

Der Wein und die Macher

Weinkultur zwischen Purismus und Fabrikation von HANS-JÖRG KOCH

Fast unbemerkt und aus gutem Grund "unter Ausschluss der Öffentlichkeit" werden seit einiger Zeit in der Weinfachwelt bestimmte Weinbehandlungsverfahren diskutiert, die vor allem in "neuen Weinländern" (wie Australien, Neuseeland, Chile, USA) bereits angewandt werden, teilweise auch schon in Frankreich. Diese Verfahren unterscheiden sich teilweise deutlich von den bisher in Deutschland üblichen dadurch, dass der Wein stärker in seiner Substanz verändert und ihm ein Teil seiner Inhaltsstoffe entzogen, ein anderer konzentriert wird oder dass geschmacks-



Prof. Dr. Hans-Jörg Koch

bildende Stoffe zugesetzt werden, um ihm eine "neue Identität" zu verleihen, von der man sich besseren Absatz erhofft.

Die Auseinandersetzung darüber, ob diese "neuen önologischen Verfahren" auch in den Weinbauländern der EU ausnahmslos zugelassen werden sollten, ob man sich auch in Deutschland dem zu erwartenden Wettbewerbsdruck eingeführter Weine beugen und von der traditionellen Weinbereitung Abschied nehmen müsse oder ob es Gründe und rechtliche Möglichkeiten gebe, sich gegen diese Entwicklung zu wehren, ist sowohl eine wissenschaftliche als auch eine ideologische. Sie wird begleitet von Großversuchen, die auf drei Jahre u.a. in Rheinland-Pfalz, Baden-Württemberg und Bayern laufen.

Jahrhundert-Entscheidungen stehen bevor

Einige begriffliche Gegensatzpaare kennzeichnen, worum es im Prinzip Kontroverse geht:
Klassische oder avantgardistische Weinbereitung? - Traditionelle oder innovative Technologien? -
Natürliche oder weinchemisch-physikalische Herstellung? - Purismus oder Fabrikation? -
Weinphilosophie der "alten Welt" oder Pragmatismus der "neuen Welt?" - Weinethik (einschließlich Weinkultur) oder reines Marketing?

Einzelne der "revolutionären" Methoden hat das Internationale Weinamt in Paris, das sie prüft und Empfehlungen gibt, bereits gebilligt, mit anderen wird es sich im Jahre 2000 befassen.

Entscheiden muss letztlich die EG-Kommission. Von dort waren schon warnende Stimmen zu hören, mehr als nur einen punktuellen Ausgleich witterungsbedingter Mängel eines Weines nicht zu gestatten und sich nicht in die Sphäre der Fabrikation drängen zu lassen.

Die in Brüssel anstehenden Entscheidungen könnten eine Wende im Weinverständnis, aber auch in der Weinkultur herbeiführen. Zwar gibt es nirgends Stillstand. Aber es muss unterschieden
Koch – Der Wein und die Macher. Weinbrief(1999)8-12. Nachdruck Seite: 1

werden zwischen Verfahren, die im Sinne "guter kellerwirtschaftlicher Praxis" neue Erkenntnisse, die der Haltbarmachung oder der Behebung kleinerer Mängel dienlich sein können der Praxis vermitteln, und anderen Verfahren, die Charakter und Substanz eines Weines deutlich verändern, ihn uniformieren und so "glatt und perfekt" machen, dass er von Weinberg und Winzer losgelöst und hauptsächlich ein Resultat wein- chemischen Einfallsreichtums ist.

Wachsamkeit tut Not

Nur um diese letzteren önologischen Maßnahmen ist zu streiten, alles andere wäre fortschrittsfeindlich. Diese neuen Methoden aber würden die Weinherstellung weit stärker beeinflussen als beispielsweise das Aufkommen der Stahltanks (die das Holzfass weitgehend ablösten) oder der Traubenvollernter (die Handlese im Weinberg zur Rarität werden ließen). Sie wären vergleichsweise "peanuts" gegenüber der Möglichkeit, "Wein nach Wunsch des Kunden" herzustellen (wie dies in einigen Ländern die sogenannten "Winemaker" bereits tun: "wie hätten Sie es gerne - wir fabrizieren es!").

Daher kommt es für diese tief eingreifenden Verfahren auch nicht auf das Ergebnis laufender Versuche an. Wo das Wesen des Weines manipuliert wird, wäre auch eine angeblich "bessere Qualität" (dass also beispielsweise manche Yuppies davon begeistert wären nach dem Motto: "endlich mal was anderes!") keine Rechtfertigung für eine "Amerikanisierung des Weingeschmacks", für ein gepflegtes "Coca-Cola-Produkt aus Trauben",

Hierzulande wird Wein erzeugt, gepflegt und nicht "gemacht", und jeder Winzer sollte sich von der völlig unsinnigen Übersetzung "Weinmacher" distanzieren. Sie erweckt Gedankenverbindungen unschöner Art, denn "Wein machen" hieß schon immer, ihn künstlich herstellen, und tatsächlich wäre bei Anerkennung solcher Vorherrschaft von Physik und Chemie der Weg zum Kunstwein nicht mehr weit.

Eiswein aus dem Kühlschrank

Die Berechtigung wissenschaftlicher Forschung soll nicht bestritten werden, auch in der Kellerwirtschaft. Aber nicht alles danach Machbare

muss auch in die Wirklichkeit der Weinwelt umgesetzt werden. Es verhält sich wie bei der Kernforschung, die viele nützliche Einsichten gebracht hat. Aber ob man die Möglichkeit, eine Atombombe zu bauen, auch nutzt oder aus ethischen Gründen davon absieht, darüber hätte man trefflich streiten können, bevor die Realität die Diskussion überholte. Dort wie bei der Weinbereitung gibt es eine Verantwortung vor der Zukunft.

Die "neue Welt" stellt ja auch den "Eiswein im Kühlschrank" (vereinfacht ausgedrückt) her, und die Weinmacher von dort verstehen nicht, warum der deutsche Winzer Mühe und Risiko der Eisweinglese auf sich nimmt. Wenn auch solche Extremfälle pervertierter Weinherstellung (auch die Barriqueweingebereitung mit Chips gehört dazu, und noch einfacher und billiger wären natürlich entsprechende Essenzen!) in Deutschland selbst von euphorisch Progressiven (noch) abgelehnt werden, weil sogar ihnen dies "zu weit geht", so sind sie doch Warnzeichen dafür, was geschieht, wenn die Traube nur noch "Ausgangsmaterial" ist und letztlich "Wein auf Bestellung" fabriziert wird.

Es ist darum auch nicht Panikmache, wenn man diese besonderen Fälle erwähnt, um das Grundproblem deutlich zu machen. Andernfalls gibt sich der Verbraucher mit der verniedlichenden Beschwichtigung zufrieden, es geschehe alles zu seinem Vorteil, es gehe um die Verbesserung der Qualität.

Was ist "Wein?"

Wein wird durch Herkunft (aus einer Lage, einem Bereich, einem Anbaugebiet), Rebsorte und Jahrgang geprägt. Zahlreiche Vorschriften des Weinrechts dienen dazu, diese bestimmenden Elemente auch geschmacklich erkennbar zu lassen, die Art eines Getränkes, das als "Wein" in den Verkehr kommt, zu erhalten. Dass ein Wein von anderen sich unterscheidet macht Weinprobieren so interessant, wenn auch komplizierter als den Umgang mit anderen Getränken. Auch diese Erscheinung ist ein Stück gelebter Weinkultur, die 2000 Jahre alt ist und in unendlich vielen Zeugnissen sakraler wie weltlicher Art Ausdruck gefunden hat.

Wo die Verbindung zum Ursprung eines Weines abgetrennt und durch "Kellerkunst" ersetzt ist, um Marktwünschen entsprechen zu können, ist das Ergebnis rechtlich nicht mehr "Wein". Für derartige Produkte mag eine Nachfrage bestehen. Aber der Gesetzgeber hat sie konsequent anderen Produktkategorien zugeordnet, damit jede Verwechslung mit Wein ausgeschlossen ist: Sie heißen etwa "Aromatisierte Getränke", "Weinhaltige Getränke", "Schaumwein" oder "Alkoholfreier Wein". Alle diese Produkte haben mit Wein zu tun, sind durch Weiterverarbeitung aus ihm entstanden. Dort könnten auch einige Resultate der "neuen önologischen Verfahren" eingeordnet werden, wenn man glaubt, auf sie aus Absatzgründen nicht verzichten zu können.

Im übrigen hat der deutsche Gesetzgeber die Erlaubnis, bestimmte in Brüssel zugelassene Verfahren zu verbieten oder einzuschränken, wenn die Eigenart deutscher Weine bedroht ist. Oder er könnte bestimmen, dass die "neuen Weine" wenigstens als solche kenntlich gemacht werden, indem auf das angewandte Verfahren hingewiesen und der Freund traditionell hergestellter Weine aufgeklärt wird (notfalls statt dessen durch entsprechende Hinweise auf traditionelle Herstellung).

Der Verbraucher als "Zünglein an der Waage"

Es hätte eigentlich nicht Meinungsumfragen bedurft, wie sie beispielsweise von der Forschungsanstalt Geisenheim durchgeführt wurden: Sie ergaben zweifelsfrei, dass nicht der "gut gemachte" Wein das Wunschbild aufgeklärter Weinfreunde ist, sondern der möglichst (!) naturnahe Wein. Das ist für ihn ein Teil des Begriffs "Qualität". Dazu gehört aber auch, dass man einem rassigen Riesling - um ein Beispiel zugeben - nicht die typische Säure nimmt (ihm nicht "die Zähne zieht"). Nicht Nachahmung internationaler Typizität, die alle Weine irgendwie ähnlich schmecken lässt (egal ob "gut" oder "weniger gut"), nicht hilflos im Strom mitschwimmen in der Meinung, dann erfolgreich zu sein, sondern Erhaltung regionaler Eigenart ist gefragt. Hierauf hat auch der Landwirtschaftsausschuss des Europäischen Parlaments erst kürzlich wieder grundsätzlich hingewiesen.

Ökologisches Denken und viele Skandale der letzten Jahre auf dem Lebensmittelsektor (leider auch einige beim Wein), BSE und Dioxin haben den Verbraucher skeptisch und gegen jedes Zuviel an technischer Manipulation empfindlich werden lassen. An das Kulturgetränk Wein hat er besonders hohe Erwartungen, auch wenn die äußeren Formen der Darbietung (wie Flasche oder Etikett) sich ändern.

Der Verbraucher muss, nachdem das Thema inzwischen auch öffentlich erörtert wird, umfassend aufgeklärt und nicht zum Wegschauen veranlasst werden. Ohne ihn oder gar gegen ihn ist keine noch so "innovative Trendwende" durchsetzbar.

Zulassen nur was kontrollierbar ist

Ein ganz anderer Gesichtspunkt steht in vielen Fällen dem Abwarten der Versuche entgegen. Es gilt der Grundsatz, dass man nur dann ein Gesetz machen sollte, wenn das, was man vorschreibt oder gestattet, auch kontrollierbar ist. Ein nicht überwachtbares Gesetz ist schlechter als gar keines.

Es steht aber schon jetzt fest, dass viele der neuen Verfahren nicht kontrollierbar sind (während inzwischen der Nachweis der Zuckeringangigkeit überwiegend möglich ist). Das bedeutet, dass man mit ihrer Zulassung auch die Versuchung schaffen würde, sie außerhalb der gesetzlichen Grenzen anzuwenden, "um "bessere (= besser bezahlte) Qualitäten" vorzutäuschen. Das lehrt die Erfahrung aus zurückliegenden Affären, die inzwischen überwunden sind. Weitere Fälschungseklats auch nur einiger weniger "Sünder" kann die Weinwirtschaft sich aber nicht leisten, sie wären tödlich. Wo die Kontrollierbarkeit fehlt, kommt es daher auf irgendwelche anderen Erwägungen gar nicht mehr an.

Der "Druck von draußen"

Wenn man Weinkultur als wesentlichen Teil unseres Weinverständnisses ernst nimmt und damit auch das Gebot, "erkennbare Weine" und keine austauschbaren Produkte herzustellen, wenn man dies alles nicht nur bisher als Absatzhilfe verstanden hat, ohne innere Bindung, dann sollte man sich nicht irre machen lassen und den Untergang des deutschen Weinbaus befürchten, nur weil manchen Leuten zur Abwechslung "neue Welt-Weine" gut schmecken. Dass andere Weinbauländer keine vergleichbare Weinkultur haben und darum auch in puncto Weinherstellung völlig anders denken, dies sollte kein Grund sein, deutsche Weintradition zu "kippen".

Wo bleibt das Selbstbewusstsein der Winzer, die sich rühmen dürfen, vor allem Weißweine zu erzeugen, die "einzig unter den Weinen der Welt" sind (wie ein Werbeslogan des Deutschen Weininstituts einmal aussagte)? Gerade, wenn einander ähnelnde ."Weinmacher-Weine" auf den Markt drängen, müssten deutsche Weine durch ihre Besonderheiten als Raritäten herausragen und konkurrenzfähig sein - sofern man diese Besonderheiten dem Weinfreund deutlich genug bewusst macht.

Auch weinrechtlich sind noch viele Chancen, unsere Weinkultur vor dem Absturz zu bewahren. Es gibt keinen Grund, in Fatalismus zu verfallen und sich von Weinsnobs vorschreiben zu lassen, wie (anders) Wein künftig beschaffen sein und schmecken soll. Es wäre schade um das, was Generationen von Winzerfamilien aufgebaut haben und mit Überzeugung zu einer der schönsten Sachen der Welt werden ließen.

Anmerkung:

Eine umfassende Wiedergabe der Ausführungen von Hans-Jörg Koch erfolgte 1999 im Heft Nr. 131 der Schriften zur Weingeschichte; herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines unter dem Titel: Der Wein und die Macher: Weinkultur zwischen Purismus und Fabrikation - Anmerkungen zu "neuen önologischen Verfahren" - von Hans-Jörg Koch.