

Wer findet den Stein im Wein?



Am R3-Jubiläumsanlass am 16. August geben die beiden Buchautoren Willi Finger und Peter Haldimann vom Schiff aus kurze geologische Erläuterungen zu den drei Reblagen, auf denen die Komponenten des R3 wachsen.

Stein und Wein

Entdeckungsreisen durch die schweizerischen Rebbauggebiete

ISBN/GTIN 978-3-906055-91-6 deutsch

Roche et Vin

A la découverte des vignobles suisses

ISBN/GTIN 978-3-906055-92-3 französisch

Herausgeber: Verein Stein und Wein

BuchBox, in Kasette, Eurobox, 612 Seiten

AS Verlag 2018

Das Buch kann online unter

www.steinundwein.ch/bestellung bezogen werden.

Zehn Jahre lang, etwa so lange wie es den R3 gibt, hat eine kleine Gruppe passionierter Schweizer Geologen am Buch «Stein und Wein, Entdeckungsreisen durch die schweizerischen Rebbauggebiete» gearbeitet. Der harte Kern des Autorenteam, Willi Finger, Peter Haldimann, Rainer Kündig und Thomas Mumenthaler, unterstützt durch Winzer, Sensoriker, Klimatologen und Bodenkundler, hat recherchiert, degustiert und getextet. Bereichert haben das Buch Layouter, Grafiker, Cartoonisten, Fotografen, Journalisten und Werbetexter.

Das Resultat ist beeindruckend: Das Buch mit 240 Seiten kommt in einem Schuber daher, begleitet durch zehn Regionalhefte mit einer Seitenzahl zwischen 24 und 44, nota bene auf Deutsch und Französisch. Dieses Werk – es wurde auch schon als Enzyklopädie der Schweizerischen Weinlandschaft betitelt – hat alles, zum langlebigen Standardwerk für die Entschlüsselung des Einflusses des Gesteinsuntergrunds auf Reben, Trauben und Wein zu werden.

Im Buch werden die Faktoren, die bekanntermassen ein Terroir ausmachen, Schritt für Schritt näher betrachtet: Topografie, Boden, Wasser, Klima und Reben (Rebsorten und Rebbau). Die Autoren, alles Erdwissenschaftler, konnten es sich nicht verkneifen, zusätzlich auch die sehr geologisch angehauchten Faktoren Zeit und Tiefe hinzuzufügen. Das Ganze gipfelt im Schlusskapitel «Wein». Darin wird resümiert, dass das Klima, oder vereinfacht das Wetter im Jahresverlauf, die Qualität eines Weins ausmacht. Aber, dass der Untergrund dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Winzer und Kelterer können mit verschiedenen Massnahmen im Rebberg und im Keller ihren eigenen Stil einbringen, der «goût du terroir» indessen ist nur schwer ganz auszuschalten.

Um ihm auf die Spur zu kommen, wird eine einfache Degustationsmethode vorgestellt. Sie basiert auf der Wahrnehmung des Zeitpunkts, der Dauer und der Intensität von Süsse/Weichheit, Säure und Tannin beim Degustieren. Damit kann auf einem Geschmacksdreieck jedem geologischen Untergrund ein Bereich zugeordnet

und so der Einfluss des Gesteins auf den Wein visualisiert werden. Kalk im Untergrund führt zum Beispiel zu eleganten Weinen mit aromatischer Feinheit und markanter Säure. Auf Sandstein hingegen entstehen säure- und tanninarme, duftige Weine mit zarter Frucht und sortentypischem Ausdruck. Tonige Böden bringen kräftige, üppige Weine hervor. Vorbei sind die Zeiten, in denen sich Degustierende über den vieldeutigen Begriff «mineralisch» streiten mussten.

Bei der Neudefinition der Schweizer Weinbaugebiete am Schluss des Buches werden einige Fachleute grosse Augen machen. Diese weicht von der klassischen Einteilung ab, denn sie beruht auf önozoologischen Kriterien. Es resultieren zehn Regionen denen je ein Heft gewidmet ist, mit Beschreibung der Geologie und der Weinwelt. Die einzelnen Regionalhefte eignen sich ideal als Reise- oder Wanderführer auf individuellen Streifzügen durch die Schweizer Weinlandschaften und Rebberge.

Am R3-Jubiläumsanlass am 16. August geben die beiden Buchautoren Willi Finger und Peter Haldimann vom Schiff aus kurze geologische Erläuterungen zu den drei Reblagen, auf denen die Komponenten des R3 wachsen:

1. Auf der Lage Aebleten in Meilen ist ein sandig – lehmiger Boden über Molassesandstein gewachsen. Hier entsteht ein frischer Wein, der grossen Anteil an der Blüten- und Zitrusaromatik des R3 haben dürfte.
2. Auf der Lage Lattenberg in Stäfa, der Name sagt es, ist ein toniger, lätziger Boden auf Molassemergel entstanden. Der Wein dieser Lage dürfte dem R3 den samtigen Auftakt und die langanhaltende Wahrnehmung im Gaumen verleihen und wohl viel zu seinem hohen Lagerungspotenzial beitragen.
3. Auf der Lage Risirain in Stäfa liegt ein kalkig – kiesiger Boden über Nagelfluhschichten der Molasse vor. Der Wein von hier ist filigran und dezent fruchtig. Dieser Anteil des R3 könnte massgeblich für die Eleganz des R3, das heisst seinen überaus harmonischen Abgang, verantwortlich sein.

Es bleibt dem geneigten Weinliebhaber, der versierten Weinkennerin überlassen, im Produkt R3 die terroirbedingten Eigenschaften der drei zugrunde liegenden Ursprungsweine zu identifizieren. Es ist dies eine edle, aber anspruchsvolle Aufgabe, die auf dem Zürichseeschiff manche angeregte Diskussion auslösen dürfte.