



Sigi Hiss, Weinfachberater
aus Einsiedeln (Schweiz)

Großer Wirbel um **Terroir**

Ohne den Winzer ist aller Wein nichts

▼ ANZEIGE

Von der Natur komponiert

von unserem Kellermeister zur vollendeten Reife begleitet. Mit viel Liebe und Gespür für die Feinheiten und Finessen der Weine.

Genießen Sie die Qualität für die unser Markenzeichen steht:

Der Leitwolf zu Spitzenweinen



WOLFENWEILER

Winzergenossenschaft Wolfenweiler EG
D-79227 Schallstadt-Wolfenweiler
Tel. 07664/4030-0 · Fax 07664/4030-200
eMail: Kontakt@wg-wolfenweiler.de
www.wg-wolfenweiler.de

Der Begriff Terroir ist seit einiger Zeit allgegenwärtig, stellt aber für die meisten Weinliebhaber eine undurchdringliche Nebelwand dar. Unzählige Artikel in der Fach- und Tagespresse sind darüber geschrieben worden, die Autoren haben das Terroir aus allen erdenklichen Blickwinkeln seziiert. Hat ein Wein erst einmal den Ruf eines Terroir-Weines, so verkauft er sich fast von alleine. Der Nebel aber gehört gelichtet und Klarheit in die Welt des Terroirs gebracht.

Was ist Terroir überhaupt? Hansjörg Stücklin, Weinbauberater beim Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald und zuständig für das Markgräflerland erklärt: „Terroir ist die Ausgangsposition bei der Weinerzeugung. Ein Top-Terroir ist die Grundvoraussetzung für Weine von höchster Qualität. Es hängt aber vor allem vom Mensch ab, ob und wie er es ausschöpft.“ Als Beispiel nennt er die Weinberge rund um Heitersheim, die sehr ähnlich und mit einem vergleichbaren Mikroklima ausgestattet sind: „Probiert man einen 2005er Guttedel Kabinett trocken von diversen Erzeugern, so sind die Weine sehr unterschiedlich in ihrer Stilistik“.

Ähnlich sieht es auch Arne Bercher vom gleichnamigen Weingut in Burkheim: „Terroir ist, wenn der Einfluss des Bodens, des Kleinklimas, aber auch der persönlichen Handschrift des Winzers in einem Wein zum Ausdruck kommt. Letztlich ist der Mensch der entscheidende Faktor, Boden und Klima geben „nur“ das Potenzial vor, ob dies optimal herausgearbeitet wird, hängt am Einfühlungsvermögen des Winzers.“

Der Begriff Terroir kommt ursprünglich aus dem Französischen und wurde inzwischen in alle Welt exportiert – wo

durch sich unzählige Definitionen entwickelt haben. Viel zu oft, wird „Terroir“ nur mit „Boden“ und „Klima“ gleichgesetzt. Die französischen Winzer hingegen verstehen unter Terroir alle Bereiche, die mit der Weinerzeugung zusammenhängen: Der Mensch, die Tradition, das Klima, die Rebsorten, der Boden, die Arbeiten im Weinberg und im Keller, den kompletten Zyklus des Weinmachens von Januar bis Dezember. Nur wer diese Komplexität berücksichtigt, wer versteht, dass sich das Ändern einer Komponente auf die anderen auswirkt, kann auf der einen Seite guten Wein machen und auf der anderen verstehen, wie er gemacht wird.

Jede Weingegend hat ein Terroir, es gibt grandiose, aber auch durchschnittliche und schlechte Terroirs. Die bekannteste hierzulande ist sicher der Kaiserstuhl mit unzähligen kleineren Terroirs, etwa dem Ihringer Winklerberg, dem Achkarrer Schlossberg oder dem Sasbacher Limburg, die aber deutliche Unterschiede aufweisen. Im Markgräflerland stehen der Staufener Schlossberg, der Isteiner Klotz oder der Bollschweiler Steinberg den Kaiserstühlern nicht nach. Im Breisgau gibt es etwa den Malterdinger Bienenberg oder den Hecklinger Schlossberg. Die Genannten stehen stellvertretend für all die anderen hier nicht aufgezählten Lagen.

Ein kalkreicher und mineralhaltiger Boden wird grundsätzlich eine andere Traubenqualität erbringen als ein Löss- oder Lehmuntergrund – und dadurch auch eine andere Basis für den späteren Wein. Klima ist ebenfalls ein Eckwert, sehr heiße Weinbauregionen werden andere Traubensorten anbauen und wuchtigere & säureärmere Weine erzeugen. Bei kälteren Anbaugebieten verhält es sich genau umgekehrt.

Die Tradition ist eine Art historische Zusammenfassung und Resultat des Weinbaus einer Gegend über einen längeren Zeitraum. Über allem aber steht der Mensch: Er reagiert auf das Wetter, er verwendet neue Techniken, er setzt sich über Traditionen hinweg und besinnt sich wieder zurück auf Altes. Er entscheidet, welche Rebsorte er in welcher Lage haben möchte.

Eine viel zitierte Frage ist, ob Terroir im Wein schmeckbar ist. Schmeckt er nach den Böden, dem Klima, erkennt man die Hand der Winzer aus Kaiserstuhl, Markgräflerland oder der Ortenau? Nach dem französischen Terroirgedanken müsste ein Wein sein Terroir geschmacklich zum Ausdruck bringen. Wer oder was aber beeinflusst den Geschmack des Weins und dadurch den Ausdruck und Geschmack des Terroirs? Sehr sachlich behandelte der SPIEGEL diese Frage unter dem Titel „Rasterfahndung unter der Erde“. Dort wird als wichtigster Faktor die Wasserversorgung der Reben angeführt, Reben müssten darben. Wichtig seien auch die Mikroorganismen auf den Beeren, die Hefepilze. Sie beeinflussen das Aroma des Weines während der Gärung spürbar. Die im Boden aufgenommenen Mineralien,

Stickstoff und Spurenelemente sind ein anderer Faktor, dessen Einfluss auf das Aroma indes noch nicht eindeutig geklärt ist. Den mineralischen Geschmack, den man oft als einzigen Ausdruck eines Terroirs hernimmt, schreibt man den Mineralien jedenfalls nur in sehr geringem Maße zu. Am Ende ist klar: Terroir in dieser Bedeutung kann man schmecken, aber nur, wenn der Einfluss des Menschen so gering als möglich ist.

chilli KOMMENTAR

Terroir und die Kehrseite

„Terroir“ ist leider viel zu oft in erster Linie ein Marketinginstrument und erst in zweiter eine Philosophie, wie man gute Weine produzieren kann. Terroir-Weine sind in. Ein Beispiel des SPIEGEL ist die Großkellerei Reh Kendermann, die Massenweine auf den Markt bringt, die etwa „Riesling Kalkstein“ oder „Riesling Schiefer“ heißen. Die Namen sollen den Terroir-Wein signalisieren. Tatsächlich haben sie damit wenig zu tun. Ein durchdachtes Marketing ist effizienter und schneller verwirklicht, als ein Wein von hoher Güte erzeugt. Gerade Baden mit seinen unterschiedlichsten Lagen hat viele gute Terroirs, aber die Kaiserstühler ruhen sich zuweilen zu sehr auf den Lorbeeren darauf aus, die Markgräfler nutzen die Terroirs nur zu einem kleinen Teil aus und der Breisgau liegt größtenteils noch im Dornröschenschlaf. Marketing ist ein Kind unserer Zeit, man kann sich die Kinder nicht aussuchen. Ihnen bestimmte Wertvorstellungen mitzugeben, auch wenn sie momentan nicht modern genug erscheinen, dagegen schon. Sigi Hiss



Foto: © Bildenbox

▼ ANZEIGEN

HEINRICH GRETZMEIER


Straße geöffnet vom
13. August bis 29. Oktober
täglich ab 17 Uhr | Sonn- und Feiertage
ab 16 Uhr | Samstag Ruhetag

Öko Wein und Sektgut
Wolfshöhle 3
79291 Merdingen
Tel: 07668-94230
www.gretzmeier.de

Spezialitäten: Im Steinofen selbstgemachter Flammenkuchen, frischer knackiger Salatteller aus dem eigenen Garten.

Jeden Mittwoch **Weinbergführung** mit anschließender Weinprobe auf dem Weingut (Anmeldung erforderlich).

Weinverkauf täglich von 8 Uhr bis 20 Uhr.
frische fruchtige Weißweine,
gehaltvolle Rotweine, Spirituosen, Geschenke.



Weinmarkt am 9./10. September

Mi-Sa ab 17 Uhr
Sonn- u. Feiertag ab 9:30 Uhr
Frühstücksbuffet bis 12 Uhr
(Reservierung erbeten)

WEINTREFF
GÜNZENHAUSER
DER FAMILIENTREFF IN SEEFELDEN

im September:
Neuer Wein
Zwiebelwaie
versch. Flammkuchen

Weingartenstr. 9 79426 Seefeld
Tel. 07634/551910 Fax 07634/551911
email: weintreff.gunzenhauser@t-online.de

Info unter www.weintreff-gunzenhauser.de
Auf Ihren Besuch freut sich Familie Gunzenhauser

Freude nach Fusion

Freiburg/Schallstadt (bar). Die **Winzergenossenschaft Wolfenweiler** ist mit ihren Weinen traditionell stark in Freiburg vertreten. Jetzt kann deren Geschäftsführer Ernst Nickel erstmals auch reinen Freiburger Wein einschenken, denn die Winzergenossenschaften aus Wolfenweiler und Freiburg-St. Georgen haben fusioniert. „Wir haben lange daran gearbeitet und ich freue mich sehr, dass wir nun zusammengegangen sind und uns damit breiter aufstellen“, meint Nickel, in dessen Haus es einen 100-prozentige Zustimmung gegeben hatte – auf der Mitgliederversammlung der St. Georgener immerhin auch ein 81,5-Prozent-Votum für die Verschmelzung. Mit den 21 Hektar der St. Georgener vereint die neue WG künftig die Traubenernte aus insgesamt 235 Hektar Rebfläche. „Mit den Weinen aus St. Georgen verbessern wir die Absatzchancen des Gesamtbetriebes auf dem lokalen und regionalen Markt, ganz besonders in Freiburg“, erklärt Nickels Stellvertreter Rolf Joos. Die St. Georgener werden im Vorstand der WG Wolfenweiler durch Rolf Vögele und im Aufsichtsrat durch Markus Ehret vertreten sein. Kurz nach der Fusion bot das traditionell gut besuchte Weinfest Wolfenweiler Ende August einen leckeren Anlass, diese auch gebührend zu feiern.

Erfolgreiche Winzer

Südbaden (chilli). Unter 278 Weinen sind beim 2. Internationalen Müller-Thurgau-Preis in Hagnau der 2005er Jechtinger Hochberg Müller-Thurgau QbA trocken „Graf Sponeck Edition“ (Platz drei in der Kategorie „Trockene Weine“), und die 2005er Oberbergener Baßgeige Müller-Thurgau Kabinett (Dritter in der Kategorie „Lieblich“) als Preisträger hervorgegangen. Noch besser, mit der Großen Goldmedaille, schnitt unter 200 Mitbewerbern der 2004er Achkarrer Schloßberg Grauburgunder Spätlese trocken Selektion ‚Bestes Fass‘ beim Internationalen Pinot Grigio/Grauburgunder-Wettbewerb im italienischen Rivalta di Brentino-Belluno ab. „Bei der ersten Beteiligung gleich Sieger zu werden, darauf können wir wirklich stolz sein“, so Waldemar Isele, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Achkaren.