

DER FEINSCHMECKER

Sonderdruck aus DER FEINSCHMECKER Nr. 7/2001

Für eine Chaostheorie des Weins

Von Reinhard Löwenstein

»Füllet die Erde, und machet sie euch untertan, und herrschet über alles...«. Der alttestamentarische Schöpfungsauftrag wird seit einigen Jahrzehnten auch im christlichen Abendland immer mehr in Frage gestellt. Atomenergie, drohende Klimakatastrophen und die perversen Auswüchse der industriellen Fleischproduktion haben weite Teile der Bevölkerung sensibilisiert. Nicht mehr das Herrschen über die Natur sondern der »partnerschaftliche Umgang«, die ökologische Verantwortung und die Achtung vor der Natur prägen die Diskussionen. Auch in der Weinwelt?

Ideologisch flankiert von der deutschen Kadenschmiede für Getränketechnologieingenieurwesen, die keine Gelegenheit auslässt darauf hinzuweisen, dass die deutschen Winzer aus ihrem Dornröschenschlaf aufwachen sollten um sich den Segnungen moderner Technologien zu öffnen und die gerade den »wissenschaftlichen« Beweis publizierte, dass es bei »Terroir« und »Lagenklassifikation« um nichts anderes geht als um die unseriöse Profilierungssucht einer elitären Minderheit spinnerter Winzer, läuten die Frankensteins der Forschungslaboratorien eine neue Ära ein. Endlich, Geschmack ist machbar! Das tausendjährige Joch der Eigendynamik von Weinbergen, Jahrgängen und Trauben scheint endlich abgeschüttelt. Die Natur ist besiegt! Mann nehme: Trauben, töte den ihnen noch verbliebenen Eigensinn mit Schwefel, Schönungen und Filter und forme die neutrale Rohmasse:

Entzug von Wasser und damit Konzentration des Geschmacks mittels Vakuumverdampfung oder Umkehrosmose, alkoholische Gärung und Geschmackssteuerung mit garantiert nicht genmanipulierten Hefen, Aromensynthese mittels garantiert nicht genmanipulierten Enzymen, Barrique-Effekt mit mehr oder weniger getoasteten Holzspänen – oder gleich mit Eichenholzextrakten. Rezepte über den Zusatz von Tanninen, Patente für den Geschmack nach Heu, für...

Was aber nun ist Wein? Was ist guter Wein? Niemand wird einem Aldi-Schnäppchen oder einem Monster aus down-under nachsagen, kein Wein zu sein. Auch die Wildecker Herzbuben produzieren Musik. Und das »Original-Atelier« im »Palace of Living Arts« in Los Angeles, in dem nicht nur ein wächserner Leonardo da Vinci zu bewundern ist, wie er über dem fertigen Portrait sinniert sondern darüber hinaus die holde Mona Lisa höchstpersönlich – nach Jahrhunderten der Neugierde endlich die Frage nach der Schönheit ihres Hinterteils beantwortend – bietet Tausenden Besuchern einen weit aus größeren Kunstgenuss als das poplige Original im Louvre.

Wer auf dem Standpunkt steht »je Geschmack desto Wein« resp. »guter Wein = der Siegerwein in Blindproben« ist fein raus. Wer den Qualitätsbegriff jedoch mit kulturellen Größen wie Natur, Typizität und Authentizität gekoppelt sieht, kommt heute gehörig ins Schwimmen. Zwar hat es sich

weltweit eingebürgert »Terroirweine« von »Weinmakerweinen« abzugrenzen, eine Definition ist jedoch noch nicht in Sicht auch wenn sich weltweit die führenden Oenologen sehr intensiv mit diesem Thema beschäftigen und – bezeichnenderweise in Kalifornien! – schon ein höchst interessanter Kongress zu diesem Thema abgehalten wurde.

Eine spannend Annäherung an »Terroir« bietet der Ausflug in die Welt der modernen Mathematik und Physik. Hier beschäftigt sich die Chaosforschung mit der Welt der Übergänge, mit den Grenzbereichen zwischen Ordnung und Chaos. Die Computer erlauben Rechenprozesse, bei denen man nie so genau weiß ob sie zu einem – und wenn zu welchem – Ergebnis führen und bei denen kleinste Änderungen in der Formel gravierende Folgen haben. Allen Formeln gemein ist jedoch, wie die Wissenschaftler immer wieder versichern, die Ästhetik ihres Ergebnisses, so dass in der Chaosforschung immer wieder von der »Schönheit der Grenzen« gesprochen wird.

Postulieren wir, dass es sich mit Terroirweinen genauso verhält, dass auch hier Faszination aus dem Grenzbereich zwischen Perfektion und Chaos, aus dem Bereich der Übergänge resultiert. Es ist verblüffend festzustellen, dass alle traditionellen Weinbauregionen tatsächlich in klimatologischen und geologischen Übergangszonen liegen. In Bordeaux das Aufeinandertreffen der Hitze des Südens mit der Kälte des Atlantiks, im Weinberg die Begegnung von fettem Ton mit kargem Kies... Die großen Burgunder reifen zwischen mediterranem und kontinentalem Klima, zwischen Fluss

und Berg, Schwemmland und Böden aus Kalkfelsen. Und an der Klimagrenze des kalten Nordens reifen im Tal von Donau, Rhein und Mosel an steilen Hängen zwischen Wasser und Felsen elegante, verspielte Rieslinge.

Auch die Vinifikation eines Terroirweins vollzieht sich entlang von Grenzen, besonders im Übergangsbereich von Handeln und Geschehenlassen. Um einen großen Wein entstehen zu lassen muss der Winzer permanent seine eigenen Grenzen der Sicherheit überwinden und der Eigendynamik der Natur vertrauen. Es ist wie beim Töpfern, bei dem das Faszinierende, wie der Künstler Juan Miró formulierte, gerade darin liegt, zuerst den Ton zu bearbeiten um ihn dann im Brennofen den Elementen überlassen...

Und letztlich ist auch das Genießen eines großen Weins eine Grenzerfahrung. Terroirweine helfen, die uns bekannten Normen zu überwinden und erlauben uns damit Dinge zu schmecken, die der »ordentlichen« Welt verschlossen sind. Sie faszinieren, weil sie eben nicht eindeutig sind, weil sie uns immer ein wenig verunsichern, provozieren... Ist es der Boden, ist es Jahrgangscharakter oder die typische Handschrift des Winzers... Und was ist das, was man da sonst noch schmeckt? Der Weinberg oder meine sich selbst erfüllende Prophezeiung? Was macht der Wein mit mir...?

Der Genuss eines komplexen Weins ist ein Balanceakt an der Grenze der Wahrnehmung, ist ein faszinierendes Erlebnis zwischen Wachheit und Rausch, ist eine Reise in die spannende Welt zwischen Ordnung und Chaos.