

Die Seele der Weinrebe - der Boden (Info)

Kategorien: Information, Wein, Getränke, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Woher kommt der Geschmack im Wein? Diese Frage koennen Wissenschaftler bis heute nicht in allen Details beantworten. Klar ist aber: Neben der Rebsorte und dem Klima spielt der Boden eine wichtige Rolle. Der bekannte Geologe und Weinbuch-Autor James E. Wilson schreibt treffend "Der Boden ist die Seele der Weinrebe". Zusammen mit dem Klima, der Ausrichtung des Weinbergs und der Wasserversorgung macht der Boden das "Terroir" aus - nur ungenuegend kann man das mit "Lage" uebersetzen. Eine Rolle spielen sowohl die Struktur und die Physik des Bodens als auch seine Inhaltsstoffe, also die Chemie des Bodens.

Die besten Weine kommen von Boeden, die sehr gut wasserdurchlaessig sind und eine gleichmaessige Wasserversorgung sicherstellen, also weder Staunaesse noch voellige Trockenheit zulassen.

Die Bodenfarbe ist wichtig. Dunkle Boeden absorbieren die Waerme der Sonne, helle Boeden reflektieren sie. Deshalb ist der dunkle Schiefer in den noerdlichen Weinbauregionen so vorzueglich.

Steine sind durchaus willkommen. Sie speichern ebenfalls die Waerme, sorgen fuer gute Wasserdurchlaessigkeit und verhindern uebermaessige Verdunstung. Neben den schiefrigen Mosel- und Ahr-Haengen sind auch die besten Lagen im Bordeaux-Gebiet oder die Weinberge von Chateauneuf-du-Pape praktisch voellig mit grobem Kiesel bedeckt.

Von den chemischen Inhaltsstoffen ist lediglich der Stickstoff gut erforscht. Der wird als Hauptduenger bei Bedarf zugefuehrt. Auch der Saeure-Wert des Bodens scheint einen nachweisbaren Einfluss auf den Wein zu haben. Allerdings ergeben gerade "saure" Untergruende wie Granit-, Kiesel- und Quarzboeden offenbar eher milde Weine. "Basische" Boeden dagegen, z. B. Kalk, Kreide und Mergel, bringen Weine mit hohem Saeuregehalt. Tatsaechlich ist voellig unklar, welche Rolle die Chemie des Bodens letztlich spielt. Wahrscheinlich eine eher geringe, sofern die Hauptnaehrstoffe ausreichend vorhanden sind.

Tatsache ist allerdings, dass unterschiedliche Boeden unterschiedliche Weine hervorbringen. Einige Beispiele:

- Schiefer besitzt ein ausgezeichnetes Waermespeicherungs-Vermoegeen und ist schon deshalb gerade in kaelteren Regionen fuer den Weinbau optimal. Besonders gut ist Schiefer fuer den Riesling geeignet. Der Schieferboden verleiht ihm eine leichte, elegante und rassige Note.
- Granit ist ein grobkoerniges, saures Gestein, meist gut wasserdurchlaessig und deshalb gut als Untergrund fuer Reben geeignet. Er bringt saeurearme, mineralstoffreiche Weine. Die Boeden der badischen Ortenau bestehen aus verwittertem Granit.
- Kreide ist pur sehr selten, beruehmt sind die Kreideboeden der Champagne.
- Vulkangestein. Auf diesem Bodentyp gedeihen feurige Weine mit

Die Seele der Weinrebe - der Boden (Info)

(Fortsetzung)

einem reichen Bouquet, zum Beispiel die Weine der Vesuv-Haenge in Italien, aber auch vom Kaiserstuhl in Baden.

- Feuerstein (Flint) ist ein dichtes Gestein, das typische Weine hervorbringt, wie zum Beispiel den franzoesischen Pouilly-Fumé.

- Kalk ist haerter als Kreide und vor allem in kuehlen Gegenden als Bodentyp geschaetzt. In heissen Regionen dagegen gilt er als ungeeignet fuer den Weinbau. Kalkboeden sind typisch fuer das franzoesische Burgund, sie erbringen Weine mit guter Saeure.

- Parabraunerden zaehlen zu den fruchtbarsten Boeden (z.B. Loes- und Lehmbodden). Es gibt sie haeufig in Mitteleuropa; sie bringen saeurearme Weine, die oft unter zu hohen Ertraegen leiden.

- Mergel. Das sind schwere, alkalische Boeden, die gute Weine mit guter Saeure erbringen. Diesen Bodentyp gibt es zum Beispiel in Rheinhessen.

- Porphyr ist ein roetliches Gestein aus Magma. Rund um Bozen (Suedtirol) und an der Nahe kommt dieser Boden vor. Er ergibt saeurearme Weine.

- Sand ergibt elegante und duftige, aber saeurearme Weine.

Viele Lagebezeichnungen spiegeln die Bodenverhaeltnisse wieder. Andere Bodentypen - vor allem der Blauschiefer - werden von den Winzern gerne als Qualitaetsmerkmal auf den Etiketten herausgestellt.