

Riesling - internationaler Weißwein oder nationale Spezialität ?

Wenn man sich mit Weinstilen auseinandersetzt, kann man alle Weine in zwei große Familien einteilen: die eher strukturbetonten und die eher körperbetonten Weine. Beide Stilrichtungen haben ihren Platz auf dem Markt, beide können unterschiedliche qualitative Ausprägungen erreichen. Vergleichen lassen sie sich indessen kaum, obgleich derartige Vergleiche leider häufig angestellt werden.

Körperbetonte Weine nehmen wir im Mund als weich, rund und fast süßlich wahr, selbst wenn sie keinen Restzucker aufweisen. Zu diesem Eindruck von sanfter Weichheit, schmeichelndem Körper und öligem Fülle tragen verschiedene Inhaltsstoffe bei, die man als Weichkomplex bezeichnen kann. Die Säure bleibt dabei im Hintergrund und entbehrt jeglicher Schärfe und Aggressivität. Die Aromatik unterstützt diesen Gesamteindruck mit Noten reifer, süßer Früchte wie Aprikosen, Melonen oder Tafeläpfel, welche die Empfindungen von Weichheit und Süße unterstützen. Nicht zuletzt weisen körperbetonte Weine meist einen hohen Alkoholgehalt auf, der ebenfalls Süße vortäuscht und ein Gefühl von Wärme vermittelt. Weitere Inhaltsstoffe wie Kolloide, Glycerin und Salze können dieses Mundgefühl verstärken.

Im Gegenteil dazu zerfließen die strukturbetonten Weine nicht weich und konturlos im Mund, sondern zeigen ein inneres Gerüst, das ihnen die Struktur vermittelt. In Weißweinen ist dafür in erster Linie die Säure verantwortlich, während in Rotweinen noch das Tannin hinzutritt. Ein Weißwein mit zu wenig strukturbildender Säure wirkt kurz, fade, flach und sättigend. Selbst körperbetonte Weine benötigen ein gewisses Maß an Struktur, die ihre Fülle mit Form und Gerüst ergänzt. Andernfalls zerfallen sie leblos. Steht die Struktur im Vordergrund, trifft der Wein die Zunge mit einer gewissen Schärfe. In der nachfolgenden Entwicklungsphase zeigt sich eine deutliche, oft durch das Prickeln der Kohlensäure unterstützte Säure, deren Intensität durch die Fruchtnoten in der Gaumenaromatik abgerundet wird. Die Säure wirkt noch lange nach und verleiht dem Wein einen nachhaltigen Abgang. Der cremige Weichkomplex, der für die Mundfülle der körperbetonten Weine verantwortlich ist, wird reduziert und durch ein filigranes Gerüst ersetzt, das belebt und manchmal provoziert, aber nie füllt und sättigt. In der Sprache der Architektur repräsentieren strukturgetragene Weine die elegante Leichtigkeit des Säulengerüsts gotischer Kathedralen, ihre körperbetonten Pendanten hingegen die überladene Opulenz barocker Kirchen. Unterschiedliche Stile, die einen Vergleich verbieten.

Vor gar nicht allzu langer Zeit gab es in Deutschland einen Wein, der sich von allen anderen Weißweinen dieser Welt unterschied. Der Riesling war es, der insbesondere in den Steillagen der nördlichen Anbaugebiete den Prototyp des strukturbetonten Weißweins hervorbrachte. Mit all seinen traditionellen Eigenarten war er bereits im 19. Jahrhundert einer der teuersten, renommiertesten und weltweit meist exportierten Weißweine. Er hatte wenig Alkohol und eine belebende Säure, war mangels technischer Möglichkeiten steriler Abfüllung meist völlig trocken und darüber hinaus erstaunlich gut haltbar unter Bewahrung seines frisch-fruchtigen Charakters. Manchmal war er zu sauer und mußte entsäuert werden, wobei die angestrebte Endsäure stets höher als die anderer Weißweine war. In schlechten Jahren mußte er angereichert werden, ohne dass die hohen Endalkoholgehalte anderer Weinbauländer als erstrebenswertes Vorbild dienten. Viel Alkohol und wenig Säure hatten schließlich fast alle, warum sollte man es ihnen gleich tun? Geschichtlich gesehen erreichte der Riesling seine erste frühe Karriere, weil er einfach anders war als der Reigen der internationalen Weißweine. Nicht Körper, sondern Struktur verlieh ihm seine Qualität. Auch heute noch unterscheiden seriöse Winemaker zwischen Riesling und Weißwein, wiewohl diese Differenzierung in Deutschland längst einer önologischen Häresie gleichkommt.

Da man der erstrebten Spezialität nicht genug bekam, pflanzte man den Riesling auch in ungeeignete Lagen, überzog seine Erträge und mißhandelte ihn im Keller. Die schlecht integrierte Säure dünner und unreifer Weine versuchte man durch eine plakativ aufgesetzte Restsüße zu maskieren, bis der Riesling schließlich zum Inbegriff für deutsch, süß und billig wurde. Dieses Image änderte sich mit der Globalisierung der Önologie, als man den Riesling weit entfernt von seiner angestammten Heimat neu entdeckte und salonfähig machte. Die deutschen Winzer begrüßten es, dass andere ihre Versäumnisse am Markt aufgriffen und sich dem internationalen Relaunch ihrer ureigensten Rebsorte annahmen. Rasch eigneten sie sich die Instrumente und Maßstäbe der globalen Önologie an.

Um Anschluß an den weltweiten Einheitsgeschmack zu finden, wurde zunächst die Säure das Opfer eines hemmungslosen Frontalangriffs. Da man gehört hatte, dass deutsche Weine einseitig säurelastig seien und dies teilweise auch tatsächlich waren, mußte sie um jeden Preis und mit einer der preussischen Mentalität eigenen Tendenz zum Extrem radikal beseitigt werden. Dabei halfen klimatisch veränderte Rahmenbedingungen, aber auch der BSA, der sich bei den monatelangen Kaltgärungen oft unbemerkt einstellt, und letztendlich eine neue Aversion gegen Säure in jeglicher Form. Auch dem Alkoholgehalt nahm man sich an, weil er Körper und Fülle garantiert. Leichte Rieslinge von 11 oder 12 Volumenprozent passten nicht in das Konzept der weichen und fülligen internationalen Weißweine, das durch Chardonnay, Grauburgunder und viele Erzeugnisse der Neuen Welt vorgegeben wurde. Nachdem man sich über Generationen dem Diktat beschränkter Mostgewichte unterordnen mußte, hat man zutiefst verinnerlicht, dass viel Alkohol viel Qualität sicherstelle. Dank globaler Önologie können jetzt auch trockene Rieslinge mit 14 % Alkohol oder mehr aufwarten. Mit Stolz erkennt man, endlich auch in Punkto Alkohol den internationalen Anschluß gefunden zu haben, selbst wenn der Alkohol einseitig, belastend und gar brandig wirken mag.

Nachdem man die zweifellos erforderlichen Korrekturen an Säure und Alkohol mit kompromissloser Gründlichkeit vorgenommen hatte, kommen Deutschlands Rieslinge der neuen Generation als schwere Monsterweine daher. Körperreich, konturlos und weich, sicher akzeptierte Weißweine wie so viele andere dieser Welt, Imageprodukte des Zeitgeistes, der Prämierung gewiss nach den Kriterien des globalen Geschmacks auf internationalen und sogar nationalen Wettbewerben. Nur eben kein Riesling mehr, wie ihn die Welt zu schätzen gelernt hat, sondern ein austauschbarer Weißwein, dem man mit der Überstrapazierung meinungsbildender Schlagwörter wie dem Terroir-Begriff eine Typizität anzudichten versucht, die er in vielen Fällen verloren hat. Weil man nicht mehr wollte, was man hatte, wurde der klassische, verbraucherfreundliche Riesling mit seiner strukturbetonten Nachhaltigkeit und eleganten Finesse dem Diktat des globalen, an Fülle und Körper orientierten Geschmacks geopfert. Den leichten und strukturbetonten Weißweinen wendet man sich inzwischen in anderen Anbaugebieten der Welt zu, die den Freunden des traditionellen Rieslings bereits interessante Alternativen zu bieten vermögen.

Qualität ist eine Frage des Zeitgeistes, der vorgegebenen Kriterien und stets subjektiv. Man kann Riesling als Riesling oder als Weißwein bewerten; dem entsprechend wird das Urteil unterschiedlich ausfallen. Spektakuläre Monster-Rieslinge mögen nach bestimmten vorgegebenen Kriterien und in bestimmten Kreisen meinungsbildend sein. Verbraucherfreundlich sind sie damit noch lange nicht.