

Wie alte Reben auf den Wein wirken



Manche Moselreben waren stärker als die Reblaus, die im 19. Jahrhundert viele Bestände vernichtete

VON THOMAS GÜNTERT

Alte Reben oder *old vines* oder *vieilles vignes* erlangen im Weinmarketing immer größere Bedeutung, denn sie stehen für hohe Qualität und dichtere Aromen. Da solche Weine einen entsprechenden Preis haben, ist diese Angabe immer häufiger auf den Weinetiketten zu finden. In Deutschland muss ein Rebstock mindestens 25 Jahre alt sein, damit der Winzer den Begriff „alte Reben“ verwenden darf. Da viele der heute bewirtschafteten Weinberge in den 1970er- und 1980er-Jahren angelegt wurden, finden sich entsprechend viele Weine aus „alten Reben“ im Angebot. Kritiker sprechen von einer inflationären Entwicklung und sehen darin eine einfache Vermarktungsmode.

Im Weinanbaugebiet Mosel, wo es deutschlandweit die meisten alten Reben gibt, ist das noch lange kein Grund, Weine aus 25-jährigen Rebstöcken als „Alte Reben“ zu deklarieren. Auf der Hälfte der 8700 Hektar umfassenden Anbaufläche an Mosel, Saar und Ruwer stehen Reben, die älter als 25 Jahre sind, ermittelte die Universität Geisenheim in einem Forschungsprojekt. Auf 500 Hektar stehen sogar Reben, die älter als 75 Jahre sind. In Saarburg gibt es beispielsweise einen Rebberg aus dem Jahr 1870. In der Eifel wurden Elblingstöcke von 1830 gefunden. Die ältesten deutschen Reben, ein Gewürztraminer in der Lage Rhodter Rosengarten, sollen fast 400 Jahre alt sein.

Die Winzer an der Mosel, und nicht nur sie, wollen weg von den Massenträgern und setzen auf alte Rebgenetik. Früher wurden die Reben nach 25 Jahren aus den Weinbergen genommen, als der Ertrag deutlich und kontinuierlich zurückging. Heute warten Winzer hingegen, bis der Ertrag der Reben zurückgeht, um einen hochwertigen Wein zu keltern, denn mit der natürlichen Ertragsreduzierung werden die Trauben stärker mit Inhaltsstoffen versorgt und bekommen dadurch ein dichteres und vielschichtigeres Aroma. Entsprechend erfolgt auch der Rebenschnitt übers Jahr hindurch. Der Zeitgeist geht auf Qualität und reife, fruchtige Weine ohne zu viel Alkohol. Für diese ist das Schiefergestein der Mosel prädestiniert.

Kaum Rebläuse in der Steillage

Richtig alte Reben sind allerdings selten, da nur wenige wurzelechte Weinstöcke die Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts überlebt haben. In Deutschland trat die Reblaus erstmals 1874 auf, doch die Steilhänge der Mittelmosel blieben merkwürdigerweise größtenteils von der Reblaus verschont. „Der Boden schmeckte ihnen wohl nicht“, bemerkt der Winzer Karl Josef Loewen aus Leiwien, der meint, dass in den Steillagen die Population der Reblaus durch das immer wiederkehrende Nachrutschen des Bodens gestört wurde und die Reblaus in den Schieferböden nicht genügend Lebensraum habe. Eine Erklärung, warum dieses Gebiet

Weingeschichte: Karl Josef Loewen bewirtschaftet in Longuich an der Mosel den Maximin Herrenberg, den ältesten Riesling-Rebberg Deutschlands.
BILDER: GÜNTERT

Wahrhaft alt: Die Reben aus dem Jahr 1896 sind nicht verwachsen, sondern haben ein schlankes Gehölz.



von der Reblaus letztendlich verschont blieb, gibt es allerdings nicht.

„Bei gepfropften Reben sind der Ertrag und die Öchslegrade höher, bei wurzelechten Reben ist der Wein besser“, sagt der 83-jährige Winzer Bruno Schmitt, der in Longuich den Weinberg Maximin Herrenberg aus dem Jahr 1896 bewirtschaftete, bis er sein Weingut an Karl Josef Loewen übergab. Der Maximin Herrenberg ist mit den wurzelechten Reben in seiner Art wohl der älteste Weinberg Deutschlands und einer der ältesten Rieslingweinberge der Welt. Der Rebberg stammt aus der Reichsabtei St. Maximin, die bis zur Säkularisation das größte und einflussreichste der vier früheren Benediktinerklöster in Trier war. Die Weine des Herrenbergs – südlagig, ein Terroir mit rotem Schiefer – wurden Anfang des 20. Jahrhunderts schon an den Zarenhof nach St. Petersburg geliefert.

Bei alten Reben ist die Zuckerreife früher, die physiologische Reife später als bei der herkömmlichen Sorte. Der Ertrag des strukturstarke Weines ist mit 40 Hektoliter pro Hektar nur gering, doch das Mostgewicht ist in der Regel mit etwa 90 Grad Öchsle relativ hoch. Verwunderlich ist es, dass die über 100 Jahre alten Rebstöcke nicht dick und verwachsen, sondern schlank und elegant sind.

Wenn alte Reben absterben, müssen sie mit Pfropfreben ersetzt werden, da es wegen der fehlenden Reblausresistenz verboten ist, wurzelechte Reben zu ziehen. Nachdem man herausgefunden

den hatte, dass amerikanische Weinreben den Reblausbefall ihrer Wurzeln überlebten, verwendet man diese als Hybrid-Unterlagsreben, die auch ein hohes Alter erreichen können. Das Weinanbaugebiet Mosel verfügt über einen großen Anteil an wurzelechten Reben und damit an einem großen Pool an Rebgenetik, die andernorts schon verschwunden ist. Viele Winzer beziehen heute wieder Reben für Neuanpflanzungen, die aus diesem alten Rebmateriale gepfropft werden. Das Weingut Loewen in Leiwien setzt auf die alte Rebe. Die alten Rebberge müssen zuerst ausgedünnt werden, da früher mit 10 000 Rebstöcken auf den Hektar zu dicht gepflanzt wurde. Die Wurzeln der Reben, die früher noch einzeln am Rebstecken erzogen wurden, haben im Laufe der Jahrzehnte tief in der Erde Fuß gefasst, sodass auch in einem trockenen Sommer die Trauben reifen können. „Die richtige Harmonie zwischen den Reben und den Wurzeln gibt es nur bei den wurzelechten Rebstöcken“, sagt Karl Loewen. Die Wurzel kann durch den osmotischen Druck noch Wasser ziehen, wenn der Pfropf schon lange nicht mehr zieht. Bei der alten Rebe ist die Ruhe des Alters dem stürmischen Wachstum der Jugend gefolgt. Die Beeren bleiben zwar klein, reifen im Herbst jedoch goldgelb aus.

Im Weinberg erfolgt die Arbeit wie vor 120 Jahren. Es wird kein Dünger eingesetzt, denn damit sich Mineralien freisetzen, wurden früher die Weinberge geschiefert, also mit lockerem Schiefergestein bedeckt. Die Trauben werden mit einer Hütte zu den Bütteln getragen, wo sie sofort eingestampft werden, damit die Außenhaut verletzt wird. Dadurch werden Stoffe gelöst, die Sensorik, Struktur und die Haltbarkeit der späteren Weine bestimmen. Bereits am Abend der Lese wird mit der Korbkelter und der Technik des vorigen Jahrhunderts schonend gepresst und der Traubenmost ohne Sedimentation ins Fass geleitet. Die Trauben vergären mit traubeneigenen Hefen, was man Spontangärung bezeichnet. Die Fermentation verläuft über eine Zeitspanne von 100 Tagen. Wenige Tage vor der Füllung wird der Wein erst von der Hefe abgezogen. Das Ergebnis ist ein betörender Wein, der die volle Aromenvielfalt des Rieslings zeigt, eine wunderbare Fülle mit sich bringt und elegant wie eine Primaballerina auf der Zunge tanzt.

GUT ZU WISSEN

— INSTRUMENTE IN PETER & DER WOLF —

In dem sinfonischen Märchen *Peter und der Wolf* (russ. *Petja i volk*) von Sergej Prokofjew (op. 67) werden die Hauptfiguren durch unterschiedliche Instrumente dargestellt. Die musikalischen Zuordnungen lauten:

Figur	Instrument	
Großvater	Flöte	Fagott
Vogel	Oboe	Waldhörner
Ente	Klarinette	Jäger
Katze		Peter
		Streicher



Schotts Sammelalbum verkaufte sich weltweit zwei Millionen Mal (Verlag „Blossbur“, Berlin“, 16 Euro).