

Das Terroir

Was ist Terroir wörtlich übersetzt?

"Terroir" ist französisch und bedeutet wörtlich übersetzt soviel wie "Boden, Erdreich, Ursprung, Herkunft, Lage und Weinberg".

Terroir im übertragenen Sinne

Der Begriff "Terroir" umfasst neben dem menschlichen Einfluss die Beschreibung aller natürlichen Faktoren, die auf die Rebe an einem Standort einwirken. Dabei gibt es vier wichtige stilbildende Faktoren für das "Terroir":

- Klima
- Boden
- Rebsorte
- Mensch

"Terroir" heißt demnach "die Herkunft schmecken".

Definition von Terroir bekannter Weinkritiker

- **Parker:** Der amerikanische Weinautor Robert Parker hat eine ganz einfache Erklärung zu "Terroir": "Terroir muss man sich vorstellen wie Salz, Pfeffer und Knoblauch. In vielen Gerichten bilden diese Gewürze eine unentbehrliche Komponente, die ihnen wundervolles Aroma und Charakter verleiht. Für sich allein dagegen, bringt man sie meist kaum runter." (Wilson 1999)
- **Johnson:** Hugh Johnson wist darauf hin, dass einige Weinfreunde den Begriff "Terroir" als einen Versuch der gallischen Mytifizierung sehen, die das Besondere am Boden und an der Landschaft Frankreichs hervorheben und ihre unergründliche Wirkungen auf die Qualität des französischen Weins verklären soll. (Johnson 1996)
- **Prats:** Der französische Winzer Bruno Prats hat eine weitere einleuchtende Interpretation zum Begriff "Terroir": "Der ganz und gar französische Begriff Terroir erfasst alle natürlichen Voraussetzungen, die die Biologie des Weinstocks und demzufolge die Zusammensetzung der Traube selbst beeinflussen. Terroir ist das Zusammentreffen von Klima, Boden und Landschaft, das Zusammenwirken einer unendlichen Anzahl von Faktoren: Nacht- und Tages-Temperaturen, Niederschlags-Verteilung, Sonnenschein-Stunden, Hangneigung und Boden-Durchlässigkeit, nur um einige wenige zu nennen. Alle diese Faktoren reagieren miteinander und bilden in jedem einzelnen Teil eines Weinbaubegietes das, was der französische Winzer Terroir nennt." (Wilson 1999)

Klima

Die Rebe mag es heiß. Sie liebt viel Licht und fühlt sich bei besonders hoher Luftfeuchtigkeit erst richtig wohl. Auch hohe Temperaturen von 40°C verträgt die Rebe problemlos, allerdings nicht ohne Qualitätseinbußen beim Weinabu. Denn je heißer die Lage der Rebe, desto schneller reifen die Trauben, der Zuckergehalt in den Berren steigt, was zu höheren Alkoholwerten im späteren Wein führt und Verluste bei Fruchtsäure, Duft- und Aroma verursacht. Eine weitere Problematik ist Wassermangel, der zu Trockenstress führt und die Reife der Trauben verzögert.

Jede Rebsorte ist anders und stellt eigene Ansprüche an das Klima ihres Standortes. Der Riesling beispielsweise mag eher kühlere Temperaturen, die Burgunder mögens eher etwas wärmer. Ist ein Standort zu heiß, hilft es in höhere Lagen auszuweichen. Ist es zu kalt empfiehlt sich eine steile Südlage entlang der Flüsse. Trotz aller Möglichkeiten gibt es nichts Besseres, als die ideale Pflanze für einen Standort zu finden.

Boden

Dem Boden im Weinberg kommt eine besondere Bedeutung zu. Es wird immer wieder diskutiert inwieweit der Boden den Geschmack des Weins beeinflusst. Fest steht, dass dem Boden in der nördlichen Hemisphäre eine größere Bedeutung zugetragen wird als in der südlichen.

Die Beschaffenheit des Bodens, seine Durchlässigkeit, die Mikrobiologie und vieles mehr können großen Einfluss auf die Rebe ausüben und jedem Wein einen unverkennbaren Stempel aufdrücken. So schmeckt ein Riesling aus der Pfalz anders als von der Mosel und ein Mosel-Riesling ist nicht gleich ein Mosel-Riesling.

Mit Ausnahme reiner Humusböden sind alle Böden für den Weinanbau geeignet. Entscheidend ist auch hier wieder die richtige Rebsorte für den gegebenen Untergrund zu finden. Fruchtbare Böden befördern mehr Energie in die Blätter als in die Trauben. Karge Böden hingegen reduzieren den Ertrag auf natürliche Weise, und zwingen die Rebe tiefreichende Wurzeln zu bilden, was die Komplexität des Weins erhöht.

Rebsorte

Nicht jede Rebsorte gedeiht überall gleich gut. Jede Rebe hat ihre eigenen Vorstellungen an eine ideale Lage. Manche Rebsorten sind relativ unempfindlich was die Temperaturen angeht, andere wiederum gedeihen auf allen Bodenarten. Es ist die Aufgabe des Winzers die richtige Rebe für einen Standort zu finden.

Mensch

Der Mensch hat in so weit Einfluss auf das Terroir, da er ab der Ernte den Geschmack des Weins beeinflusst. Alle Arbeiten vom Pressen, Maischen, Gären, Ausbau im Stahltank oder im Barrique, etc. prägen den Geschmack des Weins entscheidend. Daher ist im Weinkeller höchste Wachsamkeit gefordert. Der kleinste Fehler kann den Wein ruinieren.