach fünf Jahren,
sagt Doktor, bei einem „Reifepotenzial
von insgesamt 10 bis 15 Jahren“; so lange
könne er jedes Jahr besser werden.

Auch auf Schloss Vollrads gibt es ein
kleines Eichenfass. Es war bis vor Kurzem
gefüllt mit Most einer ausgesuchten Char-
ge Trauben. Diese reift jetzt in einem ech-
ten Kellergewölbe ihrer Vollendung entge-
gen, als wertvolle Beigabe zu einem Spit-
zenwein, der ansonsten in einem kleinen
Stahltank ausgebaut wird. In Flaschen ge-
füllt, wird der Tropfen kommenden Spät-
sommer, mit dem Label „1211“, intern
„Icon“ genannt, in den Handel kommen.
Ein Wein, der, wie Höhne zugibt, am An-
fang noch keinen „Wow-Effekt“ erzeugt,
außer beim Preis: Regulär kostet der aktu-
elle 2014er Jahrgang 105 Euro – pro Fla-
sche.

Dietmar Hipp