

## Süßes Tabu

Viele tun es, aber kaum einer spricht gern darüber: Restzucker im Weißwein ist immer noch ein Tabu. Dabei haben einige der spät gelesenen Weißen höhere Zuckerwerte als noch vor einigen Jahren und fahren bei den Bewertungen sehr gut damit. Woher kommt diese Zucker-Phobie?

**DIE ANGST VOR NEGATIVEM IMAGE** sitzt tief: Seit dem Weinskandal 1985 erscheint in Österreich alles verdächtig, was zu intensiv süß schmeckt. Damals wurde von einigen Winzern minderwertiger Wein mit Diaethylenglykol zu Spätlesen aufgeputscht. Seitdem hat sich in der österreichischen Weinwirtschaft vieles geändert. Die Weingesetze wurden drastisch verschärft und auch die Winzer setzen mehrheitlich auf Qualität. Doch nicht erst seit damals weiß man, dass Weine mit einem höheren Restzuckerwert dem Gaumen schmeicheln. Der Zucker legt sich wie ein samtiger Film über den Wein, macht ihn geschmeidig und zugänglich, kann sogar leichte Fehler oder Unebenheiten kaschieren.

**ABER WELCHER WEIN GILT EIGENTLICH ALS SÜSS** und welcher als trocken? Vor dem Gesetz ist die Sache relativ einfach: Bis zu 9 g/l Restzucker darf ein Wein aufweisen, um als trocken zu gelten, vorausgesetzt der Säuregehalt ist höchstens um 2 g niedriger. Darüber gibt es die Bezeichnung halbtrocken und lieblich. Erst ab 45 g Restzucker gilt ein Wein als süß. Bei entsprechender Säure kann also Weißwein relativ hohe Restzuckerwerte aufweisen; legal ist er trocken, auch wenn er süß schmeckt. Das funktioniert natürlich nur bei Rebsorten mit einer an sich hohen Säurestruktur, etwa Riesling aus relativ kühlen Regionen wie Wachau, Kamptal und Kremstal. In wärmeren Regionen schmecken selbst weniger süße Weine zuweilen plump und überladen, es fehlt ihnen die Säure. Alles ist sehr relativ, zudem wird Süße subjektiv wahrgenommen und ist auch von den jeweiligen Trinkgewohnheiten abhängig. Wo sich beim Genuss von bekanntlich restsüßem deutschen Wein der Gaumen des österreichischen Durchschnittstrinkers vor Entsetzen krümmt, fängt bei den bundesdeutschen Genießern der Spaß erst richtig an.

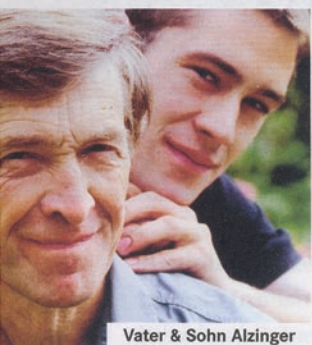


Bernhard Ott

**NUR ZÖGERLICH** nähert man sich einst feindlichem Terrain. So mancher Pfälzer Winzer blickt schon einmal neugierig über die Grenze und findet Gefallen an hoher Säure und ausgeprägter Mineralik heimischer Gewächse, während der eine oder andere mutige Sommelier aus Österreich inzwischen Riesling von der Saar anbietet.

**ZUDEM IST AUCH WEIN** wechselnden Moden unterworfen. Galt es in den späten 1980er Jahren als verwerflich, Weine mit Restsüße zu produzieren, setzte sich Mitte der 90er wieder eine barocke Stilistik durch. Bis dahin durften trockene Weine nur maximal 4 g Restzucker aufweisen, 1994 wurde dieser Wert EU-einheitlich angehoben. Seitdem bewegt sich so manche Spätlese im grenzwertigen Bereich. Zu jedem Trend gibt es aber auch einen Gegentrend: Viele Winzer der neuen Generation wie das Weingut Pichler-Krutzler legen Wert darauf, ihre Weine relativ trocken auszubauen, um Frucht und Mineralik zu betonen. Sie stoppen die Gärung nicht ab, lassen die Weine durchgären, um niedrigere Restzuckerwerte zu erhalten. Im Hause Alzinger wurde seit jeher so gearbeitet. Das Resultat sind klare Weine, die in jungen Jahren oft noch unzugänglich sind. Bei Verkostungen können sie sich oft schwer durchsetzen. Sie erfordern Geduld und veränderte Trinkgewohnheiten, denn ihr Potenzial entfalten sie erst nach einiger Lagerzeit. Andere Weinmacher setzen wiederum auf Extraktsüße, die analytisch nicht wahrnehmbar ist: Sehr spät gelesene Trauben, teilweise auch Botrytistrauben, weisen eine hohe Gradation, aber auch hohe Säure auf. Die Weine sind alkoholreich und äußerst geschmacksintensiv. Einige der besten Tropfen in der Wachau werden auf diese Weise produziert.

**ABER ES GIBT AUCH WINZER**, die die Sache mit dem Zucker entspannter sehen: Bernhard Ott, bekannt für herausragende Grüne Veltliner, hat keine Berührungsängste mit anderen Ideologien. Er produziert neuerdings einen restsüßen Riesling nach deutscher Stilistik und versucht auch sonst neue Wege zu gehen. Sein Herzblut fließt in die Pflege der Weingärten. Wie ein Vater gibt er seinen Trauben alles, um sie bestmöglich zu fördern, im Keller



Vater & Sohn Alzinger



Elisabeth und Erich Pichler-Krutzler

jedoch, lässt er ihnen alle Freiheit: „Es war ein allmählicher Umdenkprozess, je intensiver meine Sorgfalt im Weingarten wurde, desto mehr Vertrauen konnte ich später entwickeln, sinniert er. Heute kann ich den Wein seinen Weg gehen lassen, muss ihn nicht ständig korrigieren oder in eine andere Richtung zwingen.“

„**CAREFULLY DO NOTHING**“, diese Laisser-faire-Haltung in der Kellertechnik, scheint sich bei vielen qualitätsorientierten Winzern durchzusetzen. Da sie den Most mit Spontanhefen vergären, kann es auch vorkommen, dass der Gärprozess stecken bleibt. Das Ergebnis ist ein Wein mit hohem Restzucker, oft auch nicht mehr im legal trockenen Bereich. Vor einigen Jahren wäre das der Supergau für jeden Weinmacher gewesen. „Früher hätte man mit allen Mitteln versucht, die Gärung wieder anzukurbeln, um einen trockenen Wein zu erhalten“, blickt Ott auf diese Zeit zurück. „Eine Folter für den Wein. Heute lässt man den Wein restsüß – na, und? 1000 Rosen!“

**WAS AUCH IMMER FÜR EINE IDEOLOGIE** hinter der jeweiligen Produktionsweise steht: Ob man süße, opulente oder elegante trockenere Spätlesen bevorzugt, erscheint doch nebensächlich. „Die Frage nach trocken oder süß hat sich beim modernen Konsumenten endlich von all dem moralischen Ballast befreit“, glaubt auch Stuart Pigott in seinem neuesten Werk *Wein spricht Deutsch* – solange die Weine Balance und Struktur aufweisen, sauber gemacht sind und vor allem schmecken.

Christina Fieber ■