



REBSORTE GEGEN GEBIET: WER GEWINNT?



Die ganze Welt identifiziert die meisten Weine mit dem Namen der Rebsorte, aus der er gewonnen wurde:

“Können Sie mir bitte ein Glas Chardonnay geben? Ich hätte dagegen gerne einen Cabernet Sauvignon.“

Nichts ist normaler zwischen zwei Freunden in einer Weinstube. Allenfalls fügt man der Rebsorte den Namen des Winzers hinzu. Aber noch öfter wissen wir nicht, was uns erwartet, wenn wir das Gebiet, in dem dieser bestimmte Winzer seine Weinberge besitzt, nicht kennen.

In den meisten Fällen geht das Interesse des Verbrauchers bis hier her, da nur die Liebhaber weiter gehen und versuchen, mehr darüber zu erfahren und zu verstehen, aus welchem Gebiet ein bestimmter Wein stammt.

Die Bezeichnungen und/oder Namen der Orte, wo seit Jahren Wein hergestellt wird, dürften uns zu Hilfe kommen. Wenn ein bestimmtes Gebiet seit mehreren Jahrhunderten Wein hergestellt hat (und herstellt) und das Interesse daran über die Zeit bestehen geblieben ist, wurde dem Wein meistens ein Name gegeben, der mit dem Gebiet und nicht mit der Rebsorte zusammen hängt: Soave, Chianti, Verdicchio, Valpolicella, Barolo, Brunello, usw.

Wenn dann das bestimmte Gebiet schon seit dem Altertum (z.B. der Römerzeit) Wein hergestellt hat, wurde dieser Wein zum Classico: Soave Classico, Chianti Classico, usw.

In diesen Weinen wird die Zusammensetzung der Rebsorten zu Recht nicht erwähnt. **Das Gebiet bestimmt die Eigenschaften des Weins.** Aber dieser wesentliche Punkt entgeht den meisten Verbrauchern. Die Neugier beginnt, wenn auf dem Etikett keine Rebsorte erwähnt wird: Aus welchen Rebsorten wurde der Soave Classico gewonnen? Der Wein, der seit der Römerzeit hergestellt wird, hat sicherlich in erster Linie seine ursprüngliche Sorte beibehalten, die Garganega.

Andere Classico Weine dagegen haben im Laufe der Jahrhunderte ihre Zusammensetzung der Rebsorten geändert. Warum? Offensichtlich lieferten diese nicht die besten Ergebnisse, um jenes bestimmte Gebiet aufzuwerten und daher wurden bessere Sorten eingeführt.

Dies zeigt, dass den Herstellern die Wertschätzung des Weinbaugebiets mehr am Herzen lag als die Rebsorte.

Dieses besonders wichtige Konzept wurde bis heute nicht genügend zum Ausdruck gebracht.

Das Konzept von Gebiet/Besonderheit/Einzigartigkeit eines Weins ist bei weitem das Wichtigste, das den Wein von allen anderen Getränken unterscheidet. Der einzigartige und unvergleichliche Geschmack rührt von dem Gebiet her, an das sich bestimmte Sorten angepasst haben, indem sie ihre Zusammensetzungsmerkmale geändert haben.

Daher sind im Fall der Gebietsweine die Rebsorten nur die „Ziegelsteine“, mit denen man baut. Das Gebiet (von dem der Mensch ein fester Bestandteil ist) ist der Architekt, der den Palast – den Wein entwirft.

Je prunkvoller, komplexer, einzigartiger es wird, desto sicherer können wir sein, meisterhaft ausgedrückt, ein großartiges Gebiet vor uns zu haben. Die sortentypischen Merkmale verschwinden und machen Platz für eine einmalige, elegante und einzigartige Komplexität.

M.me De Pompadour behauptete in einem ihrer Aphorismen „Ich mag den Romanée-Conti, weil er nicht nach Pinot noir schmeckt“.

Wenn es dagegen kein großartiges Gebiet gibt, hat der Wein einen „sortentypischen“ Geschmack, den wir als „Geschmacksgrundlage“ des Weins betrachten müssen. Das heißt, der Wein drückt die primären Merkmale der Traubenzusammensetzung aus. Aber er geht nicht darüber hinaus. Er ist oft banal, eintönig, vorhersehbar.

M.me De Pompadour verabscheute sogar die Sortentypischen Merkmale des Pinot Nero aus Burgund...