

Sauvignon blanc an der Mosel?

Jeroen van der Hoef



Foto: Jeroen van der Hoef

Weinbau-Berater Serge Fischer: „Wenn der Winzer die Techniken beherrscht, mit dieser Sorte zu arbeiten, dann erhält er eine ganz gute Qualität.“

An der Luxemburger Mosel gibt es momentan Überlegungen, eine neue Rebsorte zu pflanzen, die im Ausland seit Jahren in aller Munde ist. Viele Winzer sind an der Herstellung eines luxemburgischen Sauvignon blanc interessiert. Das Weinbau-Institut in Remich befasst sich bereits seit knapp zehn Jahren intensiv mit der auf der Welt am zweithäufigsten angebauten Rebsorte.

Der Sauvignon blanc ist eine internationale und sehr beliebte Weinsorte und daher sehr gefragt. Luxemburger Winzer und Betriebe haben sich im Weinbau-Institut erkundigt, ob es sich lohne, auf diese Sorte zu setzen, berichtet Serge Fischer, Berater im Weinbau-Institut (IVV). Bereits im Jahr 2000 hat der damalige IVV-Berater René Wiltzius in weiser Voraussicht einige Reihen an Sauvignon blanc gepflanzt, sodass das Weinbau-Institut über jahrelange Erfahrungen verfügt. Der Sauvignon blanc sei eine komplizierte Sorte – im Weinberg und im Keller. „Aber wenn der Winzer die Techniken beherrscht, mit dieser Sorte zu arbeiten, dann erhält er eine ganz gute Qualität“, erklärt Fischer. Schließlich sei es wichtig, auf dem internationalen Markt wettbewerbsfähig zu bleiben.

"Jetzt ist also der richtige Moment"

Bislang sind im Großherzogtum aber nur bestimmte Rebsorten für den Markt im Rahmen der „Marque nationale“ zugelassen und dazu gehört der Sauvignon blanc nicht. Die Reglemente für die zugelassenen Weinsorten werden momentan überarbeitet. „Jetzt ist also der richtige Moment, die Reglementierung eventuell mit dem Sauvignon blanc zu erweitern“, sagt Fischer. Es handele sich aber nicht ausschließlich um den Sauvignon blanc, aber die Nachfrage nach diesem Weißwein ist im Vergleich zu den anderen (beispielsweise Cabernet blanc) am größten.

Vor wenigen Tagen waren Mitarbeiter aus dem Weinbau-Institut und Winzer in der rheinland-pfälzischen Weinbauforschungsanstalt bei Neustadt/Weinstraße zu Gast, um sich über die Sorte vor Ort zu informieren. Der Sauvignon blanc wird hauptsächlich in Chile (rund 30 000 Hektar), Frankreich (20 000 Hektar) und Südafrika (12 000 Hektar) und in den USA (fast 10 000 Hektar) angebaut. In Deutschland sind rund 500 Hektar dieser Rebsorte angepflanzt, Tendenz steigend. Auf die Erfahrungen einiger deutschen Winzer wurde zurückgegriffen, da dort das gleiche Klima herrscht und es in etwa die gleichen Böden gibt wie in Luxemburg.

Geprägt von zwei Aromagruppen

Der Sauvignon blanc wird geprägt von zwei Aromagruppen: Einerseits durch die exotische Note der sogenannten Mercaptoverbindungen, die für den intensiven Geruch nach Grapefruit, Cassis und Maracuja verantwortlich sind. Andererseits durch die grüne Note der Methoxypyrazine, die ihm das Aroma der grünen Paprika und der Spargel verleihen. In Neuseeland beispielsweise werden sowohl Weine mit dem Obst-Aroma, als auch die mit dem grünen Aroma produziert. Wichtig sei, so Fischer, die Vorgehensweise der Entblätterung.

Wenn viele Blätter entnommen werden und die Trauben oft der Sonne ausgesetzt seien, setze sich die fruchtige Note durch. Wenn die Blätter nicht abgenommen werden, dann tendiere das Aroma in Richtung grüne Paprika. Auch die Herangehensweise im Keller habe Einfluss auf die Geschmacksrichtungen des Sauvignon blanc. „Diese Rebsorte erfordert sehr viel Wissen des Winzers“, sagt Fischer. Wenn sich der Sauvignon blanc auf dem luxemburgischen Markt etablieren werde, geht der Weinbauberater davon aus, dass es erst einmal ein Nischenprodukt bleibe. Auch der Gewürztraminer und der Chardonnay seien über diesen Stellenwert nicht hinausgekommen.

Die Luxemburger Winzer zeigen unter dem Strich ein großes Interesse, so Fischer. Es sei auch eine Ansichtssache. Die einen behaupten, es gebe auf dem luxemburgischen Markt genug Sorten. Die andere sagen, der Winzer sei ein Unternehmer und er solle frei entscheiden, welche Rebsorte er ansetzen werde. „Das Weinbauministerium ist in dieser Hinsicht“, erläutert Fischer, „nie mit den Winzern auf Konfrontationskurs gegangen. Wenn sich der Berufsstand für eine bestimmte Sorte ausgesprochen hat, dann wurde sie innerhalb eines Jahres zugelassen.“

 [Drucken](#)