

Jean-Pierre Frick

Schwierige Zeiten – auch für Winzer

Zu Beginn des Julis im Jahr 2017 herrscht Trockenheit. Die ausgewachsenen Weinreben leiden, widerstehen aber im Moment der Trockenheit. Die in diesem Jahr gepflanzten jungen Weinstöcke wachsen schon seit einem Monat nicht mehr, nur eine mühsame Bewässerung erhält sie am Leben.

Unsere Machtlosigkeit zwingt uns zur Demut. Es stellen sich viele Fragen und die Verkettung von Ursächlichkeiten ist sehr komplex. Wer ist dafür verantwortlich? Ist es die Verdreifachung der Weltbevölkerung innerhalb von 70 Jahren, sind es die klimatischen Störungen oder ist es der Verlust der Kohäsion des Wassers – eine Folge der massiven Verwendung von Reinigungsmittel? Es ist alles gleichzeitig, unsere Vorstellung vom Leben und die Lebensweise, die daraus entsteht.

In der vorindustriellen Zeit lebte die Mehrheit der Bevölkerung einen schwierigen Alltag mit schwerer Armut. Emile Zola beschrieb u.a. das erschöpfende Leben in den Anfängen der Industrialisierung. Danach folgte das gigantische Chaos der zwei Weltkriege mit ihren mehrere Millionen Toten, ein Spiegel der „Effizienz“ des Rüstungsindustriekomplexes.

Endlich kamen die dreißig glorreichen Jahre und die Illusion, dass die Zeit in einem scheinbaren Gleichgewicht stehen geblieben war; ein stillstehendes Pendel! Die Schwingung der Zeit und der Zivilisationen, die sie hervorbringt, steht jedoch nie still. Das gegenwärtige digitale Zeitalter scheint sogar eine exponentielle Beschleunigung mit sich zu bringen. Die Grenzen zwischen Realität und Virtualität verschwimmen. Ebenso wie zwischen den Natur- und Hybridreichen. Früchte der biologischen und genetischen Manipulation, verbunden mit der Digitaltechnik, geht daraus die künstliche Intelligenz hervor. In Ermangelung kollektiver dynamischer Bewegungen scheint die menschliche Psyche auf sich selbst zurückgeworfen. Vor dem kleinen Bildschirm, der jederzeit aus der Tasche gezogen wird, oder vor den Bildschirmen zuhause stellen wir uns vor, unsere Verbindungen und unsere Einkäufe frei und vertraulich wählen zu können. Aber unsere elektronischen Tätigkeiten und Handlungen – vom einfachen Klick in der Email bis zur Banktransaktion – werden gespeichert und analysiert, um die Macht der neuen Herren der Welt zu mehren.

Ein düsteres Bild? Die Erleichterung der kräftezehrenden physischen Arbeiten, die bessere Hygiene und u.a. die Demokratisierung des kulturellen und künstlerischen Angebots verleihen diesem Bild Farbe. Die Außenwelt drängt uns eine solche Flut von Bildern und Beanspruchungen unserer Sinne auf, dass unsere Wachsamkeit und unser Bewusstsein entscheidend dafür sind, in der Gegenwart zu leben und uns auf die Zukunft auszurichten.

Indem wir die eine Seite des Bandes nach einer halben Umdrehung mit der anderen verbinden, erhalten wir das Möbiusband, das im Gegensatz zum klassischen Band mit zwei Seiten nur eine einzige Seite aufweist. Diese Figur könnte unser Gefühl der Abhängigkeit gegenüber der klimatischen Unwägbarkeiten ausdrücken: eine einzige Seite, die wir nie verlassen.

Das Jahr 2016 und sein regnerisches Frühjahr förderten den Mehltau, der ab der Blüte einen großen Teil unserer Ernte vernichtete. Zum ersten Mal (und hoffentlich zu letzten Mal) haben wir von zwei elsässischen Kollegen Trauben gekauft, einem Winzer mit biologischem und einem mit biodynamischen Anbau. Der Riesling 2016 (eine Cuvée-Kreation) und der Arlequin 2016 (Pur Vin ohne zusätzliches Sulfid) enthalten einen Teil ihrer Trauben, die wir gepresst und gepflegt haben.

Trotz der Trockenheit ist die Ernte 2017 vielversprechend. Die Traubenernte wird frühzeitig stattfinden; bereits Ende August, Anfang September! Die Tage werden noch lang sein; das bedeutet einen wesentlichen Säureverlust und einen wesentlichen Zuckergewinn. Wir beabsichtigen jedoch, auch im warmen Jahr einige trockene Weine zu erhalten. Zu diesem Zweck werden wir die Praxis der kurzen Maischegärung auf die Sylvaner- und die Rieslingweine anwenden. Tatsächlich trägt eine Maischegärung der ganzen Trauben während einer Woche vor dem Pressen zu einer besseren Fermentierungsdynamik bei. Der dadurch erhaltene Wein hat leichte und dynamische Tannine und endet ohne Restzucker; dies erlaubt ihm, seine endgültige Mineralität offen zu legen. Gegenwärtig können sie einen Pinot-Gris und einen Gewürztraminer des Jahrganges 2016 entdecken, die beide durch Maischegärung ausgearbeitet wurden. Kommen wir aber auf das Konzept der Mineralität zurück.

Liebhaber der fruchtigen und blumigen Weine kann die Mineralität vielleicht streng erscheinen. Die mineralischen Aromen sind selten aufdringlich: Feuerstein, Kreide, Graphit ... Im Mund ist der Speichelfluss ein Marker der Mineralität. Der Schiefer der Mosel-Rieslingweine, der Sandstein, der Granit oder der Kalksandstein der elsässischen Grand Crus ergeben indessen drei verschiedene, immer ziselierte Speichelflüsse. Die Geschmäcker des Weins im Mund bleiben lange erhalten, ohne ihn zu übersättigen. Die Sehnsucht zum Wein zurückzukehren bleibt.

Um sich diesem allgemeinen Konzept der Mineralität anzunähern, das jede Person anders empfindet, empfehlen wir ihnen die Degustation von drei Weinen unter Freunden. Der Riesling 2014 Rot-Murlé, der während zwei Jahren fermentierte, hat eine Übergangsfunktion zwischen einem hübschen Rebsortenwein und einem Wein, der im Wesentlichen sein Anbaugebiet ausdrückt. Was der Riesling 2012 Grand Cru Steinert (Steinacker) mit einer beispielhaften Mineralität illustriert. In der Oper „Die Zauberflöte“ von Mozart wird Papageno aufgrund seiner Lüge verurteilt. Als er von seiner durch drei Engekl ausgesprochenen schweren Strafe erfährt, ruft er erbittert aus: „Was? Steine soll ich essen!“ Die Trost spendende Wirkung des verflüssigten Steins war ihm nicht bekannt, die man mit dem Riesling Grand Cru Steinert kosten kann. Zu entdecken bleibt noch der Arlequin 2016 (fast frischer Traubensaft), im Gegensatz zu den beiden vorangegangenen Rieslingweinen ein Rebsorten-Cuvée. Das sind die schönen und köstlichen in Aussicht gestellten Freizeitbeschäftigungen, um mit dem Konzept der Mineralität der Weine vertraut zu werden.

Ihnen allen Freude und Gesundheit.