

# Meiningers WEINWELT

SCHWEIZ SFR 12,60 - ÖSTERREICH € 6,90 - LUXEMBURG € 7,20 - ITALIEN € 8,00 - SPANIEN € 8,00

**STICHWORT  
„TERROIR“**

So schmeckt der Boden

**SÜDAFRIKA  
IMMER  
BESSER**

Star-Winzer vom Kap

**BEST OF  
SHIRAZ**

Stil-Ikonen  
im weltweiten Vergleich

**WIR SIND  
DANN MAL WEG**

Weine auf dem Jacobsweg

**ERNTE  
2012**

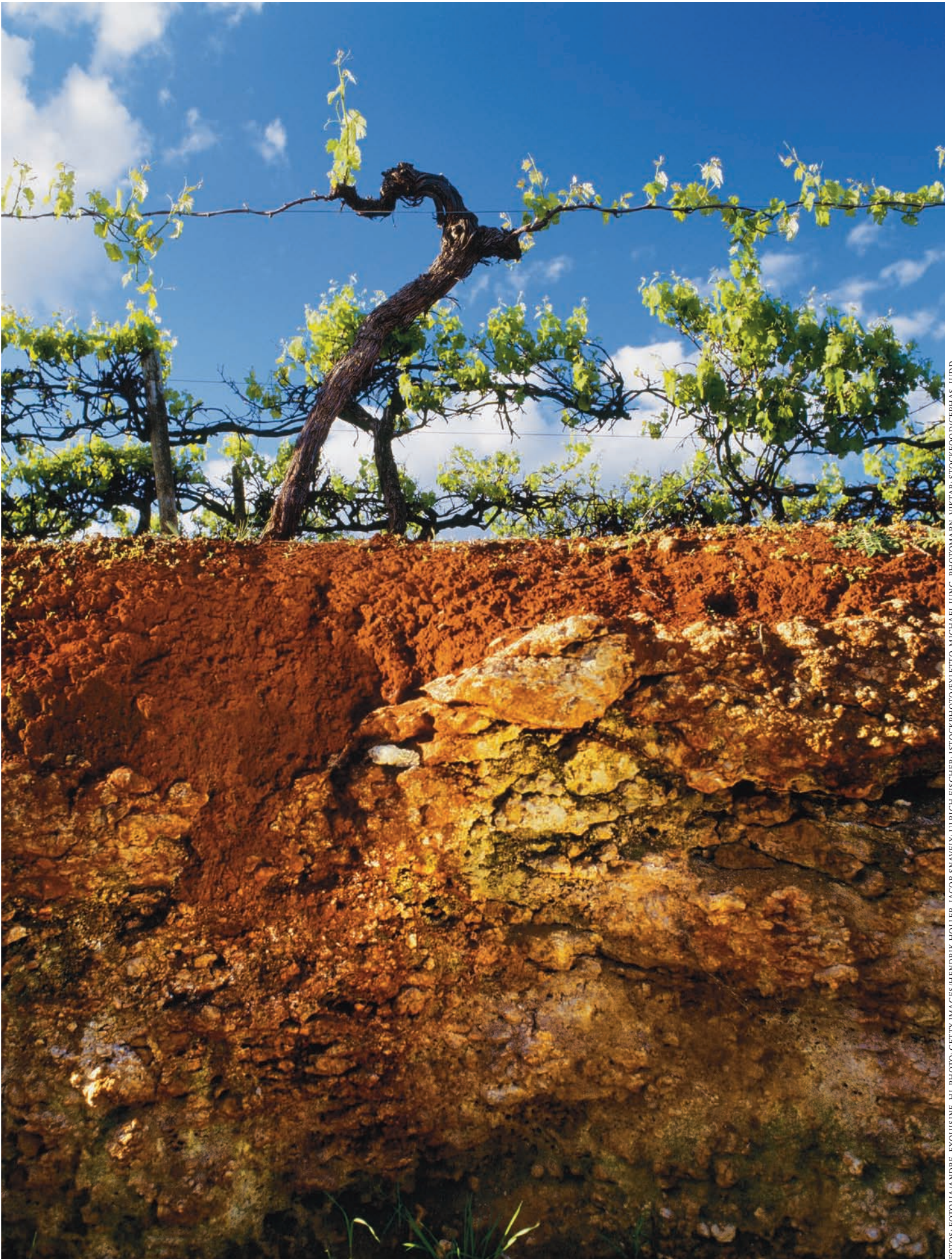
So wird der  
neue Jahrgang

**WEIN & MUSIK**

Wie wir uns beeinflussen lassen!







FOTOS: FOTOLIA/ANDRE, EXQUISINE, HL PHOTO; GETTY IMAGES/HENDRIK HOLLER, JACOB SNAVELY; ULRICH FISCHER; ISTOCKPHOTO/PYLETTO, MICHAEL JUNG, PHOTOMARN, VIKTAR; STOCKFOOD/CEPHAS, JUDD



# TERROIR

## DEN BODEN SCHMECKBAR MACHEN

### DER SCHATZ IM WEINBERG

Historisch betrachtet hat der Mensch schon immer Reben an klimatisch bevorzugte Orte gepflanzt; dort wo im Frühjahr der erste Schnee abtaute oder im Sommer trotz großer Hitze die Weinstöcke immer noch etwas Wasser fanden. Dabei nutzte man gerade die Standorte, die nicht für den Anbau von Feldfrüchten geeignet waren, da sie zu steil oder der Boden zu steinig war. So ist es nicht verwunderlich, dass traditionell bewirtschaftete Weinberge eher karge Böden aufweisen, entstanden aus alten geologischen Formationen wie Devonschiefer, vulkanischem Porphy, Muschelkalk oder Buntsandstein. Dabei erschließen tief eingegrabene Flüsse ebenso wie Verwerfungen der Gesteinsschichten 200 bis 400 Millionen alte geologische Formationen. So variieren Weinbergböden nicht nur in ihrer stofflichen Zusammensetzung, sondern auch in ihren bodenphysikalischen Eigenschaften, die maßgeblich die Erwärmbarkeit der Böden und ihr Vermögen, Wasser zu speichern, bestimmen.

### WAS IST DAS – TERROIR?

Das Zusammenspiel dieser naturgegebenen Standortfaktoren und ihre Wechselwirkung mit der Rebe werden weltweit in dem Begriff Terroir zusammengefasst. Die Einzigartigkeit des Terroirs eines Weinbergs bedingt die besondere Qualität und Typizität eines Weines, die im Idealfall unabhängig ist von den notwendigen weinbaulichen und oenologischen Eingriffen des Winzers und auch über den Wechsel der Jahrgänge erkennbar bleibt. An diesem Beitrag des Menschen in Ausübung seiner Rolle als Winzer und Kellermeister scheiden sich die Geister: Während die Puristen den Faktor

**„UNAPPETITLICH“,  
WERDEN NICHT WENIGE  
LESER DENKEN, WENN SIE DIE  
ÜBERSCHRIFT WÖRTLICH  
NEHMEN UND SICH  
VORSTELLEN, DIE SUSPENSION  
VON GELBEM  
BUNTSANDSTEIN MIT GRAUEM  
SCHIEFER VERGLEICHEN  
ODER GAR VERKOSTEN ZU  
MÜSSEN.  
MÜSSEN SIE AUCH GAR NICHT;  
WIR VERRATEN, WELCHES  
SENSORISCHE ABBILD  
BÖDEN UND WEINBERGE  
IM GLAS HINTERLASSEN.**

Mensch ganz aus der Terroir-Gleichung heraushalten möchten, führen die Realisten gute Argumente für die Einbeziehung des menschlichen Schaffens an: Weinberge sind Kulturlandschaften, die häufig erst durch Menschenhand entstanden sind. Die Wahl der Rebsorte, der Unterlage, der Pflanzdichte und der Erziehungsform stellen ebenfalls menschliche Eingriffe dar, ebenso wie der Ausbau der Weine im Holzfass oder Edelstahltank. Vor diesem Hintergrund ist es bemerkenswert, dass im Burgund die qualitative Klassifizierung der Weine in Village, Premier Cru und Grand Cru-Qualitäten allein auf der Güte der Weinberge, des Terroirs, beruhen, während im Médoc seit 1855 die Weingüter selbst klassifiziert werden und der Faktor Mensch Berücksichtigung findet.

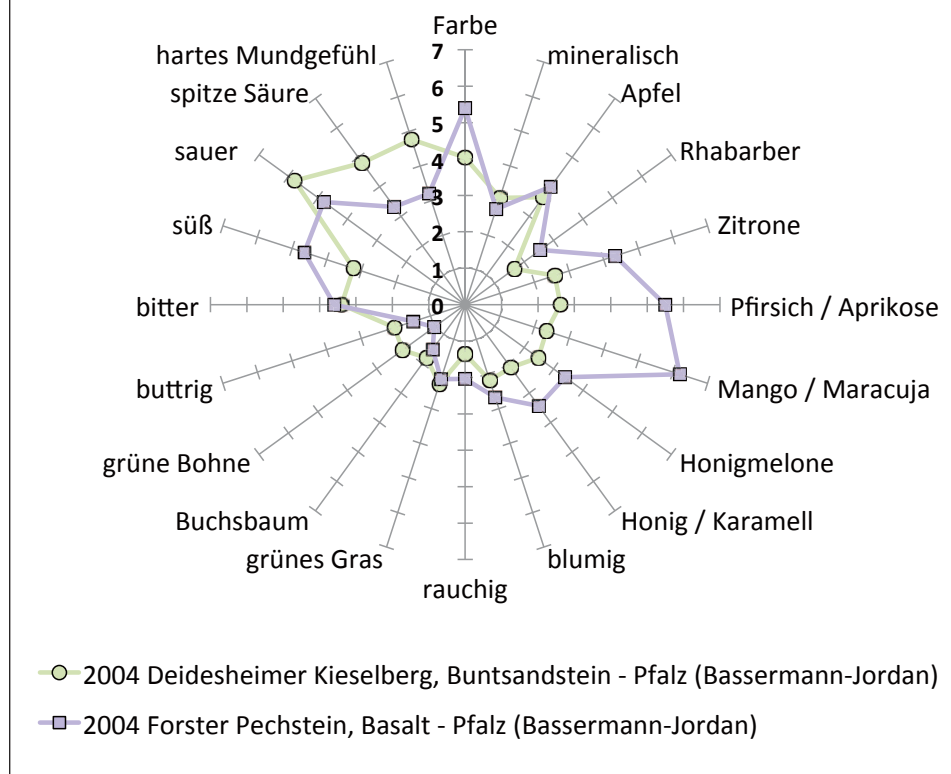
### DAS TERROIR IM WEINGLAS?

Nun gibt es in der wissenschaftlichen Literatur eine große Anzahl von Publikationen, die sich detailliert mit der Geologie, den Böden, den Geländeprofilen der Weinberge und dem lokalen Klima auseinandersetzen. Die für den Weintrinker und Connaisseur aber entscheidende Frage wurde bisher nur ganz selten adressiert: Welchen Einfluss nimmt das Terroir auf die sensorische Ausprägung der Weine und damit auf den Genusswert des Weines. Dieser nicht einfachen Fragestellung widmeten sich in zwei Doktorarbeiten Andrea Bauer, Stefan Koschinski und Ulrich Fischer in einem Forschungsprojekt am Kompetenzzentrum für Weinforschung in Neustadt a. d. Weinstraße. Dabei stellten sie die Sensorik in den Mittelpunkt ihrer Untersuchungen und erforschten, wie stark verschiedene Weinberge an Mosel, Nahe, Ahr und aus Rhein-

hessen und der Pfalz in der Lage sind, die Zusammensetzung von Säuren und Aromastoffen in Rieslingweinen zu verändern und so Einfluss auf Geruch und Geschmack zu nehmen. In fünf aufeinanderfolgenden Jahrgängen wurden Rieslingtrauben aus 24 Weinbergen gelesen, die zu einem kleinen Teil im Technikum des Kompetenzzentrum Weinforschung exakt die gleiche Vinifikation erfuhren, während der Großteil der

Trauben betriebstüblich in den Weingütern ausgebaut wurde. Trainierte Prüfer gaben für jedes der abgefragten Geruchs- und Geschmacksmerkmale die wahrgenommene Intensität auf einer Skala von eins bis zehn an. So entstand eine Vielzahl sensorischer Profile, anhand derer sehr genau ablesbar ist, in welcher Aroma- und Geschmacksnote sich die Weine der verschiedenen Terroirs unterscheiden und in welchen sie sich gleichen.

Abb. 1: Sensorisches Profil von Rieslingen vom Buntsandstein und Basalt (Jahrgang 2004)



**DEN BODEN**

**SCHMECKBAR MACHEN**

Anhand der sensorischen Profile in **Abbildung 1** werden zwei Lagen verglichen, die gerade einmal zwei Kilometer voneinander entfernt sind und somit fast identische klimatische Bedingungen aufweisen und vom gleichen Weingut bewirtschaftet werden. Umso erstaunlicher sind die großen sensorischen Unterschiede: Auf dem kräftigen, lehmigen und mit vielen Basaltsteinen durchsetzten Boden des Forster Pechstein, dessen Name sich von den dunkel gefärbten Steinen ableitet, reifte 2004 ein Riesling heran, der intensiv von gelben und exotischen Früchten wie Zitrone, Pfirsich, Aprikose, Mango und Maracuja geprägt ist. Demgegenüber kann der Riesling aus dem Deidesheimer Kieselberg, einem verwitterten Buntsandsteinboden mit Beimengung von zerkleinertem Sandstein, eine markante, etwas spitz und hart

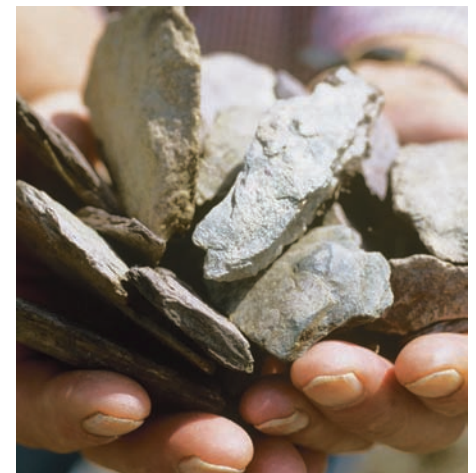
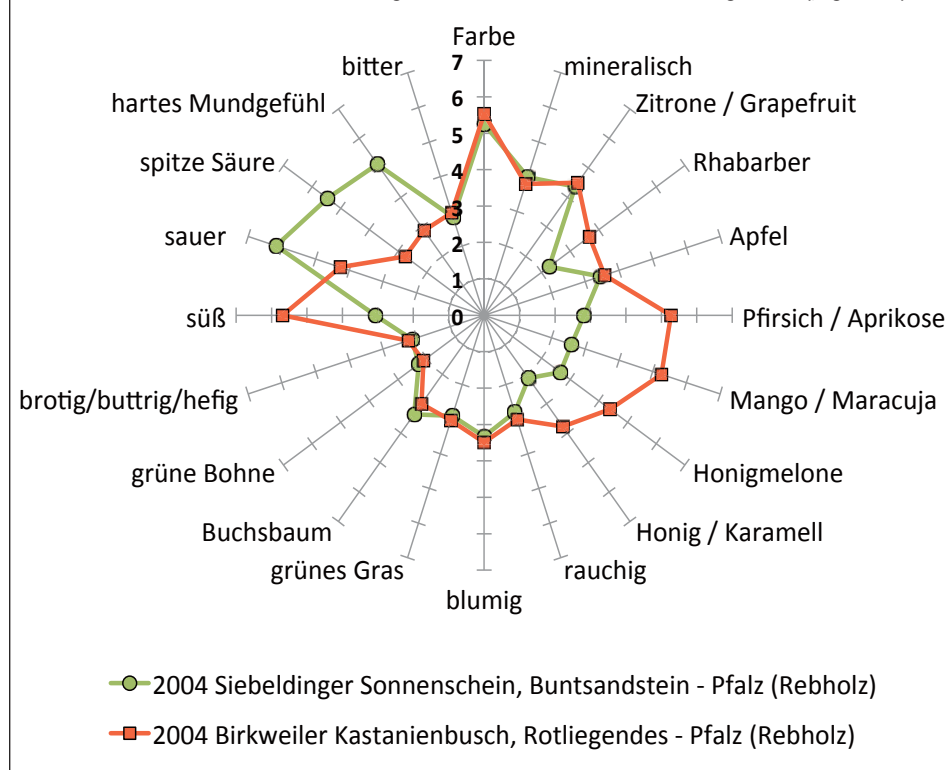


Abb. 2: Sensorisches Profil von Rieslingen vom Buntsandstein und Rotliegenden (Jhg. 2004)



schmeckende Säure aufweisen. Während er in Mineralität und Apfelaroma dem Pechstein nicht nachsteht, fehlen ihm die opulente Fruchtfülle und gelben Farbnuancen. Welcher Wein nun besser ist, müssen die Weintrinker selbst entscheiden: Wer eher einen rassigen, säurebetonten und etwas schlankeren Riesling bevorzugt, hat seine Freude mit dem Deidesheimer Kieselberg, wer hingegen ein üppiges Füllhorn an exotischen Früchten gepaart mit einer milden Säure sucht, der wird den Forster Pechstein vorziehen.

Auch die beiden Terroirs des Weingutes Rebholz in **Abbildung 2** liegen nur zwei Kilometer voneinander entfernt und vergleichen den Einfluss eines Buntsandsteinbodens aus dem Siebeldinger Sonnenschein mit dem Rotliegenden aus dem Birkweiler Kastanienbusch. Dieses leuchtend rote, eisenhaltige Sedimentverwitterungsgestein entstammt dem Erdzeitalter des Perm und ist 300 Millionen Jahre alt. Erneut kann der auf dem nährstoffarmen Buntsandsteinboden gewachsene Riesling mit einer ausgeprägten Säure aufwarten, vergleichbar mit dem Wein aus dem Deidesheimer Kieselberg.

desheimer Kieselberg in Abbildung 2. Der Riesling vom Rotliegenden hingegen zeigt eine verhaltene Säure und besticht durch kräftige Fruchtaromen von Rhabarber, Pfirsich, Aprikose, Mango, Maracuja und Honigmelone. Interessant ist dabei die Tatsache, dass sowohl in Farbe, Mineralität, Zitrone, Grapefruit, rauchigen und blumigen Noten, sowie den grünen Assoziationen von Gras, Buchsbaum und Bohne sich die beiden Terroirs sensorisch kaum unterscheiden.

Der direkte Vergleich von zwei 70 Kilometer entfernt in der Pfalz und Rheinhessen liegenden Kalksteinböden in **Abbildung 3** zeigt eindrucksvoll auf, wie ähnlich die beiden Rieslinge in ihrem Aromaprofil sind. Mit Ausnahme von etwas mehr Mineralität und Zitronenduft im Wein aus der Südpfälzer Kalmit und einem blumigen Plus des Rieslings aus dem rheinhessischen Feuerberg sind die Profile fast deckungsgleich. Demgegenüber unterscheiden sich die Weine unverkennbar in ihrer Säurestruktur, was nicht allein dem Terroir geschuldet sein wird, sondern auch der individuellen Handschrift des Winzers.

Sicherlich der stärkste Beweis für die prägende Wirkung des Ausgangsgesteins für die Weinsensorik liefert die Gegenüberstellung von zwei Rieslingen in **Abbildung 4**, deren Rebstöcke beide in roten Sedimentgesteinen wurzeln. Wie der Name Ürziger Würzgarten an der Mittelmosel schon suggeriert, duften die Weine aus dieser Steillage aromatischer, würziger und rauchiger als ihre Nachbarn, die auf grauem Schiefer gewachsen sind. Obwohl der Riesling aus dem 150 Kilometer südlich gelegenen Birkweiler Kastanienbusch stammt, gibt es frappierende sensorische Übereinstimmungen mit dem Moselriesling. Dies ist umso erstaunlicher, da jeder Punkt auf der Intensitätsskala aus dem Mittel von 39 Einzelverkostungen gebildet wird. Zur hohen Vergleichbarkeit hat neben dem ähnlichen Terroir auch der Ausbau der Trauben unter identischen Bedingungen im Technikum beigetragen, so dass weder mosel- noch pfalztypische Ausbaumethoden im Weinkeller zum Tragen kommen konnten.

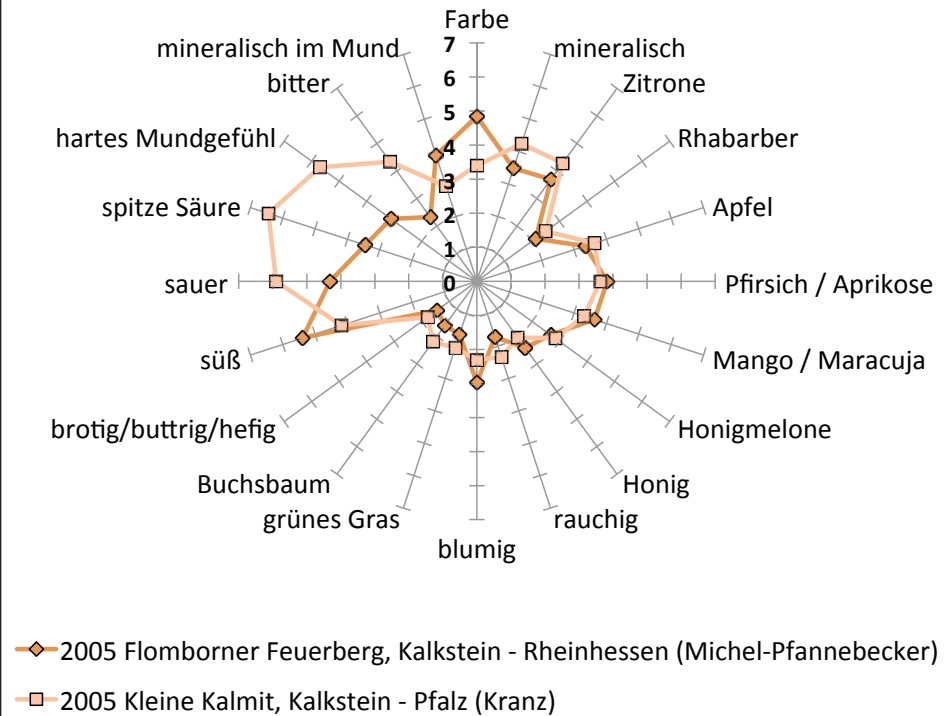
Eine Zusammenfassung der sensorischen Prägung der Rieslinge durch die vier typischen Ausgangsgesteine der Pfalz ist in **Abbildung 5** dargestellt, basierend auf dem Mittel aller sensorischen Profile von der gleichen geologischen Formation. Zur gezielten Suche nach charakteristischen Aromanoten und Art der Säureausprägung fasst Tabelle 1 die sensorische Typizität der fünf wichtigsten Ausgangsgesteine zusammen, auf denen in Deutschland Riesling angebaut wird.

**TERROIRPRÄGUNG  
GEREIFTER WEINE**

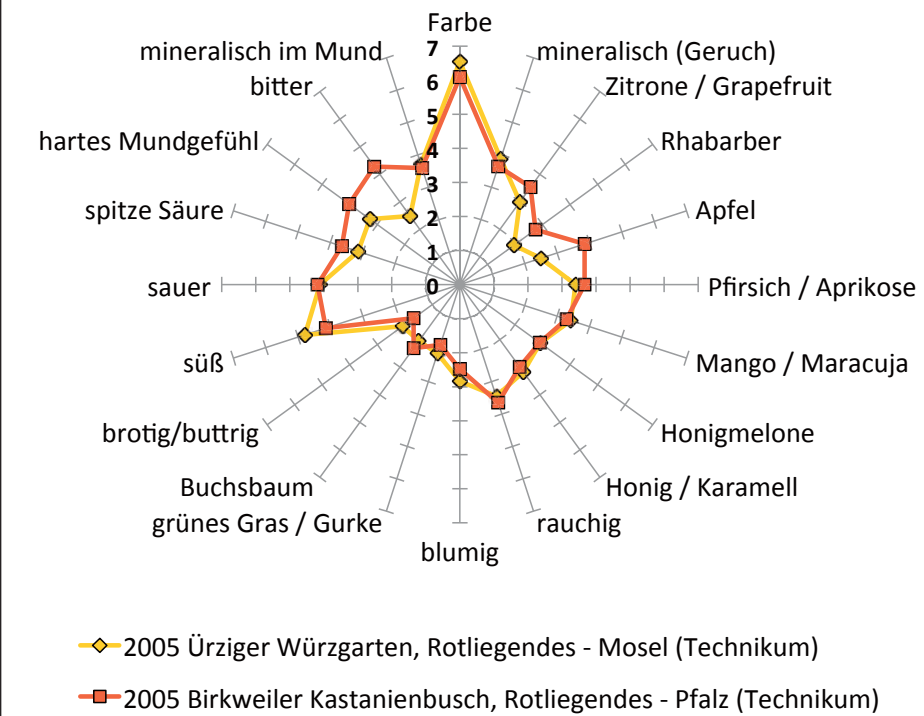
Riesling zählt zu den Rebsorten, dessen Weine ein gutes Reifepotenzial nachgesagt wird. Nicht nur restsüße Auslesen und Dessertweine, sondern auch große trockene Riesling können noch nach zehn Jahren ein echter Genuss sein; manche Zeitgenossen behaupten sogar, dass sie erst nach fünf Jahren ihren Höhepunkt erreichen. So vertreten die Winzer des

Elsass die Meinung, dass sich die sensorische Terroirprägung in Rieslingen erst nach ein paar Jahren Flaschenreife offenbart, da die Aromatik junger Weine noch zu stark von den Gäraromen bestimmt ist. Um die Nachhaltigkeit des für verschiedene Terroirs spezifischen sensorischen Profils über die Flaschenreife zu überprüfen, verkosteten wir die Weine des 2004er Jahrgangs ein zweites Mal nach drei Jahren. Stellvertretend ist in **Abbil-**

**Abb. 3:** Sensorisches Profil von Rieslingen vom Kalkstein Pfalz und Rheinhessen (Jhg. 2005)



**Abb. 4:** Sensorisches Profil von Rieslingen vom Rotliegenden Pfalz und Mosel (Jhg. 2005)



dung 6 der Vergleich des Deidesheimer Kieselbergs mit dem Forster Pechstein gezeigt. Dabei werden die sensorischen Intensitäten für den aus dem Deidesheimer Kieselberg stammenden Wein als Referenz mit 100 Prozent gleich gesetzt. Das sensorische Profil des Forster Pechsteins ist ebenfalls prozentual aufgetragen und zwar mit Bezug auf den Deidesheimer Kieselberg nach einem Jahr Flaschenreife

und erneut nach vier Jahren Flaschenreife. Es zeigt sich nun, dass mit Ausnahme der Geruchsnoten Rhabarber, rauchig und brotig/buttrig/hefig das sensorische Profil über drei Jahre Flaschenreife hinweg überraschend stabil blieb.

**DEFENSIVE KELLERWIRTSCHAFT**

Bei der sensorischen Prägung durch das Terroir handelt es sich eher um filigrane Unter-

schiede, die nicht so offensichtlich und für jeden Laien erkennbar sind, wie ein Vergleich eines Rieslings mit einem ausdrucksstarken Sauvignon Blanc, oder gar mit einem im Barrique vergorenen Chardonnay. Daher bedarf es einer defensiven Kellerwirtschaft, um diese subtilen Signale aus dem Weinberg zu erhalten und nicht durch oenologische Akzente zu maskieren, zu übertönen. Während der Traubenverarbeitung gilt es, den Übertritt der für die Terroirprägung verantwortlichen Aromastoffe aus der Beerenschale in den Most mittels einer Maischestandzeit von vier bis zwölf Stunden zu verbessern. Die nachfolgende Vergärung erfolgt möglichst in einem Edelstahltank mit einer neutralen Reinzuchtheefe, da sowohl die Spontan- als auch der Ausbau im neueren Holzfass den zarten sensorischen Fußabdruck aus dem Weinberg bereits überlagern könnten.

Abb. 5: Sensorisches Profil verschiedener Ausgangsgesteine Pfalz (Jahrgang 2004)

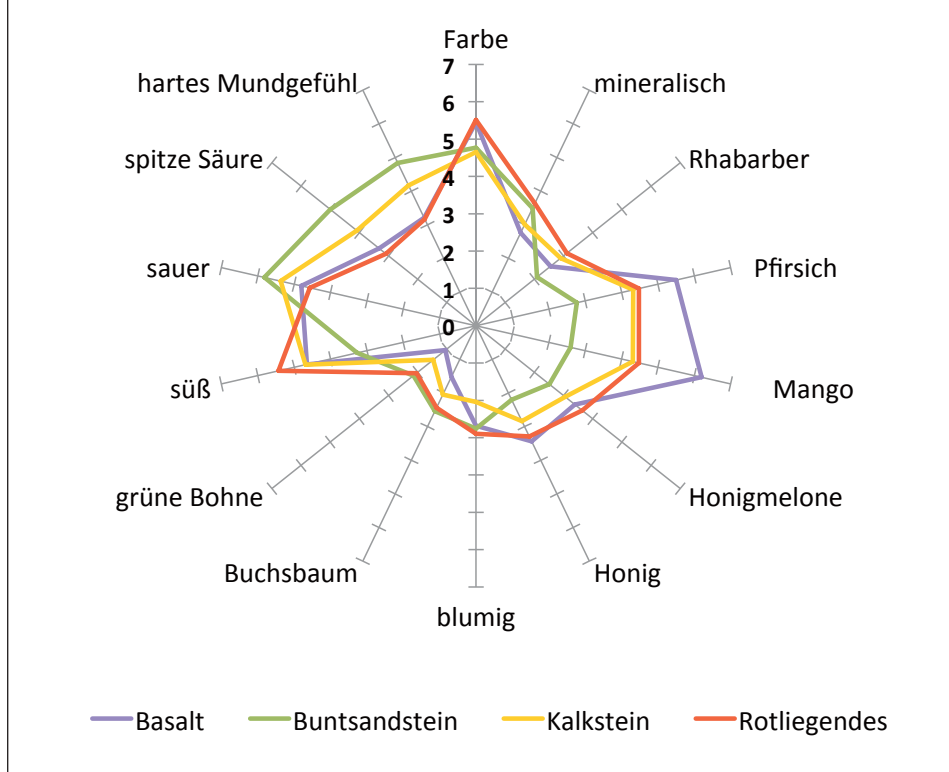
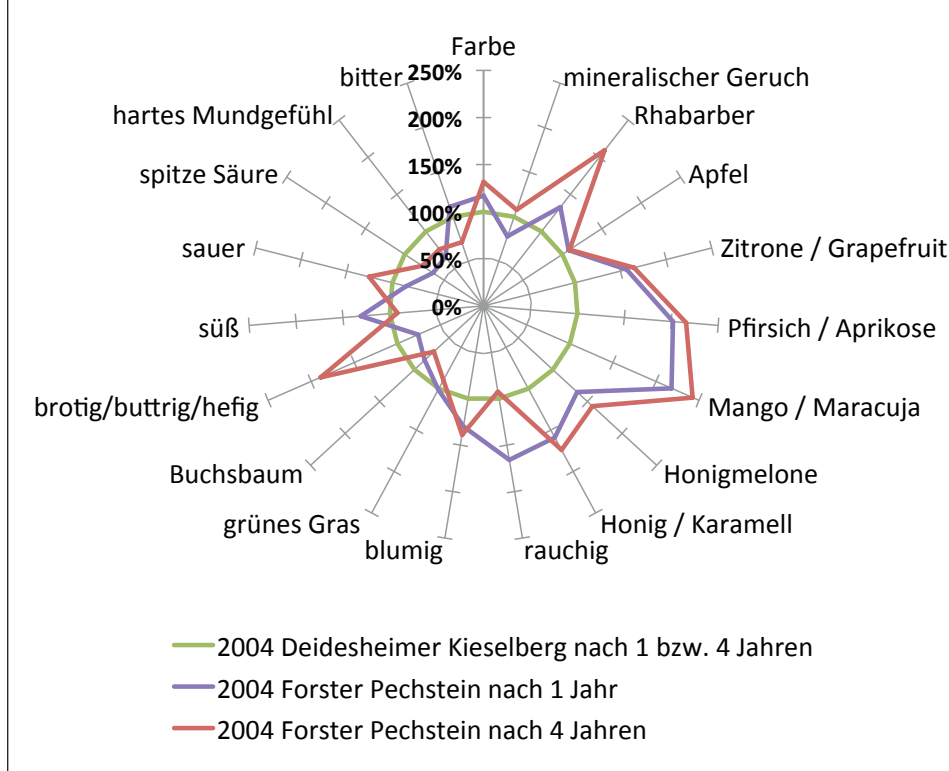


Abb. 6: Einfluss der Flaschenreife auf die sensorische Ausprägung des Terroirs



**ALLEINSTELLUNGSMERKMAL TERROIR**

Gelingt es den Winzern, durch kluges Handeln im Weinberg und Keller tatsächlich das Terroir im Weinglas riech- und schmeckbar zu machen, so ist es für ihre Kunden einleuchtend und nachvollziehbar, wenn das Etikett Hinweise auf das Ausgangsgestein geltend macht oder das besondere Terroir großer Lagen auslobt. Auf dieser Basis wird das Terroir zu einem wichtigen Alleinstellungsmerkmal im globalen Wettbewerb der Weinerzeuger. Rebsorten können auf der ganzen Welt angebaut werden, oenologische Verfahren oder Hefen sind weltweit einsetzbar, aber der Schiefersteilhang der Mosel, der Muschelkalk in Franken, das Vulkangestein des Kaiserstuhls oder die Buntsandsteinböden der Pfalz können in ihrem Zusammenspiel mit Riesling, Silvaner oder Grauburgunder weder kopiert noch imitiert werden. Terroir stellt nicht nur eine Quelle für erstklassige Weine dar, die von Unterschieden und Einzigartigkeit geprägt sind, wie der australische Riesling-Papst Brian Crozer einmal zutreffend ausführte, ökonomisch betrachtet schafft Terroir die Basis für eine verbesserte regionale Wertschöpfung mit hochwertigen Weinen.





## TERROIR UND KULTUR

Schließen möchte ich mit Statements von zwei Protagonisten des Terroir-Gedankens in Deutschland, die zwei unterschiedliche und durchaus polarisierende Aspekte thematisieren. So charakterisiert Hansjörg Rebholz in dem äußerst lesenswerten Buch „Riesling“ von Christina Fischer und Ingo Swoboda seine Philosophie wie folgt: „Mit Riesling kann ich die gesamten Komponenten eines Weinbergs ... so herausarbeiten, dass man die Herkunft riechen und schmecken kann. Obwohl das, was rund um den Ort, wo die Rebe ihre Wurzeln hat, passiert, von Jahr zu Jahr variiert, sollte die Charakteristik der Lage unbedingt schmeckbar sein. Es geht um die Wiedererkennbarkeit.“ Nur auf den ersten Blick widersprüchlich postuliert hingegen Reinhard Heymann-Löwenstein: „Terroir beschreibt das umfassende und komplexe „System Weinberg“. Terroir-Weine gehören in die Welt der Kultur. Sie

sind nicht wissenschaftlich zu erfassen oder gar objektiv zu bewerten. Sie sind subtil und voller Finessen, unkalkulierbar, veränderlich, hinterfragend, provozierend, alles in Frage stellend.“ Während bei Rebholz die Natur des Terroirs über den Menschen dominiert, ist es für Heymann-Löwenstein der Mensch, der das Gesamtkunstwerk Terroir schafft. Sie beleuchten zwei Seiten der gleichen Medaille Terroir-Wein: Rebholz beschreibt die handwerkliche Kunst, dem Terroir eines Weinbergs individuelle und aussagekräftige Weine abzuringen, Heymann-Löwenstein die kulturelle Dimension des Weines, der in der Wahrnehmung des Weintrinkers zu einem einzigartigen und unvergleichbaren Genuss wird – im besten Sinne des Wortes zu einem berausenden Erlebnis. ▶

Prof. Dr. Ulrich Fischer,  
Kompetenzzentrum Weinforschung  
am DLR Rheinpfalz

## CHARAKTERISTISCHE AROMANOTEN IM RIESLING FÜR VERSCHIEDENE AUSGANGSGESTEINE

### Ausgangsgestein

### Charakteristische Aromennoten

Basalt



Zitrone, Grapefruit, mineralisch, rauchig, runde Säure



Buntsandstein



mineralisch, Zitrone, Grapefruit, blumig, Buchsbaum, spitze Säure



Kalkstein



Mango, Maracuja, Pfirsich, Honig, Karamell, runde Säure



Rotliegendes



Buchsbaum, mineralisch, rauchig, Honigmelone, blumig, runde Säure



Schiefer



Apfel, Zitrone, Grapefruit, mineralisch, dominante Säure



# CHÂTEAU FONTESTEAU

HAUT-MÉDOC - BORDEAUX



HAUT-MÉDOC



## Château Fontesteaau

ist ein Weingut der Firmengruppe BERNARD-MASSARD. Eine Vielzahl von Prämierungen bestätigt die besondere Qualität der als Cru Bourgeois klassifizierten Weine, u.a. **Goldmedaille Mundus Vini 2012 für Château Fontesteaau 2010**, ein fruchtig-eleganter Rotwein mit klassischem Bordeaux-Charakter, intensiven Beerenaromen, dichter und ausgeglichener Tanninstruktur und großem Lagerungspotenzial. Über 10 Jahrgänge verfügbar. Bitte Katalog bitte anfordern!

[www.chateaufontesteaau.com](http://www.chateaufontesteaau.com)

*Bernard-Massard*

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54290 Trier  
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - [wein@chateaufontesteaau.com](mailto:wein@chateaufontesteaau.com)