



Der weite Weg vom Stein ins Glas

1 Tag Weingeschichte = 1 Million Jahre Zeitgeschichte

Wie unterschiedlich Winzer und Geologen den Faktor Zeit handhaben, drückt Jean Claude Hofstetter in seinem Einführungsreferat an beiden Kursabenden deutlich aus. Als Weinfreund und Präsident der ANAV, sowie als Weinakademiker und als Mitglied des Autorenteam des Werkes: „Stein und Wein“, betont er, wie wichtig das Zusammenspiel von Boden, Klima, Topographie, Rebe, sowie der Kunst und Tradition des Winzers sei. Mit den Ausführungen zu den weiteren Dimensionen Zeit und Tiefe, aus der Sicht des Geologen, steigert er die Spannung. Die Kursteilnehmenden folgen aufmerksam und gewinnen neue Erkenntnisse.

Weines hingegen ist in einem jahreszeitlichen Zyklus zu betrachten. Ein Zitat aus dem Buch unterstreicht die Dimension Zeit nochmals treffend: „Jahrtausende oder Jahrmillionen – es brauchte geologische Zeiträume, das Terroir zu formen, seine Gesteine zu bilden, das Gelände zu gestalten und ihm sein Klima zu verleihen. Dies alles geschah lange bevor es Reben, geschweige denn Winzer gab. Jahrhunderte oder Jahrzehnte – erst in der geologisch gesehen sehr kurzen Zeitspanne der Rebbaugeschichte haben die Winzer das Ihre dazu beigetragen, auf dem grossartigen erdgeschichtlichen Erbe das edle Produkt zu erzeugen, das wir heute mit einem tiefen Blick ins Glas als Wein geniessen“.

Dimension Tiefe – vom Rebberg zur Erdmitte

Der Aufbau der Erde bis zum Erdmittelpunkt in über 6200 Kilometern Tiefe spielt für den Rebbau keine grosse Rolle. Nur die obersten Meter der ohnehin schon sehr dünnen Erdkruste haben einen direkten Einfluss.

Der Blick des Rebbauers umfasst nur die obersten Meter eines Bodens. Interessant sind Wechselwirkungen. Von „oben“ durch biologisches Geschehen dominiert und von „unten“ durch geologische Prozesse beeinflusst. Für den „Tiefgang“ der Rebwurzeln gibt es keine fixen Regeln. Das Gestein im Untergrund beeinflusst mit Sicherheit das Tiefenwachstum. Gute Kenntnisse über den Untergrund helfen bei der Auswahl der geeignetsten Unterlagsrebe.

Den Geologen interessieren dagegen ein paar hundert Meter. Er schaut gewissermassen virtuell in die Tiefe. Will er es konkreter wissen, werden Bohrungen vorgenommen. Informationen über weitere Tiefen bis zum Erdmittelpunkt liefert dann der Geophysiker.

Lässt sich das Terroir im Wein erschnüffeln?

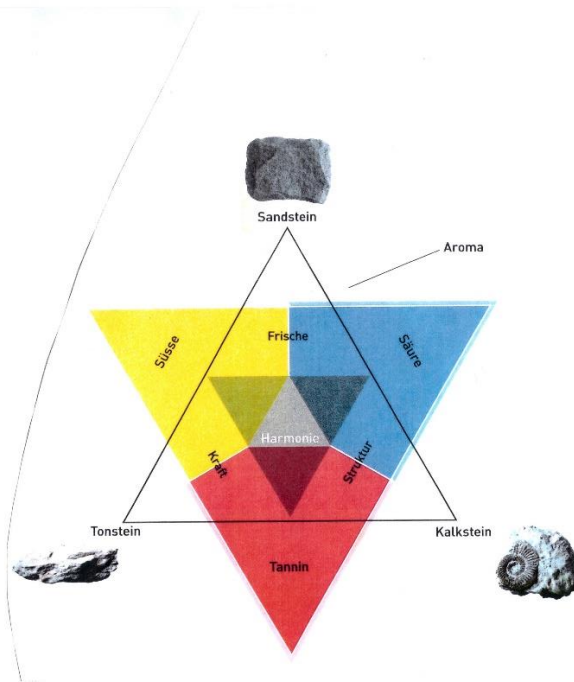
Die Kurse finden im Seminarraum der Schüwo-Weinschule in Wohlen statt. Weinakademikerin und Sommelière Lidwina Weh lässt zum Auftakt einen bissigen und mit handerlesenen Trauben gekelterten Schieferterrassen-Riesling, 2017, von Heymann-Löwenstein aus der Mosel-Region servieren. Die mit gleichem Wein komponierte Rieslingsuppe, unter Beilage von Bündnerfleisch und Toggenburger Mühlesteinkäse als Startverpflegung, stimmen die Teilnehmenden auf die geosensorische Verkostung ein.

Referent Hofstetter hat für beide Abende geeignete weisse und rote Weine aus eigenem Fundus zur Vergleichsverkostung mitgebracht. Was heisst geeignet? Am Beispiel der Serie Weissweine aus dem Lavaux der Domaine Chevalley aus Treytorrens gelingt den Degustierenden eine Zuordnung, natürlich noch mit entsprechenden Hinweisen des Geologen. In den Gläsern befinden sich die Sorten: Vilette „La Cabrade“, St. Saphorin „Le Timbalier“, Epresses „Petit Duc“ und Calamin „Réserve du Margis“. Alles Chasselas, alle mit Jahrgang 2018, alle gleich gekeltert und ausgebaut und die vier Weine wachsen nicht weit

voneinander entfernt und nebst weiteren Sorten auf einer Gesamtrebfläche der Chevalleys von sechs Hektar. Was macht den Unterschied aus?

Ton oder Kalk ist hier die Frage

Jean Claude Hofstetter verweist auf unterschiedliche Böden und empfiehlt als Hilfe das von Claude Sittler geschaffene Schema der zwei übereinander liegenden Dreiecke beizuziehen.



Geologe Rainer Kündig, mitwirkender Chefredaktor am Weinatlas weiss, wie der Untergrund der Rebe den Charakter des Weins prägt. Er sagt: „Nehmen wir eine Schieferlage, die viele Tonminerale enthält und bei Regen viel Wasser speichern kann. Die Rebe wird durch das Gestein reichlich mit für die Reblage charakteristischen Nährstoffen und mit Wasser versorgt. Es verdunstet bei Trockenheit allmählich und prägt damit das Mikroklima des Rebgartens“. Über einem Kalkboden gewachsene Trauben hingegen zeigen deutlich andere Auswirkungen.

Solche spezifischen Interaktionen zwischen Geologie und Rebe sind wichtig und führen zum typischen Charakter eines Weines. Reben, denen viele Tonminerale zur Verfügung stehen, ergeben kräftige, üppige Weine. Trauben, die auf kalkhaltigen Unterlagen reifen, ergeben elegante Weine mit aromatischer Frucht und angenehmer Säure.

Aufschlussreich in der Degustation erwiesen sich Rotweine vom gleichen Winzer, die aus Lagen unterschiedlicher Böden stammen. Auch der Pinot Noir Kloster Sion aus Klingnau, der auf dem Opalinus-Ton gedeiht, sowie die Monolith Pinot Noirs von Christian Obrecht der Lagen Pradafant, Selvi und Bovel aus der Jeninser Gegend, ermöglichen neue Erkenntnisse.

Jean Claude Hofstetter erhält für seine eindrücklich vermittelten Ausführungen grossen Applaus. Im Schlusswort lobt Lidwina Weh das einmalige Gesamtwerk „Stein und Wein“ mit den dazu erstellten Regionalheften über die zehn Schweizer Weinregionen.

Bilder:



Referent Jean Claude Hofstetter führt in die anspruchsvolle Thematik ein



Referent Jean Claude Hofstetter mit aufmerksamen Kursteilnehmenden



Jean Claude Hofstetter im Element



Es gibt neuen Wein in die Gläser, der Kurs hat Fahrt aufgenommen



Lidwina Weh, Jean Claude Hofstetter und Otto Sprenger