



# Wein – Menschenwerk oder nicht?

**In einer Zeit, da sich Konsumenten immer mehr dafür interessieren, was in einer Weinflasche steckt, hören Produzenten regelmässig dieselben Fragen. Eines der häufig angesprochenen Themen ist dieses: Wie gross ist der Einfluss des Menschen bei der Erschaffung von Wein?**

Richard Pfister, Önoparfumeur

«Bei der Erschaffung von Wein ist das Handwerk der Schlüssel des Tuns, des Savoir-faire, des Wissens ums Savoir-faire und des Wissenlassens. Die Arbeit des Winzers erlaubt es der Rebe, ihr Terroir zu offenbaren, das aber bloss virtuell bleibt, wenn es nicht kultiviert und von Menschenhand umgegraben wird. Das ist eine ewige Hymne an die Intelligenz, an das Glück, sich selber zu überwinden, an die Zivilisation.» Raymond Paccot, Winzer auf der Domaine La Colombe in Féchy, paraphrasiert die weinbauliche Problematik ausnehmend gut.

## **Die Reben an erster Stelle, selbstverständlich**

Ein sich selbst überlassener Weinberg wird zwar Trauben produzieren, doch von welcher Qualität? Wenn die Reben nicht beschnitten, ausgedünnt und aufgebunden werden, dann wuchern sie als Lianengewächs ungehindert, mit dem vordringlichen Ziel sich fortzupflanzen und nicht mit der Sorge um geschmackliche Qualität. Auch wenn sie dank

genügender Zuckerkonzentration Tiere anlocken, welche ihre Beeren fressen, so ist das bei weitem nicht das einzige Element, das zählt, wenn ein guter Wein produziert werden soll...

Das natürliche Gleichgewicht der Pflanze, ein komplexes aromatisches Potential oder qualitativ hochstehende Tannine – all das erreicht man nicht einfach so von selbst. Eine gewisse Anzahl von Elementen verlangt das Eingreifen durch den Menschen. Vielleicht brauchen diese Eingriffe nicht so zahlreich zu sein, wie manche meinen, einige von ihnen sind aber unerlässlich, allen voran die Bodenbearbeitung.

Die heutigen Reben sind fast alle auf amerikanische Unterlagsreben aufgepfropft. Das erlaubt eine bessere Anpassung der Pflanze an den Bodentyp, vermeidet aber vor allem das knifflige Problem eines Parasiten, der Phylloxera, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die europäischen Rebberge verseucht und fast zerstört hat. Allerdings war es nicht der Mensch, der diese Unterlagen

*«Die Arbeit des Winzers erlaubt es der Rebe, ihr Terroir zu offenbaren, das aber bloss virtuell bleibt, wenn es nicht kultiviert und von Menschenhand umgegraben wird. Das ist eine ewige Hymne an die Intelligenz, an das Glück, sich selber zu überwinden, an die Zivilisation.»*

Raymond Paccot, Winzer

geschaffen hat; er hat sie aus Nordamerika importiert, der Herkunftsgegend der Reblaus. So hat also die Natur und nicht der Mensch die ideale Lösung vorbereitet, denn die Phylloxera konnte diese Barriere nie überwinden.

Ebenfalls aus Nordamerika stammen der Echte und der Falsche Mehltau, zwei weitere Rebkrankheiten des 19. Jahrhunderts, gegen die glücklicherweise Mittel gefunden wurden. Allerdings sind diese nicht vollkommen befriedigend, entwickeln die Pilzkrankheiten doch regelmässig Resistenzen gegen synthetische Produkte. Nicht so gegen die natürlichen Mittel, zu denen beispielsweise Kupfer und Schwefel gehören; dafür ist deren Wirksamkeit oft weniger ausgeprägt.

Im Kampf gegen die Rebkrankheiten darf sich der Mensch also rühmen, mehr oder weniger wirksame Methoden entwickelt zu haben. Allerdings ist er auch oft verantwortlich für ihre Ausbreitung...

### **Und danach önologischer Interventionismus?**

Man pflegt zu sagen, die Qualität des Weins hänge ausschliesslich davon ab, was ihm die Rebe mitgegeben habe. Diese Weisheit hat sich genügend oft bestätigt, um heute als weinbauliche Wahrheit durchzugehen, wie Thierry Ciampi, Önologe des Hauses Schenk in Rolle, ausführt: «Die Hand des Menschen ist während des ganzen Entstehungsprozesses des Weins präsent.

Zuerst im Rebberg, wo die Kultivierung der Reben für die Qualität der Trauben garantiert. Danach im Keller, wo es in der Verantwortung des Menschen liegt, diese Qualität zu bewahren, indem er Fehler ausmerzt und das Potential ausschöpft. Zudem hat der Weinproduzent meiner Meinung nach die Wahl zwischen Weinen in traditionellem Stil und Weinen in modernem Stil, produziert nach den neusten Trends des Marktes und dem Geschmack der Mehrheit der Kunden. In beiden Fällen ist die Hand des Önologen gefragt. Der Önologe prägt den Stil des Weins, irgendwo zwischen seinem persönlichen Geschmack und dem üblichen Stil des Produkts.»

So verlangt also ein Qualitätswein besondere Aufmerksamkeit, wie auch Julien Ducruet, Professor für Önologie an der Fachhochschule Changins, betont: «Der Mensch spielt bei der Vinifikation eine sehr wichtige Rolle. Die kniffligere Frage, die man sich stellen muss: wann, wie und bis zu welchem Punkt soll man eingreifen? Es liegt auf der Hand, dass auch ohne menschliche Eingriffe eine natürliche Spontangärung stattfindet. Man weiss allerdings auch, dass diese Gärung ohne Intervention durch den Menschen ebenso natürlich zu... Weinessig führt!

Die Fortschritte in den önologischen Kenntnissen führen zu mehr Verständnis und zu einer besseren Bewältigung des önologischen Prozesses. Diese Meis-

terschaft sorgt für grössere Sicherheit, konstantere Produktion und bessere Durchschnittsqualität der Weine. Die Kehrseite der Medaille: Das verlangt regelmässig nach mehr Interventionen. Der Önologe muss die mikrobiologische Flora anleiten, manchmal bändigen, um die Trauben in ihrer Transformation zu begleiten. Er muss darauf achten, was die Traube wirklich ist, dank der Kenntnis seiner Rebberge, der Rebsorte, aber auch mittels Analyse und Degustation. Manche rühmen sich, so gut wie gar nie einzugreifen während der Vinifikation, andere sind vorsichtiger und verwenden die zur Verfügung stehenden önologischen Mittel.

So oder so: Ohne den Menschen und seine gezielten Eingriffe ist Weinbereitung nicht denkbar, und es gibt nichts aufregenderes als einen Wein zu verkosten, der die Hand dessen widerspiegelt, der ihn gemacht hat.»

### **Folglich...**

Wie so oft, sind die Extreme nicht wünschenswert. Bei demjenigen, der kaum interveniert, läuft die Rebe Gefahr, nicht die gewünschte Qualität an Trauben zu produzieren. Und für seinen Gegenpart soll die eigene Arbeit das Ungenügen der angelieferten Trauben ausgleichen. Es ist leicht zu verstehen, dass keine der beiden Positionen vielversprechend ist. Auch hier ist alles eine Frage des Gleichgewichts... ■