

Neue Rebsorten in Deutschland

Müssen sich deutsche Winzer in Sachen Sortimentsgestaltung dem internationalen Weltmarkt stellen? Welche Rolle spielen neue Rebsorten bei Überlegungen zur Neuanpflanzung? Natalie Pletsch hat vier Winzer befragt.



Hans Fleischer, Wgt. Fleischer und Weingut der Stadt Mainz

Wein trinken hat viel mit Mode zu tun. In den Siebzigern waren Morio und Bacchus Trend. Heute gelten sie als unmodern und Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah sind gefragt. Wein trinken darf nicht eintönig werden. Vor allem junge Verbraucher lieben die Abwechslung. Es ist wichtig, die Bewegungen der Weinwelt zu beobachten und sich dem internationalen Vergleich zu stellen. Auf einem Viertel unserer Fläche stehen Trendrebsorten. Angefangen haben wir 1998 mit Merlot als Alternative zu Dornfelder. Später kamen Syrah hinzu

„Junge Verbraucher lieben Abwechslung“

und Sauvignon Blanc, der schon früher als Gewürzsilvaner in unseren Weinbergen stand. Um mit internationalem Niveau mithalten zu können, müssen Ertragsregelung und Ausbau bei den neuen Sorten konsequent durchgeführt werden. Qualitätsmaßnahmen wie Flachbogenerziehung, Reduktion der Triebe und das Halbieren der Trauben sind Voraussetzung. Beim Ausbau orientieren wir uns am internationalen Geschmack.



Johannes Thörle, Winzerhof Thörle, Saulheim

Bei uns machen Merlot, Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc nur einen kleinen Teil der Rebfläche aus, da für uns gebietstypische Rebsorten Vorrang haben. Dennoch sollte man hinsichtlich des Klimawandels, der eine veränderte Rebsortenstruktur mit sich

„Auf eigenständigen Weincharakter achten“

bringt, Erfahrungen mit neuen Sorten sammeln. Insbesondere der Sauvignon Blanc findet bei uns optimale Bedingungen. Zudem kann man mit ihm neue und jüngere Zielgruppen ansprechen. Beim Ausbau der neuen Sorten achten wir darauf, dass wir den internationalen Stil nicht einfach kopieren, sondern eigenständige Weine mit Charakter und Herkunft produzieren. Es geht darum, unter Berücksichtigung unserer klimatischen Verhältnisse, unserer Böden und Lagen einen deutschen Stil herauszuarbeiten, ohne die Typizität der Rebsorte zu verfälschen. Pläne für weitere neue Sorten gibt es bei uns momentan nicht. Wir möchten uns nicht verzetteln, sondern Profil mit beheimateten Weinen zeigen.



Fritz Waßmer, Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schatt

Neue Rebsorten sind für mich Spielarten, mit denen man experimentieren und zeigen kann, was in Deutschland möglich ist. Eine großflächige Bepflanzung kann ich mir in Deutschland jedoch nicht vorstellen, da von diesen Sorten nur kleine optimal gereifte Erträge geerntet werden können. Von Viognier-Trauben produzieren wir nur 2.000 Liter pro Hektar. Bei Sauvignon Blanc, der bei uns hervorragende Bedingungen findet, sind größere Erträge möglich. Mit Cabernet Franc und Merlot machen wir besonders gute Erfahrungen. Syrah ist schwieriger im An- und Ausbau, bringt aber im Vergleich zu australischen Syrah-Weinen mehr Finesse und Eleganz hervor. Von spät reifenden Sorten wie Barbera oder Nebbiolo rate

„Zeigen, was in Deutschland möglich ist“

ich ab. Als Winzer muss man mit dem Trend gehen. Allerdings sollte man nicht ziellos neue Sorten anpflanzen. Sie erfordern einen akribischen An- und Ausbau. Es macht keinen Sinn, internationale Rebsorten als zweitklassige Weine auf den Markt zu bringen.



Jürgen Ellwanger, Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach

Vor fünfzehn Jahren haben wir Merlot angepflanzt. Damals gab es im Remstal keine rote Rebsorte, mit der man sich international hätte messen können. Es wurden nur leichte Rotweine wie Trollinger und Portugieser angebaut. Da in Deutschland jedoch Weine aller Rebsorten eingekauft werden können, muss man sich als Winzer dem Weltmarkt stellen. Mittler-

„Früher nur leichte Rotweine im Remstal“

weile haben wir zudem Syrah, Cabernet Cubin und Cabernet Dorsa im Sortiment. Im An- und Ausbau sind die Sorten problemlos. Der Merlot spielt mit einem Hektar eine große Rolle in unserem Betrieb. Es gibt kein Jahr, in dem er unter 90 Grad Oechsle liegt. Er ist sogar früher reif als der Lemberger. Grundsätzlich müssen die neuen Sorten vergleichbar gut oder besser ausgebaut sein wie die der internationalen Konkurrenz. Sie dürfen nicht als Massenweine produziert werden. Durch die neuen Rebsorten konnten wir Kunden gewinnen, die früher nur ausländische Rotweine getrunken haben.