Zauberpulver und ähnliche Hexereien - ein Winzermärchen

Volker Schneider, in: Winzerbörse, No. 41, 10/2003, 14-15.

Es war einmal ein Winzer, irgendwo in Rheinhessen oder der Pfalz. So oder ähnlich beginnen viele Geschichten, aber das Anbaugebiet tut hier eigentlich nichts zur Sache, denn gewisse Reflexe sind übergebietlich. Auf jeden Fall hatte der Winzer einen guten Riesling im Keller. Vollreif, schonend behandelt, filtriert und eigentlich füllfertig. Selten habe er ihn so reintönig und fruchtig hingekriegt, meinte er. Nur das letzte Quäntchen Sicherheit fehlte ihm noch, ob der Wein denn wirklich so gut sei oder ob man ihn nicht noch besser machen könne. Schließlich war er in der Sensorik schon immer unsicher gewesen und von all den modernen Zauberpulvern, die er bei den jüngeren und önologisch gut ausgebildeten Kollegen kürzlich gesehen hat, hatte er noch kein einziges zugefügt.

Nach dem Besuch im örtlichen Weinlabor kam er mit beiden Armen voll bepackt zurück: Stabilisierung, Strukturierung, Glättung, und Mundfülle waren die Schlagwörter, die den Einsatz all der Päckchen und Tütchen rechtfertigen sollten. Fachleute müssen es ja schließlich wissen.... Richtig teuer sind diese innovativen Wundermittel zwar, aber was soll's, wenn der Wein dadurch wirklich besser wird und die Analysen zudem noch konkurrenzlos billig sind. Er gestand sich ein, dass er die rasante Entwicklung der letzten Jahre nicht so richtig mitverfolgt hatte, weil all die Fremdwörter, chemischen Zusammenhänge und überhaupt das Theoretische nicht so seine Stärke waren. Aber die Erfolge seiner Kollegen, die waren ganz sicher auf die Anwendung der richtigen Zauberpulver zurückzuführen. Je zahlreicher, desto besser.

Mit erleichtertem Gewissen schloß er das Rührwerk an und rührte den Inhalt der diversen Päckchen in den Wein. Fast alles Spezialpräparate im Alleinvertrieb, die dem Wein den letzten Schliff geben, las er zwischen den Zeilen der mit überzeugenden Fachausdrücken aufgemachten Verpackungen. Wie praktisch, dass die Weinverordnung noch keine Zutatenliste auf dem Etikett vorschreibt, wie man sie von anderen Lebens- und Genussmitteln her kennt!

Einige der Namen, die er flüchtig auf den Packungen las, hatte er schon gehört. Hatte davon nicht auch der nette Herr von der Weinbauberatung am letzten Winzerabend gesprochen? Der muß es ganz bestimmt wissen, denn wozu gibt es schließlich Autoritäten, wenn nicht, um an sie zu glauben?

Mit einem Male verstand er, wie einfach es doch geworden ist, guten Wein zu machen. Man muß sich eben nur die richtigen Zauberpulver verkaufen lassen, und dabei braucht man gar nicht mehr zu denken. Und wenn es so viele schlechte Weine gibt, dann sicher deshalb, weil nicht die richtigen Päckchen hineingerührt und die Imperative der additiven Önologie vernachlässigt werden. Der Sohn seines Nachbarn, der im letzten Semester studiert, hat schon unzählige der verschiedensten Pulver ausprobiert. Alle bewundern seine önologische Kompetenz. Der wird bestimmt einmal Spitzenwinzer. Etwas muß er ja gelernt haben in all den Jahren des Studiums!

Da der Wein nach dieser Intervention unseres Winzer wieder leicht eingetrübt war, filtrierte er ihn nach wenigen Tagen. Erwartungsvoll sah er der Verkostung seines mit so viel Mühe und Geld aufgewerteten Tropfens entgegen. Deutlich weniger der einst so schönen Fruchtaromen hatte er schon, und auch die feinperlig eingebundene Gärungskohlensäure war geringer geworden, fand er. Das muß wohl die Folge des Rührens, Pumpens und Filtrierens gewesen sein. Alles in allem noch zu verkraften, dachte er sich, wenn denn ein Wein wirklich so sein muß, damit er gut ist. Nur der kratzig-gerbende Abgang, den mochte er in seinem Riesling nun wirklich nicht. Ob der wohl etwas mit dem Tannin, speziell aufbereitet für die Weißweinbereitung, zu tun hat, von dem er beiläufig auf einem der Päckchen las?

Von Woche zu Woche empfand er den Wein müder und eckiger. Schließlich fuhr er zum nächsten Kellereiartikelhändler und kaufte sich ein weiteres Päckchen, speziell zur schonenden Glättung unglatter Weine. Schloß wieder das Rührwerk an, rührte, pumpte und filtrierte. Am nächsten Abend begutachtete er den Erfolg seiner erneuten Intervention. Sicher, gerbsig war der Wein nun nicht mehr, ganz im Gegenteil. Dafür leer, fade, müde und strapaziert, eben wie ein vulgärer Weißwein, von dem man den Sortentyp nur noch vage erahnen konnte. Und das trotz der aromastarken Kaltgärhefe im letzten Herbst, von der alle Kollegen am Winzerstammtisch sprachen!

Da der Wein aber sauber war, reichte es natürlich noch für die Prüfnummer. Doch im nächsten Jahr, so schwor er sich, wird er wieder sein eigenes Denkvermögen einsetzen. Wenn all die modernen Zauberpulver denn Önologie seien, kann er auf diese Art von Önologie getrost verzichten. Schließlich bekam er in früheren Jahren, als er seine Weine so wenig wie möglich mißhandelte, fast alle Füllungen prämiert.

Der nächste Herbst kam mit der regelmäßigen Sicherheit aller jährlich wiederkehrenden Ereignisse. Der Handelsvertreter für Kellereiartikel fuhr durchs Dorf und stellte seine neueste Produktlinie noch besserer Behandlungs- und Zusatzstoffe vor, die hochglanz-broschürten Werbeblätter der neuesten Generation von Hefen und Tanninen flatterten ins Haus, und am Winzerstammtisch herrschte helle Aufregung ob der neuesten kellertechnischen Innovation, die alle Probleme mit Massenträgern, unreifen Trauben und fachlicher Unkenntnis auf einen Strich löst.

Unser Winzer blieb ruhig, fuhr durch seine Rebanlagen und sah sich die Trauben an. Zwar versuchte der Lohnunternehmer mit dem Vollernter, ihm wie gewohnt den Lesetermin vorzugeben, aber dieses Mal setzte er sich durch und verzögerte die Lese seiner Weinberge so lange, wie es der Gesundheitszustand der Trauben erlaubte. Sein Riesling kam an einem der letzten Tage im Oktober an die Reihe. Hatte er nicht irgendwann auf einer Exkursion ins benachbarte Ausland gehört, dass die aromatische Reife noch lange weiterläuft, nachdem die Zunahme des Mostgewichts schon längst zum Stillstand gekommen war?

Vieles andere hatte er bei dieser Gelegenheit noch kennengelernt, unter anderem den den hervorragend ausgebildeten Önologen, der den Winzern beratend zur Seite stand. Dieser kümmerte sich nicht nur um die notwendigen Analysen, sondern begleitete den gesamten Werdegang der Weine von der Lese bis zur Abfüllung. Ständig sprach er von der gezielten Nutzung natürlicher Reaktionen, probierte und diskutierte Weine. Nur von Behandlungs- und Zusatzstoffen sprach er kaum; als Verkäufer wollte er wohl keine Karriere machen.

Seine Kollegen im Dorf belächelten unseren Winzer, als er während der Lese an seinen goldgelben Trauben roch, sie zerkaute und ihr Aroma in sich hineinsog. Seine Kollegen hatten die Lese nämlich schon längst abgeschlossen, weil sie unbedingt fertig werden wollten. Wenn man den Keller voll mit UTA haben will, muß man sich eben beeilen, dachte er sich insgeheim. Von einigen hatte er gehört, dass der UTA vom letzten Jahr immer noch da war. Sogar schöner als je zuvor, obwohl ihnen das Weinlabor eine beeindruckende Vielfalt von Zauberpulvern dagegen verschrieben hatte, von denen die neueste Generation tatsächlich eine Linderung des Problems ermöglichen sollte. Vielleicht war auch alles nur eine Frage des Glaubens, denn wie in so vielen Fragen des täglichen Lebens treten Wunder nur ein, wenn man ganz fest an sie glaubt. Dabei ist es unerheblich, ob es sich um Zauberpulver, Zauberrohre oder andere Varianten önologischer Magie handelt. Quacksalberei war nicht nur im finsteren Mittelalter eine der rentabelsten Wirtschaftszweige.

Mit langsam laufender Pumpe und ohne überflüssiges Quetschen beförderte unser Winzer seine Trauben vom Traubenwagen in die Presse. Die letzte Pressfraktion verwarf er. Dass diese wenigen Liter scheußlich grün und bitter schmeckenden Mostes ihm von irgendeinem Vorteil sein sollten, konnte er sich nicht vorstellen. Zwar hatte er sich wie alle anderen im Dorf in den vergangenen Jahren eine moderne Tankpresse zugelegt, doch diese schlug den halbtrockenen Maischekuchen so oft auf, dass ihn die letzten Druckfraktionen nicht immer überzeugten.

Zu dem frisch gepressten Most gab er ein pektolytisches Enzym zur Förderung der Selbstklärung und, einige Stunden später, noch das Bentonit. Am nächsten Morgen konnte er einen sauber vorgeklärten Most abziehen, den er mit Reinzuchthefe versetzte. Sicher, sein Nachbar hatte dank der Flotation am gleichen Abend noch viel sauberere Moste, aber war dort nicht das Problem mit der flüchtigen Säure aufgetreten, als der Wein an Weihnachten immer noch gärte und später verschämt im Dunkeln auf den Tankzug entsorgt wurde?

Als nach zwei Wochen der Wein in die ausklingende Gärung ging, füllte unser Winzer den Tank voll bis zum Überlaufen. Nochmals zwei Wochen später war die Gärung bei 5 g/l Restzucker zum Stillstand gekommen, und er schwefelte auf. Danach ruhte er sich aus. Nur einmal in der Woche verkostete er alle seine Weine; das ließ er sich nicht nehmen.

Inzwischen hatte längst eine hektische Betriebsamkeit in den Kellern seiner Kollegen eingesetzt. Die Jungweine wurden abgestochen, gepumpt, gerührt, filtriert, geschönt, verbessert, wieder filtriert, entsäuert, mit Zusatzstoffen angereichert und wieder geschönt. Erstaunt vernahm man, dass der größte Winzer im Dorf schon alle Weine hell und steril filtriert eingelagert hat, damit sie sauber sind und sich halten. Nur so kann man den Ärger mit der Prüfstelle vermeiden. Sogar der gesamte Keller habe nach den Weinen gerochen, so intensiv sei einst ihr Aroma gewesen. Wozu soll man Weine überhaupt noch ausbauen, wo es heute doch so einfach ist, sie mit den richtigen Maschinen und Zauberpulvern rasch füllfertig und platt zu machen? Wichtig ist die Wahl des richtigen Kochbuches mit den griffigsten Rezepten. Den Rest besorgt der Lohnabfüller mit seinem Cross-Flow- und Membranfilter, der noch steriler als steril filtrieren kann und dabei sogar die Mannoproteine, Glucane und den Gummi arabicum herausfiltriert, die man einst in Form geschmacksverstärkender Zusatzstoffe in den Wein eingerührt hatte.

Unser Winzer beobachtete über Wochen, wie sein Wein sich von selbst klärte, stach ihn schließlich mittels seiner langsam laufenden Pumpe ab und füllte ihn wieder bis zum Überlaufen bei. Im Januar ließ er einen Wärmetest auf Eiweiß, einen Bräunungstest auf Gerbstoff und einen Kupfertest auf Böckser durchführen. Er griff nur ein, wenn es wirklich nötig war. Er gab dem Wein nur das, was er tatsächlich benötigte. Seit er wieder gelernt hatte, seinen gesunden Menschenverstand zu gebrauchen und selbständig zu denken, war dies bei seinen meisten Weinen nichts oder wenig. Deshalb mußten sie auch kaum gerührt und gepumpt werden und präsentierten sich so erstaunlich frisch und fruchtig. Deshalb setzte in seinem Keller auch nicht der unreflektierte Aktionismus wie bei seinen Kollegen ein. Mit einem Male kam ihm die eingefahrene Routine in seinem Dorf kleinkariert vor.

Irgendwann im späten Frühjahr verständigte er sich mit seinem Wein darauf, dass der richtige Zeitpunkt zum Abfüllen gekommen sei. Wie leicht und schonend der inzwischen fast helle Wein jetzt durch den Schichtenfilter lief, bei dieser ersten Filtration nur wenige Tage vor der Füllung! Sogar die natürliche Kohlensäure und die fruchtigen Aromen nach tropischen Früchten, Äpfeln und Limetten, die er im letzten Jahr so sehr vermisste, waren erhalten geblieben. Vollmundiger und nachhaltiger war er auch, selbst ohne das Einrühren geschmacksverstärkender Zusatzstoffe. Ob das wohl daran lag, dass unser Winzer seinen Ertrag unter Kontrolle hielt und die Trauben reif werden ließ? Und einsah, dass Feinhefe kein schädlicher Schmutz ist?

An einem ruhigen Abend öffnete er sich eine Flasche seines Rieslings und grübelte über seine neuen Erfahrungen nach. Wenn das so einfach ist, sann er, benötigt man zur Herstellung eines guten Weines außer einigen Fachkenntnissen im Wesentlichen nur gute Trauben, die man schonend verarbeitet, und Zeit, um den Wein schonend auszubauen. All das hatte er vor vielen Jahren einmal gelernt, denn schließlich war er kein ungelerntes Bäuerchen, sondern hatte eine solide Fachausbildung genossen. Nur einiges Vertrauen hatte er zwischenzeitlich verloren: Das Vertrauen in elementarste Grundlagen der Weinbereitung, weil man in seinem Kollegenpreis nur noch über neueste Maschinen, Verfahren und Präparate sprach und selten über Wein. Das Vertrauen in sein eigenes Denk- und Beobachtungsvermögen, an dessen Stelle die geistige Abhängigkeit von den Werbeaussagen der Zulieferindustrie trat. Und schließlich das Vertrauen in sein sensorisches Beurteilunsvermögen, weil inzwischen Weinpäpste und ähnliche Meinungsbildner über Qualität entscheiden.

Bei der zweiten Flasche durchfuhr ihn noch ein letzter Gedanke: Vielleicht sollte man sich wirklich weniger mit den industriellen Techniken des kellertechnischen Aufmotzens oder Mißhandelns beschäftigen und den einzelnen Wein wieder mehr in den Mittelpunkt des Handelns stellen. Daraus könnte wieder so etwas wie eine Weinkultur entstehen wie damals, als man deutschem Wein noch weltweit Achtung entgegen brachte.