

23.05.14

## Weißer Bordeaux

### "Traubenlese ist wie Taubenjagd"

Moderne Weiße aus dem Bordelais gibt es noch keine 30 Jahre. Zu verdanken sind sie dem Forscherdrang von Denis Dubourdieu. Der Winzer-Professor liebt eine bildhafte Sprache.



Von André Dominé

"Die trockenen Weißweine, die man heute aus **Bordeaux** (Link: <http://www.welt.de/125302760>) verkostet, existierten nicht in den 1960er-Jahren. Das ist ein Wein, der Ende der 1980er erfunden wurde. Ich habe eine große Rolle dabei gespielt, nicht, weil ich stärker als die anderen war, sondern weil ich als Erzeuger mit den Schwierigkeiten konfrontiert war, gute Weiße in Bordeaux zu machen."

Denis Dubourdieu, Professor für Weinwissenschaft an der Universität Bordeaux, weltweit berühmter Spezialist für Weißweine (Link: <http://www.welt.de/126859905>) und aktiv praktizierender Winzer hatte mich vor dem neoklassischen, um 1850 aus leuchtendem Kalkstein errichteten Château Reynon begrüßt und in den behaglichen Salon geführt.

Aus dem Fenster blickte ich auf seine nach Süden ausgerichteten Weinberge, die sich auf dem rechten Ufer der Garonne bei Cadillac die Hänge der Premières Côtes de Bordeaux hinaufziehen. Gerade fuhr ein Traktor durch die Rebzeilen und brachte Kompost aus, denn auf Reynon wird biologisch gearbeitet.

"Wenn Sie einen edelsüßen Sauternes verkosten, probieren Sie einen Wein, der im 19. Jahrhundert erfunden wurde", fuhr er mit Elan fort. "Der Geschmack hat sich – bis auf einige Kleinigkeiten – nicht verändert. Was die Roten betrifft, ist das etwas anders. Der Typ von Rotwein, den wir kennen, ist im 17. und 18. Jahrhundert in Bordeaux angekommen, aber er erfuhr sukzessive Evolutionen. Der Typ, den wir jetzt probieren, wurde in den 1960ern bis in die 1970er erfunden. Der Beitrag meines berühmten Vorgängers Émile Peynaud war determinierend in Bezug auf das Design der heutigen Rotweine."

## Wissenschaftliche Forschung

Denis Dubourdieu, Jahrgang 1949, begann sich ab 1985 wissenschaftlich mit Weißwein zu befassen. Von da an stellte er Untersuchungen über die Aromen des Sauvignon, über den Ausbau auf den Feinhefen und über die vorzeitige Alterung, die weit über Bordeaux hinaus Weißweine betraf, an. Diese wissenschaftlichen Arbeiten ergaben eine Flut an Literatur und die Basis für seine Universitätskurse.

Außerdem ließen sie ihn zu dem gesuchtesten Berater für berühmte Weißweinerzeuger werden. "Was braucht es", wollte ich von ihm wissen, "um heute gute Weißweine in Bordeaux zu machen?"

"Ich denke, man sollte dafür keine Böden für Rotweine nehmen! Die trockenen Kiesböden – die berühmten **Graves** (Link: <http://www.welt.de/5889220>) von Bordeaux – mit ihrer schwachen Fähigkeit, Wasser zu speichern, und einem ausgeprägten Wasserstress im Sommer, die funktionieren bereits nicht für den Merlot. Weißwein benötigt einen Boden, bei dem die Wachstumsphase erst zwei Wochen vor der Lese aufhört. Es braucht dafür eine gewisse Wuchskraft, die nur durch Wasser im Boden erbracht werden kann."

## Kalkböden für die Leichtigkeit

In Bordeaux werden trockene Weiße sortenrein aus Sauvignon blanc gemacht oder aus einer Assemblage mit Sémillon. Wird Letzterer verwandt, braucht es Kalkböden, sonst würde er zu schwer. "Bei allen Terroirs auf der Welt, die ich kenne, ist Kalk das Beste, vor allem, wenn es für Weißwein etwas zu warm wird wie in Bordeaux. Lehm funktioniert auch ziemlich gut. Er macht Weine, die etwas reservierter sind, aber gut altern."

Dubourdieu weiter: Die Terroirs sind wichtiger als die Weinbereitung. Bei der **Vinifikation** (Link: <http://www.welt.de/270177>) kann man Dummheiten begehen, aber man kann nie ein ungenügendes Terroir ausgleichen. Das Terroir sind nicht Steine, Lehm, Kalk – das Terroir ist das, was dem Wein erlaubt, einen Geschmack zu haben, den man nicht anderswo erhält."

Der Professor liebt Beispiele. Die Lese der Trauben vergleicht er mit der Vogeljagd. "Bei den Weißen ist es ein Schuss im Fluge. Die Trauben halten nicht auf, sie entwickeln sich kontinuierlich. Da ist noch Säure, da ist noch Frucht. Bevor diese verschwinden, muss man zielen. Die großen Terroirs für Weißweine sind jene, wo dieser Vogel weniger schnell fliegt, sich die Reife langsamer vollzieht. Wenn man das Lesedatum gewählt hat, ist es ein Wettlauf mit der Zeit. Man muss sehr schnell sein. Zu viele weiße Trauben werden zu spät gepflückt", bedauert er.

Nach dem Keltern folgt die Vorklärung der Moste. Sie dürfen nicht zu klar und nicht zu trüb sein. Beides kann schlechte Weine ergeben. Deshalb hat er ein Messgerät erfunden, mit dem man die Trübung der Moste messen kann. Viel hat er über Hefen gearbeitet und die besten aus Spontangärungen selektiert.

## Die Familie bewirtschaftet selbst fünf Güter

Ihm gelang es als Erstem, Hefestämme voneinander zu unterscheiden. "Wenn man das Glück hat wie ich, viele Erfahrungen anzusammeln und sie an die Forschung anzuknüpfen, dann geht es schneller als beim Winzer, der jedes Jahr bei sich seine Erfahrung macht, ohne dabei dahinter die molekularen Phänomene unterscheiden zu können, die im Geschmack auftreten."

Immerhin bewirtschaftet er mit seiner Familie fünf Bordelaiser Güter mit insgesamt 130 Hektar Rebflächen. "Ich wohne auf Reynon, hier sind unsere Büros. Die Mädchen arbeiten neben dem Esszimmer, wir leben in der Boutique", scherzt er. "Meine Frau Florence ist die Generalsekretärin, die die ganze Verwaltung übersieht." Auch die beiden Söhne Fabrice und Jean-Jacques sind aktiv mit von der Partie.

"Ich denke, dass die Weißweine Bordeaux' wirklich große Fortschritte gemacht haben. Aber sie gleichen etwas den Tieren, die Noah in die Arche aufnahm. Das sind die Überlebenden. Die große Masse der weißen Bordeaux-Weine ist verschwunden. Als ich Kind war, machte Bordeaux ein Drittel Weißwein. Und davon waren zwei Drittel liebliche Tafelweine, auf die Ihre Landsleute scharf waren – und die Holländer." Heute stellen trockene Weißweine in Bordeaux nur ein Zehntel der Produktion.

Gemeinsam probieren wir seine Weißweine Château Reynon und Clos Floridène. "Was Sie hier auf dem Tisch haben, ist ein Leben, ein Arbeitsleben, ein Leben der Reflexionen, der Zweifel. Die Recherche ist die Belehrung durch Zweifel."

Zwei Dinge nerven ihn in seinem Metier: die Finanzialisierung und die Ideologisierung von Wein. Wenn es Leuten bei Wein nur ums Geld oder nur um Bestätigung ihrer (Wein-)Ideologie geht, das Resultat ist das gleiche: "Man vergisst den Wein. Wein ist dazu da, zusammenzubringen, Feste zu feiern. Ideologien sind aber immer trübselig."