

Zusammenfassung

Diplomarbeit Ute Kämpf

Thema: Alte Rebstöcke – Außergewöhnlicher Wein

Motivation für die Arbeit

Alte Reben haben schon immer eine besondere Faszination auf mich ausgeübt. Seitdem ich mich intensiv mit Wein beschäftige, habe ich eine große Leidenschaft für alte Rebstöcke entwickelt.

Für mich stellt sich die Frage, was diese Weine ausmacht. Was ist das Besondere an alten Rebstöcken im Weingarten und welche Faktoren sind hier von Bedeutung? Kann man in einem Wein das Rebenalter tatsächlich schmecken? Oder ist die besondere Qualität, die man den aus alten Reben bereiteten Weinen nachsagt, nur eine Mär?

Alte Rebstöcke werden heutzutage in immer kürzeren Zeitabständen rausgerissen und neu angepflanzt und alte Rebanlagen sind eher eine Seltenheit. Der Markt und die Globalisierung haben ihren Teil dazu beigetragen. Einerseits verlangt der Weltmarkt nach immer mehr Wein, seitdem große Absatzmärkte wie Asien und Osteuropa dazugekommen sind. Andererseits hat die Globalisierung dazu geführt, dass weltweit von ehemals 10.000 Rebsorten 80% der Weinproduktion aus nur noch etwa 160 Rebsorten erzeugt werden. Gleichzeitig gibt es auf der anderen Seite eine Tendenz, in einigen Gebieten wieder eine besondere Aufmerksamkeit auf alte Rebanlagen und alte Rebsorten zu richten und die Weine werden vielerorts bereits zu Liebhaberweinen.

Fragestellung /Zielsetzung

Die Arbeit soll auf folgende Fragen eine Antwort geben:

- Was macht die Besonderheit der alten Reben in Bezug auf den Geschmack und die Reife aus?
- Was macht die Besonderheit der alten Reben in Bezug auf die Kultivierung und die Anpassung an unterschiedliche Umweltbedingungen aus?
- Sollte man alte Rebanlagen und alte Rebsorten in besonderem Maße schützen?

Methodik

Ich habe die mir bekannten Winzer angesprochen, die über solche Anlagen verfügen und sie gebeten, einen von mir ausgearbeiteten Fragebogen zu beantworten und ein langes Gespräch über Ihre Meinung zu diesem Thema geführt.

Dabei ging es mir darum, Informationen zu gewinnen über die Rebsorte, Alter, Wuchsbedingungen, Krankheitsanfälligkeit und Pflegeaufwand der alten Reben sowie Geschmack und Reifepotential des Weins. Zudem haben mich die persönlichen Gründe für den Erhalt der alten Rebanlagen interessiert.

Inhalt

Alte Reben und alte Rebsorten im Überblick

- Der Begriff „Alte Reben“
- Warum sind alte Reben eine Rarität oder ganz verschwunden?

- Wo gibt es noch alte Rebstöcke
- Warum haben alte Rebstöcke überlebt?
- Erträge und Qualität
- Warum sind die alten Rebsorten verschwunden
- Alte Rebsorten

Untersuchung und Vorgehen

- Tabelle Fragebogen Winzer
- Weitere Recherche
- Verkostung der Weine

Ergebnisse und Schlussfolgerungen

- Einfluss des Rebalters auf den Geschmack
- Hohe Geschmackskonzentration
- Welche Rebsorten sind geschmacklich geeignet
- Fein strukturierte weiche Tannine in Rotweinen
- Einfluss von Boden, Reberziehung und Rebschnitt
- Hohe Mineralität durch Nährstoffeinlagerungen im Stamm
- Einfluss auf Kultivierung und Anpassung an Umweltbedingungen
- Einfluss von heißem Klima auf das Rebenalter
- Unempfindlicher gegen Trockenstress durch tiefes Wurzelwerk
- Krankheitsresistenz durch sekundäre Pflanzenstoffe
- Alte Reben sind wichtig für die Erhaltung genetischer Ressourcen
- Die Zukunft der Alten Rebsorten

5. Fazit

Geschmack ist gut, aber nicht entscheidend für den Erhalt

Viele Aspekte spielen eine Rolle für die Notwendigkeit des Erhaltes von alten Reben, allerdings nicht unbedingt nur der Geschmack. Bei Weinen aus alten Reben kommt es auch immer auf die Lage, den Zustand der Reben, die sorgfältige und möglichst naturnahe Pflege im Weinberg und die schonende Vinifizierung durch den Winzer an. Ein extraktreicher Wein kann auch aus jungen Reben entstehen. Ein besonderes Merkmal ist die außerordentliche Lagerfähigkeit aufgrund der Konzentration und der Struktur des Weins aus alten Reben.

Umwelteigenschaften und Biodiversität sind wichtige Aspekte

Besonders unter Umweltgesichtspunkten sollte über die Erhaltung von alten Rebstöcken und alten Rebsorten nachgedacht werden. Achtung vor solchen handwerklich erzeugten Produkten haben. Die Reife ist tatsächlich die Seele des Weins.

Eine Verarmung der Rebsortenvielfalt bedeutet für nachfolgende Generationen, dass sie nichts mehr haben, woraus sie schöpfen können. Dabei weiß doch niemand, was noch auf uns zukommt. Veränderungen der UV-Strahlung oder der Ozonkonzentration könnten dazu führen, dass ganz andere genetische Kompositionen der Reben gefordert sind, die den Pflanzen unter neuen Bedingungen Vorteile verschaffen.

Veränderte Konsumentenbedürfnisse und Vielfalt im Wein sind wichtig

Geschmack kann sich wieder verändern und man kann vermehrt auf den Anbau von alten Rebsorten zurückgreifen – auch um der Globalisierung von Wein entgegenzuwirken. In der Tat ist es so, dass autochthone Rebsorten sich großer Beliebtheit erfreuen und auch alte Vinifizierungsmethoden, wie der Ausbau in Amphoren, begeistert vom Konsumenten begrüßt werden. Seltene Rebsorten werden wieder rebsortenrein ausgebaut.