

# Im Land des Rieslings

## Eine kleine Weinkunde

Vor 250 Millionen Jahren beginnt die eigentliche Geschichte: Gewaltige Sedimente an Dolomiten, Keuper, Muschelkalk und Sande lagern sich auf den Tonschiefern des Rheinischen Schiefergebirges und werden über Jahrmillionen wieder unterschiedlich stark abgetragen. So entstanden auch verschiedene Schiefergesteinstypen wie „Blauer Schiefer“ (mineralisch-eleganter Geschmackstyp), „Grauer Schiefer“ (erdig-fülliges Geschmacksprofil) und „Roter Schiefer“ (gelbe Früchte + exotische Aromen).

Wann nahm der Weinbau an der Mosel seinen Anfang? In archäologischen Kreisen noch umstritten gehen die einen vom 1. Jahrhundert n. Chr. aus. Aufhänger ist ein Edikt des Kaisers Domitian zur Marktregulierung (!) aus dem Jahre 92 n. Chr., der einen Anbaustopp in den gallischen Provinzen verfügte, da die Gefahr von Überproduktion bestand. Neu entdeckte Kelteranlagen weisen auf das 3. Jahrhundert hin. Wobei die Größe der Kelteranlage in Piesport auf die umfangreichste zusammenhängende Anbaufläche der Römer nördlich der Alpen schließen lässt. Bemerkenswert ist auch, dass die gallo-römischen Weinbergflächen in Erden, Piesport oder Brauneberg noch heute mit zu besten Lagen des Moseltales zählen. Interessant ist, dass schon da-

mals mit Kalziumkarbonat Wein entsäuert wurde und mit Kalk Weinberge gedüngt wurden. Das Holzfass als Lager- und Transportmittel, statt der antiken Amphore, haben die Römer aber von den Kelten übernommen.

Schon die Kelten trugen mit Weinanbau und Weinhandel dem Trend der Zeit Rechnung: Wein ist ein einträgliches Handelsgut. Im 1. Jahrhundert n. Chr. konsumierten etwa 35.000 Soldaten im Mosel- und Rheingebiet regelmäßig billigen Tischwein. Die Legionäre wollten versorgt sein, und die benötigte Menge konnte schwerlich aus Italien und dem griechischen Osten nur importiert worden sein.

Das berühmte „Neumagener Weinschiff“ mit den gestapelten Fässern lässt den Schluss zu, dass schon sehr früh ein florierender regionaler Handel bestand.

Dies setzt sich ab dem 12. Jahrhundert, auch mit Hilfe des wachsenden Klösterwesens, vor allem der Zisterzienser, weiter durch. Eine bedeutende Niederlassung war in Himmerod in der Südwesteifel in der Nähe von Wittlich. Man besaß Kelterstationen an der gesamten Mosel verteilt. Darüber hinaus wurde der Wein über Laienbrüder mit eigenen Schiffen über das Rheinland bis nach Flandern vermarktet.

In diese Zeit fällt wohl auch die Entstehung der wichtigsten moselanischen Rebsorte, den Riesling. Damals verdoppelte sich in Europa die Bevölkerungszahl. In Deutschland wuchs die Bevölkerung von 5-6 Millionen auf 13-15 Millionen. Wein war aufgrund der schlechten Wasserqualität Trinkwasserersatz für die breite Bevölkerung. Großbeerige, säurebetonte Rebsorten waren gefragt, vor allem aus der Rebfamilie des „Heunisch“ („hunnsche Weine“). Dieser kreuzte sich ein mit der „Mutterkreuzung“ des Rieslings, die aus einer längst ausgestorbenen rheinischen Wildrebe und dem Traminer, den die Römer aus Italien als Rebstecklinge mitgebracht hatten, entstanden war. So entstand die noch heute typische aromenintensive und säurebetonte Art des modernen Rieslings.

Die Säkularisierung der Klostersgüter durch Napoleon Anfang des 19. Jahrhunderts war ein neuer Einschnitt. Die „weltlichen“ Käufer fanden optimale und geordnete Verhältnisse im Weinberg und Keller vor. Der damalige stellvertretende Trierer Bürgermeister E. Grach ersteigerte von Napoleon beispielsweise die bekannten VDP-Weingüter Maximilian von Othegraven – kürzlich gekauft von dem bekannten Fernsehmoderator Günther Jauch – und von Hövel. Diese gehören

heute mit ihren Toplagen zu den Aushängeschildern des Anbaugebietes Mosel.

Die Neuordnung Europas nach Napoleon durch den Wiener Kongress veränderte auch den Moselweinbau, der durch die preußische Zollgesetzgebung eine Monopolstellung auf dem preußischen Markt erhielt. Es kam leider zu einem Quantitätsanbau, was zu einem dramatischen Preiseinbruch führte: Im Jahre 1818 noch 250 Taler, waren es 1830 nur noch 26 Taler für ein Fuder Wein. Zwangsversteigerungen nahmen zu. Der Ruin von Moselwinzern vor der eigenen Haustür führte den Trierer Karl Marx erstmalig dazu, sich kritisch mit Ökonomie und Politik auseinanderzusetzen.

Die Einführung des neuen Weingesetzes im Jahre 1971 mit der Qualitätseinstufungen abhängig von dem Zuckergehalt des Mostes und der Einführung von „zuckerproduzierenden“ Neuzüchtungen führte auch in der Neuzeit des öfteren zu Massenproduktion und damit zu Preisver-

fall. Leider waren auch Weinfälschungen vielfältiger Art an der Tagesordnung, ein Umstand, den man nicht nur der damals geltenden Weingesetzgebung zuschreiben sollte, sondern auch als individuelles menschliches Versagen bewerten muss. Die (Kultur)Landschaft hat hier den Menschen geprägt und tut es noch heute. Steilagen von bis zu 60-70% Steigung setzen der menschlichen Technik Grenzen. Die Winzer lernen aus dieser Nähe zur Natur Demut, aber auch Gelassenheit.

Heute geht es vor allem darum, diese Einzigartigkeit der Moselweinkultur als Winzer weiter zu garantieren und sich gegen den „Massenweingeschmack“ der nur mit den Kategorien „Schmeckt“ oder „Schmeckt nicht“ operiert, zu wenden. Der Moselwinzer Reinhard Löwenstein thematisierte diese Haltung in einem vielbeachteten önologischen Manifest „Von Öchsle zum Terroir“ in der FAZ vom Oktober 2003. Weg von einer „Cocacola-

isierung des Geschmacks“ hin zu Weinen, deren Herkunft über das Terroir sensitiv spürbar ist, war sein Credo.

Was macht nun letztendlich diese Kulturlandschaft der Mosel aus? Zum einen das Bewusstsein, dass hier schon sehr früh eine der ersten Wiegen des „transalpinischen“ Weinbaus durch die Kelten und Römer bestand. Zum anderen die Weiterentwicklung des Weinbaus durch die Klöster bis hin zur Herausbildung der heutigen Strukturen des Marktes.

Auch eines zeigt sich: Geschichte wiederholt sich! Qualität und Quantität im ewigen Widerstreit. Und, wer hätte das gedacht, die Weinbereitung ist nicht erst heute erfunden worden. Doch: Kulturlandschaft ist immer etwas Regionales. Gerade die authentischen, regionalen Rebsorten, gewachsen in ihrer Heimat, versprechen Genussabenteuer mit Ecken und Kanten, aber letztendlich genießerische Nachhaltigkeit! ■ *Christian Lön*



Weinkeller an der Mosel  
© PANORAMO/fotolia