

## GEFÄHRLICHE HARMONIE

**D**er Mittdreißiger Jochen Beurer vom gleichnamigen Weingut in Kernen im Remstal gehört zur württembergischen Winzergruppe „Junges Schwaben“. Die hat sich auf die Fahnen geschrieben, die vom Trollinger beherrschte Region aufzumischen. Was ihr auch gelingt – etwa mit beachtlichen Spätburgundern und Rieslingen.

So ein junger Wilder muss seine Kunden irritieren. Ob er deshalb bei den Rieslingen keine Angaben macht, ob sie trocken ausgebaut sind oder nicht? Nein. Der wahre Grund: Wegen des recht hohen Restzuckergehalts müsste er „halbtrocken“ auf das Etikett schreiben. Doch das klinge nicht nur uncool, es sei auch irreführend, meint Beurer: „Die Weine trinken sich trocken.“

Jochen Beurer liegt mit seiner skurril anmutenden Aussage nicht ganz falsch. Zumindest dann, wenn man „geschmacklich trocken“, wie derzeit in Mode, sehr weit auslegt, etwa als „nicht eindeutig süß“. Viele deutsche Winzer scheren sich mittlerweile wenig um die gesetzliche Definition von trocken (maximal neun Gramm Zucker pro Liter), sehen es inzwischen gern, wenn ihre Rieslinge bis zu zwölf Gramm Restzucker behalten. Das stützt schwächere Tropfen und betont die Frucht. Es ist das, was lange Zeit als „dienende Süße“ bekannt war – und jetzt ein Comeback erlebt.

Aber Beurer bietet eine auf den ersten Blick plausibel klingende Begründung für den Trend zur Süße: „Da wir möglichst naturnah arbeiten, vergären wir unsere Weine spontan.“ Bei dieser traditionellen Methode geben die Winzer dem Most keine Reinzuchthefen bei. Weil die natürlichen Hefen die Vergärung nicht so schnell und effektiv wie ihre selektierten Verwandten vorantreiben, bleibt dann oft etwas Zucker übrig. Außerdem: Beim verlängerten Gärprozess machen manche Weine auch noch einen biologischen Säureabbau durch und werden so zusätzlich milder.

Es ist schon eine beunruhigende Allianz, die sich in den vergangenen Jahren gebildet hat: In dem Maße, in dem die Spontanvergärung populär geworden ist, haben vor allem in Deutschland die leicht süßlichen Weine wieder an Boden gewonnen. Ein Irrweg, den die Winzer schon mal verlassen hatten. Nun kehren

*Restsüße Rieslinge  
feiern in Deutschland  
ein Comeback.*

*Ein Irrweg mit fatalen  
Folgen, meint Autor  
Thomas Schwitalla*

viele wie- der dahin-  
zurück. Die Spontanver-  
gärung liefert ihnen dazu  
eine politisch korrekte Be-  
gründung, steht sie doch für  
eine natürliche, ökologisch angehauchte  
Form der Weinbereitung. Aber in Wahr-  
heit geht es vielen nur darum, dem  
Trend zu folgen.

„Viele Gäste sagen zwar, sie mögen trockene Weine, aber in Wirklichkeit schmecken ihnen halbtrockene besser“, weiß Jürgen Fendt, Sommelier im Bayersbronner Restaurant „Bareiss“. Dies erlebten auch viele Winzer, „und man kann ihnen keinen Vorwurf machen, wenn sie auf die Wünsche ihrer Kunden reagieren“. Dabei spricht viel für die traditionelle Arbeitsweise. „Bei einer spontanen Vergärung“, schwärmt Niki Moser vom Weingut Sepp Moser bei Krems, „entstehen mehr Aromen, der Alkohol ist besser eingebunden, die Frucht vielschichtiger, der Wein komplexer.“ Aber der österreichische Winzer legt Wert auf durchgegangene Gewächse und bekommt das mit der Spontanvergärung prima hin: „Der Most darf nur nicht zu kalt sein, die Hefen müssen aufgerührt werden.“

Doch dieses Wissen wird in hiesigen Kellern offenbar nur begrenzt angewandt. „Die Winzer“, hat Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut festgestellt, „entfernen sich vom ganz trockenen Stil. Gefragt ist harmonisch-trocken.“ Was darunter zu verstehen ist? „Lieber ein Gramm Restzucker zu viel als eins zu wenig.“ Damit ließe sich nicht nur international reüssieren, auch junge Kundschaft sei so zu gewinnen.

Angesichts dieser Entwicklung werden Erinnerungen an wenig glorreiche Zeiten wach, als kümmerliche Edelzwicker aus dem Elsass besser schmeckten als deutscher Wein, weil der einfach süßlich war. Jahrzehntlang haben engagierte Winzer für durchgegangene deutsche Weine gekämpft. Lange hat es gedauert, bis fast alle erkannt haben, dass trockene Gewächse die besseren Essensbegleiter sind – außer es gibt Blauschimmelkäse oder Schokoladenkuchen.

Diese Errungenschaften sind in Gefahr, wenn je nach Mode der Ausbau variiert wird. So entsteht keine Tradition, so ist der Aufbau einer Marke unmöglich, so wird mühsam erworbenes Vertrauen verspielt. Und so kann es passieren, dass milder Riesling – wie in den 80er-Jahren – nur zum Aperitif gereicht wird, während zum Hauptgang ein knackiger Chablis zum Zug kommt.

Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Natürlich gibt es große Rieslinge, die erst im Zusammenspiel mit Restzucker ihre Klasse offenbaren, gibt es *terroir*-Weine, deren Individualität nicht an analytischen Details gemessen werden darf. Aber nicht jeder kleine Qualitätswein spielt in der Oberliga. Immerhin sind die Vermarktungsstrategien des deutschen Weins findig: Sie empfehlen statt herzhafter heimischer Speisen asiatische Gerichte als Begleiter. Zur exotisch-scharfen Küche passen die Restsüßen besonders gut – darum sind sie ja auch in Asien und in den USA längst so beliebt.