

15%

15,6%

17%

13%

14%

## Trend zu leichten Weinen Abspecken!

«Von Natur aus leicht» - so lautete einst ein Werbespruch der deutschen Weinwirtschaft. Heute sind Tropfen mit wenig Alkohol zur Seltenheit geworden. Zum Glück reagieren immer mehr Winzer und setzen ihre Weine auf Diät.

Text: Carsten Henn und Joel B. Payne

12%

12,8%

13,5%

11,5%

**E**s ist nicht sehr lange her, dass Château Latour in Pauillac seinen Cabernet Sauvignon mit umgerechnet zehn Volumenprozent Alkohol erntete, anreicherte und nach der Vermählung mit dem potenten Merlot als Grand Vin mit knapp zwölf Volumenprozent abfüllte. Dass solche Weine prächtig heranreifen, beweisen ehrwürdige Flaschen aus den 50er und 60er Jahren. 2010 aber wurden die meisten Weine mit über 13 Prozent eingekellert. Die neuen Weine sind zwar über jeden Zweifel erhaben, doch mit den grossen Vorbildern der Vergangenheit haben sie nur wenig gemeinsam.

Wer meint, der weltweite Wandel des Weinstils könne allein auf die Klimaerwärmung zurückgeführt werden, irrt. Natürlich spielen klimatische Veränderungen eine Rolle, doch der Mensch und seine Arbeit sind die grössten Einflussfaktoren. Von der Wahl der Pfropfwurzel und des Klons über die Laubarbeit bis hin zum Erntezeitpunkt arbeiten heute viele Winzer - bewusst oder unbewusst - darauf hin, dass die Mehrzahl der Trauben nicht mehr reif, sondern überreif geerntet wird. Von der Chaptalisierung, der Anreicherung

mit dieser Pracht noch eine gute Figur abgeben können, verlieren Riesling und Pinot Noir bei höherem Alkoholgehalt ihren ureigenen Charakter. Die belebende Frucht, das beschwingte Säurespiel und die ausgewogene Finesse gehen häufig schon bei 13,5 Umdrehungen verloren - abgefüllt werden aber sogar 15-Prozenter.

Der stete Anstieg des Alkoholgehalts war in Deutschland lange kein Thema. Warum auch? Bis Ende der 90er Jahre sah man nur vereinzelt trockene Rieslinge mit 13 Prozent Alkohol, 11,5 Volumenprozent waren damals noch viel. Doch dann kam eine Welle monumentaler Tropfen. Im Elsass erzeugte man plötzlich Rieslinge mit 14 Volumenprozent und über 20 Gramm Restsüsse. Diese protzigen Weine erhielten zwar hohe Noten von der amerikanischen Presse, doch trinken wollte sie keiner...

#### Spontangärung macht fett

In Deutschland kam es in der Folge zu einem Missbrauch der Qualitätsstufen. Kabinett, ein Prädikat, das traditionell für einen beschwingten, bekömmlichen Wein stand, wurde vor allem in südlichen Gefilden eingesetzt, um Leichtigkeit vorzutäuschen. Rekord bei einer unserer Verkostungen war ein 2006er Kabinett vom Mittelrhein mit sage und schreibe 15,6 Volumenprozent Alkohol.

Unterdessen hat sich die Winzerschaft besonnen und hat gemerkt, dass es durchaus möglich ist, eine hohe physiologische Reife mit herzhaftem Extrakt bei weniger Alkohol zu erzielen. Sogar in der für ihre mächtigen Rieslinge bekannten Pfalz streben renommierte Betriebe wie Knipser, Rebholz und Siener Weine mit weniger Alkohol an. An der Mosel - der Heimat feingliedriger Rieslinge -

**«Ich will keinen Riesling mehr mit 13,5 Prozent Alkohol und 8 Gramm Restzucker produzieren.»**

**Peter Siener** Weingut Siener, Birkweiler

dagegen gibt es Anzeichen für eine gegenteilige Entwicklung. Reinhold Löwenstein, Roman Niedniczanski und Clemens Busch reüssieren mit reichhaltigen Tropfen. Ist das dort die Zukunft?

Viele vermuten, dass Clemens Busch ganz bewusst einen opulenten, reichhaltigen Moseltyp vertritt - doch eigentlich ist sein Stil nur ein Nebeneffekt seiner Weinphilosophie. «Ich war immer ein Kämpfer für den leichten, trockenen Riesling», sagt der Winzer. Als die Ernte 1999 näher kam, merkte Busch aber, dass sich das Klima veränderte, und kam in den Konflikt. Unter keinen Umständen wollte er die Trauben ernten, bevor sie optimal reif waren. «Solches Traubengut bringt eine unerwünschte Schärfe in den Wein, und nur vollreife Trauben erreichen die richtige Mineralität.» Im Keller wiederum setzt Busch auf Spontangärung, und diese lässt die Weine noch opulenter werden. «Vor allem, wenn sie lange gären», sagt er. Um den Alkoholgehalt irgendwie doch noch in Grenzen zu halten, bricht der Winzer im Spitzensegment die Gärung bei 20 Gramm Restzucker ab. «Diese Weine reifen oft besser, als wenn sie durchgegoren wären.»

Wenn schon an der milden Mosel der Trend hin zu mehr Alkohol geht, wie sieht es dann erst im «südlichen» Baden aus? Das Weingut Johner am sonnenverwöhnten Kaiserstuhl hat den Ruf, keine Angst vor körperreichen Tropfen zu haben. «Die Kunden möchten am liebsten Weine, die schme-

**«Die Kunden möchten am liebsten Weine, die schmecken, als hätten sie 15 Prozent Alkohol, die aber nur 12 Prozent aufweisen.»**

**Patrick Johner** Weingut Karl H. Johner, Bischoffingen

mit Zucker nur knapp reifer Trauben, redet heute niemand mehr. Opulente, marmeladige Kraftbomben, die wir einst nur aus Übersee kannten, findet man längst auch bei uns. Während Syrah, Malbec und Cabernet Sauvignon

cken, als hätten sie 15 Prozent Alkohol, die aber nur 12 Prozent aufweisen», erzählt Patrick Johner schmunzelnd.

Er selbst kann sich auch für Potenteres begeistern. Die 2009er Grauburgunder Beerenlese trocken vom Weingut Salwey etwa, die es auf stolze 17 Prozent bringt, schmecke unglaublich. «Man muss

### «Wein soll keine Medaillen gewinnen, sondern getrunken werden.»

Sebastian Beemelmans Weingüter Markgraf von Baden

den Jahrgängen ihre Eigenheiten lassen, selbst einem 2009er.» Nichtsdestoweniger sieht Johner auch Gefahren in hochalkoholischen Weinen. «Jung sind sie vielleicht wunderbare Schmeichler und stechen dank ihrer frischen Fruchtsüsse bei Proben heraus, aber wenn sie reifen, zerfallen viele und können schnell brandig werden.» Sein Rezept dagegen: auf die Säure achten, den biologischen Säureabbau unterbinden und eine lange Lagerung auf der Vollhefe. «Das führt zu einer inneren Geschmeidigkeit und Balance. Jede weitere Woche bewirkt Wunder.» Es scheint also, dass die neue Weinzeit etwas ganz Traditionelles erfordert: Geduld.

«Ich will keinen Riesling mehr mit 13,5 Prozent Alkohol und acht Gramm Restzucker produzieren», sagt Peter Siener. Der Spross eines Birkweiler Traditionshauses verfolgt dieses Ziel im Rebberg und im Keller konsequent. Mit einer kürzeren Laubwand und dem Verzicht auf Dünger erreicht er eine gezielte Schwachwüchsigkeit, pro Traube gibt es nur wenige Blätter. Trotz später Lese bleiben die Beeren kerngesund. 2009 konnte er auf diese Weise eine Reihe von Spitzenweinen vorstellen, die bei niedrigem Alkoholgehalt kraftvoll

wirken, wobei uns der Riesling Schiefer mit seiner minzigen Note einen Hauch besser als der gelbfruchtige Sonnenberg gefiel.

Trotz einer späten Lese, die sich bis Mitte November hinzog, brachte Sieners Mandelberg 2010 nur 90 Grad Öchsle auf die Waagschale, er sorgte sich, ob der Zuckergehalt überhaupt ausreichen würde. Die Sorge war zwar berechtigt, im Endeffekt aber vergebens: Denn auch seine 2010er mit niedrigem Öchslegrad reiften im Fass sehr gut heran. Siener achtet nicht nur beim Weisswein auf niedrigen Alkoholgehalt, seine roten Trauben bekommen eine ähnliche Behandlung. «Einst wollte ich meinen Spätburgunder mit 110 Grad Öchsle ernten», erzählt der Winzer offen und ehrlich. «Heute reichen mir 95.» Siener geht vor der Ernte oft durch den Weinberg und verkostet die Trauben. «Wichtig ist mir, dass die Kerne bei fester Traubenschale reif schmecken.» Sein bester Spätburgunder aus dem Jahr 2010 hat nur 12,8 Volumenprozent, der Blanc de Noir weist gerade mal 11,5 Prozent auf.

### Süsse braucht Säure

Die Weingüter Markgraf von Baden am Bodensee produzieren von jeher Weine mit wenig Alkohol. Dabei setzen sie auf eine vielerorts belächelte Rebsorte: den Müller-Thurgau. Kann das funktionieren? Sebastian Beemelmans ist kaufmännischer Betriebsleiter und ist sich bewusst, dass der Standort seiner Reblagen einen entscheidenden Vorteil bietet: «Dank dem Bodensee, der im Sommer kühlt und im Winter wärmt, sind wir einfach begünstigt.» 1925 wurde auf dem Weingut die erste Müller-Thurgau-Rebe gepflanzt - heute ist sie zur Hauptweissweinsorte am See geworden. «Wir haben immer zu ihr gestanden und den Namens-

ausflug in Richtung Rivaner nicht mitgemacht», sagt Beemelmans bestimmt. Um dem Müller-Thurgau seine Säure zu erhalten, wird er frühmorgens bei kalten Temperaturen gelesen. Eine hohe Säure ist laut Beemelmans unerlässlich. «Ich vergleiche den Müller-Thurgau gerne mit Erdbeeren, da wird es auch erst mit dem Spiel von Säure und Süsse spannend.» Und das gelingt offenbar nur am Bodensee. 110 der 145 Hektar Rebfläche des Gutes entfallen auf die Bodenseelagen, neun Hektar auf Gailingen am

### «Ich war immer ein Kämpfer für den leichten, trockenen Riesling.»

Clemens Busch Weingut Clemens Busch, Pünderich

Hochrhein und rund 25 Hektar auf Durbach. Die Müller-Thurgau-Reben in Durbach hat man vor einiger Zeit gerodet, weil der Wein zu körperreich ausfiel. Doch Beemelmans ist sich als Kaufmann bewusst, dass sich beim Thema Alkoholgehalt die Geister scheiden - sogar intern. Die Leute im Keller haben gelernt, dass Öchsle und Alkohol Medaillen bringen, der Vertrieb weiss, dass Gaststätten alkoholarme Weine wünschen, damit ihre Kunden die Flasche auch austrinken. Doch letztendlich, so Beemelmans, soll der Wein keine Medaillen gewinnen, sondern getrunken werden. Wie lobenswert ist da der 2009er Riesling Berg Schlossberg trocken vom Weingut Georg Breuer in Rüdesheim, der nur zwölf Prozent aufweist und gerade deswegen ein prachtvoller Riesling in perfekter Balance ist. Ob wir aber je wieder einen Château Latour mit so wenig Alkohol erleben, wagen wir zu bezweifeln. «Von Natur aus leicht» ist vor allem eine  deutsche Tugend.



**Peter Siener**  
Weingut Siener,  
Birkweiler



**Clemens Busch**  
Weingut Clemens Busch,  
Pünderich



**Patrick Johner**  
Weingut Karl H. Johner,  
Bischoffingen



**Sebastian Beemelmans**  
Weingüter Markgraf von Baden

## Alkohol im Weingesetz

Wie viel Alkohol muss deutscher Wein haben? Eine klare Antwort auf diese Frage gibt es nicht.

Für den künftigen «Deutschen Wein» ohne Herkunftsangabe (aktuell noch Tafelwein) und den Landwein gelten sehr niedrige Alkoholwerte. Darüber liegen die Qualitätsweine und – als eigene Kategorie – Prädikatsweine wie Kabinett und Auslese. Untergrenze sind die natürlichen Mindestalkoholgehalte (beziehungsweise Mindestmostgewichte), die zwischen Anbaugebieten und Rebsorten etwas variieren. Unter 7 Volumenprozent (entspricht 57 Grad Öchsle) geht allgemein nichts. 9,5 Volumenprozent (73 Grad Öchsle) sind bei Prädikaten Pflicht. Der tatsächlich im Wein nach der Vergärung übrig gebliebene Alkoholgehalt muss immer 7 Volumenprozent betragen. Damit wird den fruchtigen Weinen Rechnung getragen, bei denen nicht sämtlicher in der Traube vorhandener oder durch Mostanreicherung erhöhter Zuckergehalt vergärt oder der Wein durch Zusatz von Süßreserve (Most) gewissermaßen verdünnt wird. Die Anreicherung mit Saccharose (Chaptalisation) und die seit einigen Jahren in Deutschland erlaubte und auch in Frankreich praktizierte Mostkonzentration (die so manchen Bordelaiser zum Alkoholmonster werden liess) ist für Prädikatsweine nicht zugelassen. Eine Sonderregelung gibt es für edelsüsse Gewächse. Hier ist die natürliche Zuckerkonzentration so hoch, dass die Hefen oft nicht auf die erforderlichen 7 Volumenprozent kommen – mindestens 5,5 Volumenprozent sollen es dort sein, sonst darf das Produkt nicht als «Wein» deklariert werden. Obergrenzen für den natürlichen oder vorhandenen Alkoholgehalt gibt es nicht.