



Fotos: Faber & Partner

## Der Moselterroirist

Reinhard Löwenstein, Topwinzer und Besitzer des Weinguts Heymann-Löwenstein in Winningen an der „Terrassenmosel“, wie sich der Unterlauf der Mosel nennt, hat zum Thema Terroir – und zu manch anderem auch – pointierte Ansichten. Luzia Schrampf hat sie aufgezeichnet.

*Wann kann man überhaupt von Terroir sprechen? Woher weiß man, wie ein Weinberg schmeckt?*

Es ist sicherlich nicht sinnvoll, einen Terroirwein als Wein mit Bodengeschmack zu definieren, weil es dann keinen Wein gäbe, der kein Terroirwein wäre. Selbst ein Wein aus einer minderen Rebsorte mit enormen Erträgen und aller Kellertechnik schmeckt immer noch irgendwie nach Barossa, Pfalz oder Mosel. Deshalb halte ich es für sinnvoll, Terroirwein als Gegenbegriff zum Industriewein zu definieren. Das Problem ist die Abgrenzung der Weinwelten zwischen den geschmacksoptimierten einer- und den kulturoptimierten Weinen andererseits.

*Wie sieht so eine Abgrenzung aus?*

Terroir ist für mich ein Begriff, den man systemisch definieren sollte. Terroir, sag ich

das Anreichern: Wir chaptalisieren manchmal, was für andere ein Sündenfall ist. Oder die Frage, ob man das Unkraut von Hand ausrupft, mit dem Traktor durchfährt oder mit Roundup\*) kaputt spritzt. Was ist überhaupt schlimmer: Traktorfahren mit Bodenverdichtung und Abgasen, oder Roundup, von Hand ausgebracht?

*Wie halten Sie das?*

Wir machen's mit Roundup, denn der Traktor erübrigt sich in unseren Terrassen sowie so. Brombeeren muss man ohnehin per Hand ausreißen. Wenn wir die Stockwinde im Griff haben, ist das bei uns eine relativ lockere Angelegenheit mit dem Unkraut. Aber wir verwenden's halt. Das Problem ist – und das ist jetzt kein Rausreden –, wenn man den Ansatz hat, dass man Wein kulturell definieren will, dann muss man sich

Wein hat etwas mit Emanzipation, mit Menschlichkeit, mit Entwicklung zu tun. Schwarz-Weiß-Denken bringt uns nicht weiter. Wer hat jemals bewiesen, welches Präparat giftiger ist? Und wenn giftiger, dann für wen, für den Winzer, den Regenwurm oder den Genießer? Es gibt großspürige Postulate im Ökoweinbau, etwa das Verbot systemisch wirkender, synthetisch hergestellter Mittel. Aber dann sind synthetisch hergestellte Hormone wieder erlaubt. Im Grunde gibt es keine stimmige Theorie des Bioweinbaus. Die Öko-Bewegung, wie wir sie heute kennen, ist ja in den 1970er-Jahren entstanden als Anti-Bewegung zur Chemisierung der Landwirtschaft. Aber auch als eine maschinenstürmerische Flucht vor der Industriegesellschaft ins heile Landleben. Wir lächeln heute über das damalige Schwarz-Weiß-Denken, aber es



Reinhard Löwenstein: die Siegerpose liegt ihm ganz offensichtlich.

ganz prosaisch, ist das schöpferische und fantasievolle Zusammenspiel von Mensch, Boden, Klima und Rebe. Eine wissenschaftliche Definition, eine Frage: „Wie viel Technik darf ein Wein haben, um überhaupt noch als terroirgeprägt durchzugehen?“, das ist eine Geisteshaltung aus einer Welt, die der Terroir-Idee oder dem systemischen Ansatz zuwider ist. Das ist wie die Frage: „Wo fängt Volksmusik an, wo ernste Musik?“ Wir sind uns alle einig, dass es einen Unterschied zwischen Anna Netrebko und Wencke Myhre gibt. Das wird selbst Wencke Myhre so sehen. Aber im Übergang gibt's Grauzonen. Für Wein heißt das beispielsweise: Ist Zuchtheffe jetzt der Sündenfall, ab dem es kein Terroirwein mehr ist? Es gibt Leute, die das so sehen. Für mich sind es unterschiedliche Welten, die sich überschneiden und ineinanderwabbeln. Es ist immer abzuwägen, ob bei einem Wein die Industrieweinelemente dominant sind oder nicht. Bleiben wir bei der Reinzuchtheffe: Ich persönlich verwende keine. Aber

jetzt die Frage stellen: Wie entsteht ein Kulturgut? Ist ein Bild Malerei oder Kitsch? Die Grenzen sind fließend, man wird es nicht in eine Formel pressen können.

*Roundup wäre dann also Kultur?*

Ich kann das vertreten, ich hab ein gutes Gefühl dabei, mit dem zu arbeiten, und kann es begründen. Ich werde ja oft gefragt: „Bist du jetzt ein Biobetrieb?“ Und antworte: „Wenn ich in deinen Augen einer bin, gerne.“ Ich bin 52, wir machen es so, wie ich es für richtig halte, ich bin aus dem Alter raus, wo ich mir von irgendjemand sagen lasse, was gut und böse ist. Letztlich projiziert doch jeder, der unsere Weine betrachtet, sein eigenes Weltbild hinein. Es gehört für mich zum Begriff der Komplexität, dass ich als Winzer unterschiedliche Gesichter habe. Das finde ich sehr reizvoll und schön.

*In Sachen Öko im Weinbau: Sie steigen aus, wenn's zu dogmatisch wird?*

hat immerhin dazu geführt, dass sich der konventionelle Weinbau weiterentwickelt hat. Mittlerweile ist die chemische Industrie so mit dem Rücken an der Wand, dass sie umweltschonendere Mittel produziert wie zum Beispiel das Reizprodukt Roundup, für mich ein absolut intelligentes Öko-Mittel. Ich bin natürlich kein Freund des Chemieriesen Monsanto und erst recht kein Freund von deren genresistentem Mais: Die ganze Scheiße, die auch an dem Produkt Roundup klebt, schwingt immer mit. Aber wenn ich mir als denkender Mensch anschau, wie es wirkt – es verhindert, dass die Pflanze das Gift, das sie selbst produziert, ausscheidet und daran stirbt –, also ökologischer kann es gar nicht sein, außer, dass man schlecht bezahlte Mitarbeiter ausbeuterisch durch die Weinberge hetzt und Unkraut von Hand rausreißen lässt. Die Terroirbewegung ist heute kulturell geschichtlich die Weiterentwicklung der Öko-Bewegung, die auf seriöseren Beinen steht und wo man sich erlaubt, auch unter-

\*) Ein Herbizid der Firma Monsanto; siehe dazu [www.roundup-ultramax.de/pdf/SicherheitsdatenblattUltramax.pdf](http://www.roundup-ultramax.de/pdf/SicherheitsdatenblattUltramax.pdf)



Foto: Faber & Partner

Foto: Faber & Partner

## „Den Unterschied zwischen Anna Netrebko und Wencke Myhre erkennt jeder.“

schiedliche Meinungen zu haben und sich simplen Aussagen zu verweigern.

*Wenn jemand fragt, wie schmecke ich Terroir, was sagen Sie ihm?*

Nichts! Sondern ganz einfach – plopp und eingießen. Und dann würde ich sagen, probier mal, ob das für dich Terroir ist. Das ist genauso, wenn ich einen Maler frage: „Woran erkenne ich, ob das hier Kitsch oder Kunst ist?“ Wenn man ein Bild sieht, das einen, warum auch immer, in seinen Emanzipationsprozessen ein Stück weiter bringt, dann hat es eine Dimension von Kunst. Das ist beim Wein nicht anders. Man kann einen Terroirwein nicht wissenschaftlich beschreiben oder erkennen oder eindeutig abgrenzen. Ein Genießer, jemand, der sich mit Terroir konfrontiert, indem er den Wein trinkt, indem er mit dem Winzer redet, indem er sich die Landschaft anschaut – wenn er dann sagt: Ja, das ist stimmig, dann würde ich sagen: ja, dann ist das ein Terroirwein. Es müssen nicht immer die ganz großen Weine sein. Auch unser „Schieferterrassen“ ist für mich hochwertiger Terroirwein, selbst wenn kein Weinberg draufsteht. Denn er schmeckt nicht nur gut, sondern darüber hinaus span-

nend, neu, anders – nach den Schieferterrassen der Terrassenmosel.

*Was gehört noch zu einem großen Wein?*

Außer Terroir eigentlich nichts, weil das Wort, so wie ich es hier definiere, diese verschiedenen wichtigen kulturellen Aspekte und Interdependenzen impliziert. Kulturwein, echter Wein, großer Wein, komplexer Wein – das sind für mich Namensspiele für Terroirwein. Ich halte es für sinnvoll, dass man das synonym benutzt, weil ich Terroirwein abgrenzen möchte von industriegefertigten, geschmacksoptimierten Weinen. Deswegen ist für mich Penfold's Grange kein großer Wein, wohl aber ein toll gemachter Wein. Oder eine Reserve von Mondavi oder Pingus aus Spanien – das sind Weine, die schmecken gut. Bier schmeckt auch gut, ist aber trotzdem meist Industrieware. Wer käme bei Bier aus einer großen Brauerei auf die Idee, von einem großartigen Kulturgut zu reden?

*Wein mit Herkunftsgeschmack ist etwas anderes als Terroirwein?*

Ja. Terroirwein muss ein Wein mit Herkunftsgeschmack sein, muss aber mehr Be-

dingungen genügen, um Terroirwein zu sein.

*Ist Herkunftsgeschmack nicht eher ein Weinstil?*

Das wird gerne verwechselt. Wenn man einen Wein auf eine bestimmte Weise vinifiziert in einer Region, sagt man dann gerne, das ist das Terroir der Region. Natürlich kann man auch den Begriff „typisch“ benutzen, wenn 80 Prozent der Leute den Wein so herstellen. Wenn man es als „traditionell“ bezeichnet, dann stimmt's schon wieder nicht. Wein hat sich immer verändert. Es ist ja ein Phänomen in den letzten 20, 30 Jahren, dass die Winzer unterschiedliche Ausbildungen und Geisteshaltungen haben und ein und den gleichen Weinberg völlig unterschiedlich interpretieren. Früher hatten alle Winzer eine mehr oder weniger gleiche Ausbildung und Betriebsausstattung. An der Mosel wurde z. B. in Fuderfässern vinifiziert. Heute haben wir Alternativen und müssen uns daher fragen, ob das sinnvoll ist. Die Sache ist komplexer geworden, die Individualität des Winzers spielt heute eine größere Rolle. Dagegen geht die Bedeutung des Jahrgangs zurück, denn wir haben ge-

lernt, mit Ausdünnen und geschicktem Laubmanagement adäquat zu reagieren. Es kann auch sein, dass sich die Bonität der Weinberge verschiebt, durch Klimaveränderungen, durch Veränderungen in der Mechanisierung. Aber man sollte nicht vergessen, dass Terroir ein System von vielen Faktoren ist, dass man immer nur kleine Bereiche beschreiben kann, aber nie in der Lage ist, das große Ganze zu formulieren.

*Wie wichtig sind Klassifikationen? Es gibt hier die historische Lagenklassifizierung, in der Wachau die Kategorien nach Mostgewicht und Alkohol. Oder muss der Wein einfach dem schmecken, der ihn trinkt?*

Natürlich muss ein Wein schmecken, aber wenn das die Gretchenfrage wäre, käme Dieter Bohlen aufs Siebertreppchen und Mozart landete unter „ferner liefern“. So etwas hat mit einer Klassifikation nichts zu tun. Zur Wachau, einem sehr erfolgreichen Modell: Dort steht zwar immer noch der Zucker im Vordergrund und nicht der Weinberg, aber bei den guten Produzenten sind nicht nur die Smaragde, sondern auch die Steinfedern typische Vertreter des jeweiligen Terroirs. Und darauf kommt es

mir an. Es kann durchaus sinnvoll sein, einen Weinberg unterschiedlich zu interpretieren. Bei uns an der Mosel etwa mit unterschiedlicher Restsüße.

*Wie verbraucherfreundlich muss so ein System sein?*

Verbraucherfreundlich heißt nicht „einfach“. Verbraucherfreundlich heißt für mich „stimmig“. Unterschiedliche Lagen, Winzer, regionale Kulturen – wenn das Konzept in sich stimmig ist, kann es kompliziert sein. Große Opern sind das auch.

*Zum deutschen Weingesetz: Die Lagen sind so abzugrenzen, dass sie qualitativ eine Einheit bilden.*

Ja, aber das wurde so nicht umgesetzt. Die Lagenabgrenzungen haben nur selten etwas mit Terroir zu tun. Aus Marketinggründen müsse man einfache Einheiten haben, der Kunde will es einfach, keep it simple and stupid. Diese Gesetzmäßigkeiten, die für Supermarktweine gelten, wurden der gesamten Weinbranche übergestülpt. Ein anderes Problem in Österreich und Deutschland ist, dass wir nicht akzeptieren wollen, dass es Eliten gibt, dass der liebe Gott seine Gaben nicht demokratisch verteilt hat, sondern gesagt hat, dieser Weinberg kriegt mehr und dieser weniger. Durch die Reduktion von Weinqualität auf die Zuckerfrage haben wir in unseren Ländern eine über Jahrhunderte gewachsene Terroirkultur in wenigen Dekaden an die Wand gefahren. Das heißt natürlich nicht, dass die Welt anderswo in Ordnung ist. Zum Beispiel Frankreich: Durch die Entwicklung der Technik haben sich hier die alten Appellationsbestimmungen völlig überholt. Zu sagen, der Weinberg ist gut, daher ist der Wein gut, das ist Denken aus der Zeit vor der industriellen Revolution. Ein anderer Aspekt in der Diskussion ist die Überbetonung der Rebsorten. Für mich wäre es ein großer Schritt, wenn Terroir-Winzer begännen, die Sorten nicht mehr aufs Etikett zu schreiben. Ein Gumpoldskirchner wäre eine nicht kopierbare Marke. Riesling oder Chardonnay kann man auf der ganzen Welt machen.

*Was sagen Sie zu den Änderungsvorschlägen zur EU-Weinmarktordnung?*

Nichts, weil ich mich damit nicht befasst habe. Nur so viel: Es ist sehr beliebt, als Winzer über Weingesetze und Brüssel zu fluchen. Der Gesetzgeber, egal wo, hat aber noch nie einem Winzer verboten, guten Wein herzustellen und ihn teuer zu verkaufen. Wer nicht chaptalisieren will, wer keine Spätlesen vinifizieren will, wird von keinem Gesetz dazu gezwungen. Der Markt

funktioniert ja sowieso nicht nach der Logik von Gesetzen. Die sind in Wahrheit Nebenkriegsschauplätze. Das sieht man bei jedem Gang durch den Supermarkt.

*Wie kommen Sie zu Österreich? Was sagt Ihnen der Codex Wachau?*

Die Wachau war und ist sehr wichtig für mich, denn die Weine von Emmerich Knoll aus den 80er-Jahren sind schuld, dass wir in unserem Weingut heute solche Weine herstellen. Was die Wachau in den letzten 20 Jahren gemacht hat, ist klasse, und es schadet nicht, es den Leuten noch einmal unter die Nase zu reiben. Trotzdem würde ich mich über ein wenig „mehr“ freuen. Über einen Codex, der besagt, wir füllen die Weine nicht vor Mai, wir lassen die Reinzuchtheife bleiben, wir stellen uns nicht an, wenn ein Wein einmal nicht ganz durchgärt. Wenn wir schon bei der Österreich-Kritik sind: Weine als „Klassik“ zu bezeichnen, die im November gefüllt werden, finde ich schon heavy.

*Es ist aber nicht definiert.*

Richtig. Es gehört zu den legalen Verbraucher-Betrügereien. Mit „klassisch“ assoziiere ich als Europäer „altmodisch, wie früher“. Es gibt so etwas wie eine Produkt-Ethik. Vor fünfzehn Jahren hieß jeder Wein „öko“, heute heißt jeder Wein „Terroir“. Wir werden auch hier nicht verhindern können, dass viele Leute da mitsegeln. Aber ich denke, der Kunde wird Terroir einfordern, und er kritisiert ja auch heute schon mit Recht, wo es nicht da ist.

*Terroir als Überlebenschance – für Leute in der Top-Nische oder für alle?*

Für alle. Wenn Länder wie Österreich und Deutschland, die auf einem relativ hohen Lohnniveau arbeiten und ein gut entwickeltes Ökobewusstsein haben, Weine produzieren, dann produzieren sie teuer. Und wenn Winzer in diesen Ländern überleben wollen, müssen sie teuer verkaufen. Damit das klappt, müssen diese Weine aber zu den Industrieweinen, die auf dem Weltmarkt rumschwirren und um ein paar Cent herzustellen sind, signifikant unterscheidbar sein. Dieser Unterschied darf nicht nur ideologisch, sondern muss auch schmeckbar sein. Das heißt, als Winzer muss ich mir heute Gedanken darüber machen, in welchen Weinbergen ich denn überhaupt einen Wein mit individuellem, authentischem Geschmack ernten kann. Je mehr Coca-Cola-Wein auf der Welt produziert wird, umso mehr Menschen sehnen sich nach Alternativen. Winzer mit Terroirweinen haben daher mehr als eine Überlebenschance – sie haben eine goldene Zukunft.