

GENUSS

Im Rausch der Enzyme

Sie sind fruchtig, weich, gefällig – und dürfen mit Methoden produziert werden, die in Europa verboten sind. Weine aus Übersee drängen auf den hiesigen Markt, Winzer streiten um die Globalisierung des Geschmacks: Soll man auf Anpassung setzen? Oder auf Tradition? *Von Barbara Supp*

Nachts ist es kalt hier oben, tagsüber sonnig, das ist gut, die Trauben sollen noch hängen, bis November wäre am besten. Milder Herbst hier oben in den Schieferterrassen, wo der Winninger Röttgen wächst, Reinhard Löwenstein stapft durch seine Steillage, bröseln braungelbe Schiefer in den Fingern, hundert Meter hoch über dem Dorf an der Mosel, in dem er zu Hause ist und das er mit 17 fluchtartig verließ.

Unten in Winningen ist noch Saison, im „Moselstübchen“ trinken gutgelaunte Touristen, Herbstsaison, bald kommt der Wein in die Tanks. Vom Landwirtschaftsministerium Rheinland-Pfalz ist per Aushang zu erfahren, dass die Winzer ihre „önologischen Verfahren“ zu melden haben, den „Besitz an Anreicherungsmitteln“, die „Erhöhung des Alkoholgehalts“, die „Entsäuerung“, die „Entsüßung“ ihres Weins.

Reinhard Löwenstein zupft am Riesling, kostet, von wegen Entsäuerung, von wegen Entsüßung, bis zu zwölf Meter tief wurzeln die Reben und zapfen sich ihren Geschmack. Pfirsich, Quitte, Honigmelone, später Nougat, Schokolade, er will mit der Lese warten, will, dass der Wein sich holt, was er kriegen kann, vom Boden, vom Terroir. Ist ja ständig seine Rede: Terroir.

Er hat ein Manifest verfasst, das für Aufregung sorgte in der Branche, ein „Manifest der Terroiristen“. Hat die „Infantilisierung“ des Geschmacks beklagt, der den Wein heute fruchtig wolle wie „Erdbeermarmelade oder Schokoladensirup“, hat die Sucht nach Massenwein verflucht und das deutsche Gesetz, das die Weinqualität nach „Öchslegraden“, also nach dem Zuckergehalt, bemisst. Und spricht von Terroir, immer wieder Terroir.

Meint seinen Schiefer, den er vom Boden klaubt und in den Händen bröseln, graublau, dunkelbraun, sogar schwarz ist der manchmal, mit blauen Reflexen, glänzend, „als habe die Sonne das Öl herausgekocht“, sagt Löwenstein.

Der Boden, das Klima, die Witterung: Sie sollen bestimmen, wie der Wein später schmecken wird. Und nicht Technik, die alles bestimmt.

Mancher in der Branche kriegt einen starren Blick, spricht man vom Winninger Weingut Heymann-Löwenstein: Dort wirkt dieser Quertreiber, der Querulant.

Löwenstein ist dagegen, dass man den Most konzentriert, dass man ihm Wasser entzieht. Löwenstein ist gegen Mostklärung

durch Bentonit. Löwenstein ist gegen den Zusatz von Enzymen und lässt den Wein ausschließlich mit seinen eigenen wilden Hefen gären, die auf den Trauben sitzen und im Keller nisten. Er lehnt die üblichen, im Versand erhältlichen Reinzuchthefen ab und schwitzt dafür Sommernächte durch:



Winzerpaar Heymann-Löwenstein
„Infantilisierung des Geschmacks“

Arbeiten sie jetzt endlich, die Hefen? Oder tun sie es nicht?

Es gibt wahre Weine, findet er, und Frankensteine-Weine, und es sieht so aus, als ob die Fraktion der Frankensteine zurzeit auf dem Vormarsch sei.

Löwenstein hat alte Ideen, er will zurück. Und er fürchtet nicht den Streit.

Den Streit um das, was man unter Fortschritt versteht in der Neuen Welt: dass man den Wein mit Holzspänen, mit Tannin, mit Wasser versetzen darf, dass man ihn mit einer Maschine namens „Spinning Cone Column“ in seine Bestandteile zerlegt und wieder zusammenbaut, nach Bedarf.

Es geht darum, dass die Globalisierung den Wein erreicht hat wie Kleinwagen, Zahnbürsten und Bluejeans. Und wie ist zu reagieren auf diese Globalisierung? Was soll man mit dem Wein anstellen dürfen,



TERRY O'ROURKE

Traubenverarbeitung in Kalifornien: Globalisiert wie Zahnbürsten und Bluejeans

damit er gefällig dem Geschmack der Welt genügt? Und wird das, was dabei herauskommt, noch den Namen Wein verdienen?

Auslöser für den Streit ist ein neues Handelsabkommen zwischen der EU und den USA. Es hat Verbände und Weintrinker, Winzerstammtische und Forscher entzweit, und an ihrem Schreibtisch im hessischen Geisenheim sitzt Monika Christmann, Dozentin für Kellerwirtschaft, Sachverständige in der OIV, der „Organisation internationale de la vigne et du vin“, und lächelt wissend.

Es ist die OIV, die normalerweise die Regeln bestimmt und die Grenzen dafür setzt, wie der Wein zu behandeln sei. Doch die USA haben die OIV verlassen und halten sich nicht mehr an deren Regeln, seitdem müssen einzelne Abkommen getroffen werden.

Provisorisch hatte man sich zwischen der EU und den USA geeinigt, hatte den Amerikanern manches erlaubt, wie die Eichenchips, anderes, wie die Spinning Cone Column, zu Deutsch Schleuderkegel-Kolonnen, verboten. Doch nun verlangt Washington ein Abkommen, das von Dauer sein soll. Das liegt jetzt vor, paraphiert von der EU-Kommission im September. Ende November soll der EU-Ministerrat entscheiden.

Es sieht aus wie Spielzeug, was Monika Christmann in den Händen knetet, oder wie diese Weizenkissen, die man zum Frühstück isst. Eichenchips. Man gibt sie dem Wein zu, damit er nach Vanille, nach Schokolade schmeckt, so, als hätte er lange im Barrique-Fass aus Eiche gelegen, in Übersee machen sie das seit Jahren schon.

Im hessischen Geisenheim, Fachbereich Kellerwirtschaft, sitzt Monika Christmann und träumt von Kalifornien, das jedenfalls sagt das Plakat über ihrem Schreibtisch, Weinstöcke zeigt es in warmem Gegenlicht, sagt „California. Dream on“.

Sie spricht nicht schlecht über Kalifornien, auch wenn sich manche in ihrer Branche zurzeit so anstellen, als käme alles Böse

von dort. Sie hat dort „wunderbare Weine getrunken“ und zwei Jahre im Sonoma County gearbeitet, als Labordirektorin bei einem der Großproduzenten. Sie war vor kurzem erst wieder mit ihren Weinbaustudenten in Kalifornien, um die wuchtigen, fruchtbigen Tropfen zu kosten und um Techniken zu besichtigen, die man hier nicht anwenden darf. Noch nicht jedenfalls.

Aber sie probieren es schon mal aus. Eichenchips beispielsweise, die Versuche damit laufen seit Jahren. Aber auch die Spinning Cone Column hatten sie schon hier, um sie zu testen, jene Maschine, mit der man Wein in seine Bestandteile zerlegen kann – Alkohol, Wasser und Aromen – und wieder neu zusammensetzen. In den USA ist das erlaubt.

Ist das die Zukunft? Muss es so kommen?

Man kann den Wein zerlegen und nach Belieben wieder zusammenbauen. Soll man es tun?

Sie lächelt. „Ich weiß, die Europäer haben Angst“, sagt sie.

Die Europäer denken an alte Zeiten, als man den Rhein-Riesling schiffsweise in Großpartien nach England schickte, Christie's hatte ihn schon 1767 im Versteigerungsprogramm, und Königin Victoria, im 19. Jahrhundert, trank am liebsten deutschen Wein. Früher war der teurer als ein Bordeaux. Sehr lange ist das her.

Jetzt sind wieder die Erntehelfer draußen in den Weinbergen der Versuchsanstalt, den Wein wird man pressen und vergären und zerlegen und beforschen und zu Versuchszwecken behandeln, wie verträgt er welche Zuchtheife? Welches Enzym?

Monika Christmann ist kein träumerischer Mensch, eher energisch, sie ist Mitte vierzig und Neuem gegenüber aufge-



MATTHIAS JUNG / LAIF



Weinverkauf in deutschem Supermarkt: Große Nachfrage bei Ein-Euro-Weinen

schlossen, ihre Dissertation schrieb sie über „Veränderungen von Inhaltsstoffen unter besonderer Berücksichtigung der Weinarten bei der Entalkoholisierung von Weinen mit kombinierter Dialyse-Vakuumdestillation“, also über das Thema: Schmeckt alkoholfreier Wein wie Wein? Eher nicht.

Einmal spricht sie von ihrem „blutenden Herzen“, angesichts dieser Eichenchips, „ich mag ja Barrique“, sagt sie, aber man muss forschen, Forschung heißt: Weitermachen, Forschung kann nicht sagen: So, wie es ist, ist es gut.

Geisenheim ist die wichtigste Wein-Forschungsanstalt der Republik. Man erwartet, dass sie den Wein voranbringt, der Globalisierung zu begegnen. Man muss eben, sagt sie, „die Dinge verändern. Und Winzer haben ja ein Beharrungsvermögen besonderer Art“.

Manche allerdings ändern schon alles – sich, ihr Weingut und ihren Wein. Der Winzer Arjen Pen tut das im Bordelais, im Château Richelieu, er hat neue Ideen, er will nach vorn.

„Das ist doch erstaunlich dunkel“, sagt Pen, auf einem Eichenfass stehend und ein Glasrohr aus einem Spundloch ziehend, den Inhalt musternd, mehr zu sich selbst.

Ein blonder junger Mann aus den Niederlanden, 35-jährig, steigt von seinem Fass und füllt Gläser, die Cuvée La Favorite 2004 von Château Richelieu, seit elf Monaten jetzt im Barrique, fruchtig, dicht, erstaunlich trinkbar schon. Das ist kein Bordeaux, wie man ihn von früher kennt. „Sehr sssön“, sagt Arjen Pen auf Deutsch,

mit leichtem Rudi-Carrell-Akzent, freut sich, kostet, freut sich, schluckt, lächelt, „die Richtung stimmt.“

Er sagt, dass im Dorf keiner gewusst habe, dass Château Richelieu zu verkaufen war, dieses Weingut mit wuchtigem Landhaus aus dem 16. Jahrhundert, das sich Kardinal Richelieu, Herzog von Fronsac, im 17. Jahrhundert umbauen ließ für sich und seine Geliebte, seine Favoritin, wie es der Legende nach heißt.



Wein-Forscherin Christmann
„Die Europäer haben Angst“

Arjen Pen sagt, er habe davon durch einen Berater erfahren, einen der Großen in der „Flying Winemaker“-Branche, dass das Château zu haben sei, die Besitzer konnten es nicht halten, gescheitert an der Krise im Bordeaux.

Zehn Hektar, hauptsächlich Cabernet Franc und Merlot, keines der ganz großen Güter, aber mit Potential. Es gehört zu Fronsac, das ist eine Appellation am rechten Ufer der Dordogne, eine kleine Schwester des berühmten St. Emilion.

Guter Name, Château Richelieu. Gute Marke auch.

Arjen Pen, Geschäftsführer der von ihm gegründeten Firma WECM, „Wine Estate Capital Management“, hatte drei Monate Zeit, Investoren zu finden, und hat es geschafft. Jetzt ist er Teilbesitzer von Château Richelieu, einer von 20 Aktionären. Früher war er Marketingchef bei der Lufthansa. Jetzt geht er davon aus, dass er sein Geld mit Wein verdient.

Geld verdienen, Mijnheer Pen? Jetzt, in der Krise, mit Bordeaux-Wein Geld verdienen?

„Château Misère“, schreiben die Zeitungen; für die Spitzengewächse, früher flaschenweise Geldanlage, gibt es diesen Markt nicht mehr, und auch der schlechte AOC aus Bordeaux, der teurer ist als der Rote aus Chile, Australien, Argentinien und oft nicht gut genug für das Geld, auch der hat seinen Ruf verloren. Die sechs Prozent Rendite, die Sie versprechen, ist das nicht kühn?

Arjen Pen führt durch Reben und ein Gemäuer mit hohen Fenstern und Simsen und Stuck, das er jetzt renovieren lässt, und erzählt von dem Leben, das er als Marketingchef bei der Lufthansa, bei Crossair hinter sich ließ. Als er mit Wein eher dann

Ist es ein Kompliment, wenn ein Wein nach „scharf gerittenem Damensattel“ schmeckt?

zu tun hatte, wenn es in der ersten Klasse Klagen gab.

Die Marke Swiss hat er mitaufgebaut, als Crossair Reste der Swissair übernahm, und stieg aus, als ein neuer Chef neue Ideen ersann, er ging, suchte sich ein neues Leben und die Finanzierung dafür.

Pen erfand die Firma WECM und setzte darauf, dass Wein eine Ware besonderer Art sei, für die sich nicht nur schnöde Trinker und kühle Geldanleger interessieren. Sondern auch eine spezielle Art Mensch, der Abende und Nächte damit verbringen kann, über das grasige Bukett des Sauvignon zu diskutieren oder über die Frage, ob es ein Kompliment sei, wenn ein Wein laut Kritikermeinung nach „scharf gerittenem Damensattel“ schmecke.

Solche brauchte er, und solche hat er gefunden, sie sind Anwälte, Notare, Che-



SHENG HUA / DPA

Weinlese in der chinesischen Provinz Shanxi: Hilfe aus Australien

miker, sind Aktionäre, die nicht dringend auf Geld angewiesen sind. Die sechs Prozent Rendite – das sind zwölf mal zwölf Flaschen „La Favorite“ für jeden und das Recht auf drei Wochen Urlaub im Château.

Trotzdem. Er muss Geld verdienen und versteht mehr vom Marketing als vom Wein.

Wissen gibt es zu kaufen, seines kommt von seinem Berater Stéphane Deroncourt. Der hilft Pens jungem Kellermeister

drei Musketieren stritt, und so trifft man Pen am nächsten Tag, über eine Grafik gebeugt, die drei Degen zeigt, bei einer Firma in Libourne. Die entwirft ihm seine Etiketten: für seine Spitzencuvée „La Favorite“, für den „Château Richelieu“ und für seinen Drittwein, er heißt „Trois Musketiers“. Er hat diesen Sprachmix für die US-Kundschaft erfunden – das klingt ein bisschen französisch und doch wieder nicht so fremd. Auf die Rückseite wird er schrei-

Die Leute wollen Marken, die sie sich merken können. Nicht große Wörter, die sie nicht verstehen.

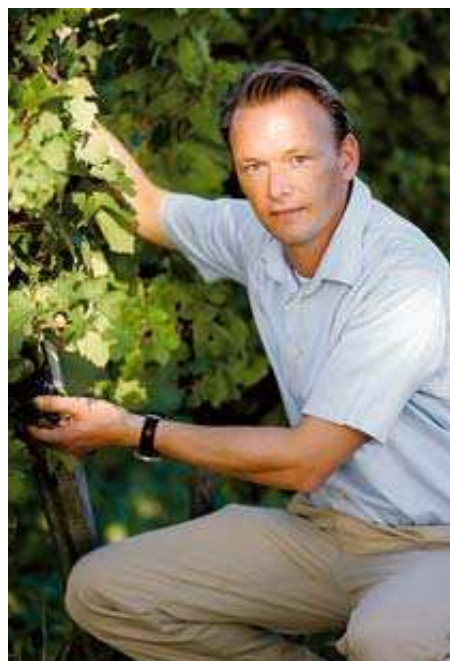
durch das Jahr, kennt die Technik, kennt den Geschmack, der gefragt ist. Kennt auch Robert Parker, jenen Weinkritiker, auf den Amerika hört und die halbe Welt.

Parker liebt es fruchtig, süffig, schwer. Deroncourt weiß das und weiß auch, wann Parker in Bordeaux zu finden ist. Er brachte ihm Kostproben seiner Klienten, „La Favorite“ von 2003 bekam 88 bis 90 Punkte und die Vokabeln „fleischig, süß, verführerisch“, das ist nicht schlecht.

„Dass er ihn überhaupt getestet hat“, sagt Pen, „schon das ist ein Erfolg.“

Der Markt will fruchtige Weine. Der Markt will Marken, die man sich merken kann, will Mythen, gute Geschichten, aus denen sich der Mythos speist.

Arjen Pen hat gute Geschichten, er hat den Kardinal Richelieu. Den kennt man aus dem Kino, das ist der, der sich mit den



FRANCK PEROGON

Bordeaux-Winzer Pen
„Die Richtung stimmt“

ben, dass dieser Wein in sich eine Spannung berge wie die zwischen den Musketieren und dem Kardinal.

Pen prüft, und im Nebenzimmer strichelt eine Grafikerin ein Château-Etikett, fein, sehr fein, und dann grellbunt einen Papagei. So sind die Aufträge heute. So müssen Aufkleber aussehen, die Leute wollen Marken, die sie sich merken können. Und im Hintergrund steht der Geschäftsführer der Firma und seufzt und schaut auf die modernen Etiketten, les jeunes, seufzt er, die Jungen, die verstehen komplizierte Wörter wie „Premier Grand Cru Classé“ nicht mehr. Und „sucré, sucré“ wollen sie die Weine, er schüttelt sich, aber was soll man machen? Globalisierung.

Verstohlen streicht er über eine altmodische Flasche Bordeaux.

Die Franzosen“, sagt düster Rudolf Nickenig und nimmt einen Schluck 2003er Silvaner aus der Bocksbeutelflasche, „die sind weichgekocht. Und die Kalifornier jubilierten.“

Man sitzt im Würzburger „Haus des Frankenweins“, Rudolf Nickenig, Chef des Deutschen Weinbauverbands, referiert vor fränkischen Funktionären über das Handelsabkommen zwischen Europa und Amerika.

Frankreich war sich nicht einig in der Ablehnung, Frankreich mit seinen Exportproblemen, also kam von dort die Forderung: Besser irgendein Abkommen als keines. Die Deutschen mochten den Vertragsentwurf nicht recht. Aber das wird nichts nützen.

Tannin, Wasser, die Fraktioniermaschine, die Spinning Cone, was immer das US-Gesetz den Winzern erlaubt: Alles werden sie dürfen und das Ergebnis exportieren. Die EU-Minister werden zustimmen Ende November, Rudolf Nickenig, geübter Lobbyist und EU-erfahren, befürchtet es sehr.

Und wenn der Vertrag geschlossen ist, dann kommt die WTO. Denn die Welthandelsorganisation sagt: Was ihr einem unserer Mitglieder zugesteht, das müsst ihr allen zugestehen. Also auch Chile, Südafrika, Argentinien, wer immer diesen Anspruch stellt.

Und dann? „Der Druck wird zunehmen“, sagt Nickenig mit Sorgenfalten, und gedankenvoll nicken die fränkischen Funktionäre. „Sie werden sagen: Und wir? Warum wir nicht?“

Sie treiben ihre Marktforschung und kennen die Zahlen, kennen den Verbraucher. Er kauft gern das, was die Großproduzenten ihm als Markenwein in die Regale schicken, die deutsche Firma Racke, Foster's aus Australien, Constellation Brands aus den USA.

Er zahlt im Schnitt 2,60 Euro für den Liter Wein und will den Geschmack von Barrique. Er kauft mit Vorliebe im Discounter, und für jeden vierten Wein zieht



JOERG LEMANN / STOCKFOOD

Weinkeller im französischen Saumur: Das Einzigartige als Chance

er nicht einmal einen Euro aus dem Portemonnaie.

Und dieses Jahr 2005, so sehen die Schätzungen aus, könnte das erste sein, in dem Europa mehr Wein aus Übersee einführt, als es exportiert.

Was tun also: Anpassen? Widerstehen?

Es gibt viele Möglichkeiten, den Wein aufzurüsten, die deutschen Forschungsanstalten arbeiten daran. An gentechnisch veränderten Milchsäurebakterien für den biologischen Säureabbau wird geforscht und an gentechnisch veränderten Hefen, die bisher noch nicht eingesetzt werden, weil man nicht sicher ist, ob der Verbraucher es akzeptieren würde, wenn er wüsste, dass man sie benutzt.

Es gibt erlaubte Enzyme und solche, die bisher nicht zugelassen sind, jene, mit denen man das Aroma im Wein verstärken kann: Cassis beispielsweise beim Sauvignon blanc und beim Cabernet Sauvignon. Andere Enzyme können den Gerbstoff reduzieren. Man darf das nicht. Man könnte es aber dürfen wollen. Soll man? Soll man Wein nach Maß produzieren?

Soll er berechenbar sein, der Wein? So wie der Chardonnay aus Neuseeland fast genauso schmeckt wie der aus Kalifornien wie der aus Australien wie der vom Kap?

Man könnte den anderen Weg gehen, könnte kennzeichnen: Dies ist ein Wein ohne Eichenchips, dies ist ein Wein, dem man keinen Zucker zugesetzt hat, kein Wasser und dem man auch keines entzog.

Rudolf Nickenig, nachdenkend, kopfschüttelnd, findet: nein.

Eichenchips werden bald zugelassen. Zuckern ist erlaubt, bei einfachen deut-

schen Weinen. Und wer weiß, was man noch alles dürfen wollen wird.

Draußen hält sich der späte Sommer, die Lese läuft, die fränkischen Funktionäre preisen den 2005er, der jetzt von den Reben geholt wird, die Sonne, der Regen, es war gerade richtig so, sagen sie.

Vielleicht wird das bald alles nicht mehr so wichtig sein. Wenn die Technik und die Gesetze so weit sind, vielleicht wird dann der 2006er wie der 2007er wie der 2008er schmecken, ohne dass man sich sorgen

Wird die Technik kommen, durch die der 2006er Jahrgang wie der 2007er wie der 2008er schmeckt?

muss, ob es zu wenig geregnet hat oder zu viel.

Wahrscheinlich muss der Riesling vom Röttgen doch noch vor November runter, der September war so warm, die physiologische Reife der Trauben kam früh. Ob er wohl ordentlich gärt?

Natürlich kann man es sich einfach machen, sagt Reinhard Löwenstein in Winnigen an der Mosel, man könnte Reinzuchthefen kaufen, die gibt es für jeden Weintyp, für jede Geschmacksrichtung, aber er schwört auf seine wilden, launischen Hefen. Spontangärung heißt das auch, manchmal ist es ein bisschen sehr spontan.

Es sind alte Ideen, neue alte Ideen, mit denen er sich der Globalisierung stellt.

Sie waren misstrauisch gegenüber ihm und seinen Ideen, als er zurück ins Dorf

kam, um mit seiner Frau Cornelia zusammen das Weingut Heymann-Löwenstein aufzubauen. Löwenstein: Das war der Junge, der die Flucht ergriff, weil der Vater ihn, den Ältesten, von der Schule holen wollte – Junge, du lernst jetzt Wein.

Links war er, landete in Paris, arbeitete in der Flüchtlingshilfe für Folteropfer aus Chile, wurde Mitglied der französischen KP. Hat schließlich Landwirtschaft studiert, vielleicht für Kuba, vielleicht für Afghanistan, kam dann doch zum Weinbau und ins Dorf zurück, Anfang der achtziger Jahre, mit seiner Frau.

Als sie anfangen, wurden zur Erntezeit die Hausfrauen verwarnt: Bei dem Kommunisten arbeitet ihr nicht.

Kluge Worte hat er aus jener Zeit mitgebracht und Gedanken, die über Moselterrassen hinausreichen. Blumige Reden schrieb er an seine Kundschaft, anfangs eher politisch, wenn auch nicht mehr parteigebunden, Zitate von Marx und Pablo Neruda, später mit Esoterischem untermischt.

Und nicht nur große Worte hat er gelernt, sondern auch Erfahrung mit Gremienpolitik. Hat den VDP unterwandert, den exklusiven „Verband deutscher Prädikatsweingüter“, hat dafür gekämpft, dass es dort klar definierte Spitzenweine gibt, bei denen die Mostkonzentration verboten ist. Und alle reden von Terroir.

Manche in der Branche sehen nicht glücklich aus, nennt man seinen Namen, er ist der Spätesteiger, der alles besser weiß, und er hat auch noch Erfolg. Gewinnt Lob und Preise, den wichtigsten erhielt er in diesem Jahr: Sein 2002er „Winner Uhlen Laubach Riesling Erste Lage“ wurde in Frankreich als „Ausländischer Wein des Jahres“ gekürt.

Das gibt ihm Auftrieb, und nun predigt er erst recht: Deutschland, sagt er, wird im Wettbewerb der Massenweine nicht mithalten können. Es wird verlieren gegenüber den Großbetrieben in Australien oder Kalifornien, den Billiglohnländern wie Chile und Südafrika. Rumänien wird kommen, Bulgarien. China auch, China vergrößert ständig seine Weinbauflächen, kauft Kellertechnik in Europa und Weinwissen in Australien, und wie man weiß, lernen Chinesen schnell.

So steht er nun im Weinkeller seiner Winzervilla, ein 51-Jähriger mit Jeans und Schnauzbart und Pädagogenbrille, horcht auf das Blubbern der Hefen; die einzige Chance sei, Einzigartiges zu produzieren: Einen Porsche kann man auch in China fertigen. Einen Terrassen-Mosel nicht.

Aber jetzt pflanzen sie schon Riesling in Südafrika an, der Riesling fängt an, Mode zu werden, und Ihrer, Herr Löwenstein?

Lässt sich nicht kontrollieren, Ihr Uhlenner Blaufußler Lay. Nicht domestizieren. Anarchistisch bis zuletzt. Liegt im September noch in seinem Tank und gärt. ♦