

## Wie dienlich ist die Restsüße in trockenen Weinen?

Deutschlands Verbraucher mögen es süß. Wer als ausländischer Besucher zum ersten Mal in Kontakt mit den täglichen Konsumgewohnheiten dieses Landes kommt, stellt mit Erstaunen eine süße Geschmackskomponente in zahlreichen Lebens- und Genussmitteln fest, wie man es in diesem Ausmaß in kaum einem anderen Land kennt. Zucker im grünen Salat, in aromatisierten Mineralwässern, in Saucen und sogar im Wein zeugt von geschmacklichen Präferenzen, die ein solcher Besucher als kulturelle Eigenart registrieren mag. Dabei nimmt er auch zur Kenntnis, dass praktisch alle Weine mit einem süßen Geschmack unterlegt sind, selbst die als trocken ausgewiesenen. Zumindest was Weine deutscher Herkunft betrifft. Die von ihm aufgesuchten Winzer klären ihn standhaft über die Hintergründe auf: Trockene Weine gewannen erst durch ihre dienende Restsüße ihre Qualität und Akzeptanz, viel Restzucker garantiert viel Umsatz und sogar eine der begehrten Auszeichnungen bei der Kammerprämierung, und der Verbraucher wolle dies alles so. Daher müsse die gesetzliche Höchstgrenze für den Restzucker in trockenen Weinen geflissentlich ausgereizt, am besten höhergesetzt oder völlig abgeschafft werden. Schließlich wisse man noch von den 1970er Jahren her, dass viel süß viel gut bedeute.

Um seinen Horizont über die Verbrauchergewohnheiten in diesem Land zu erweitern, unternimmt unser Besucher auch einen Streifzug durch die Weinabteilungen des LEH. Längst hatte er vernommen, dass in Deutschland auch Weine aller anderen Erzeugerländer auf breiter Basis erhältlich sind und diese mit einem Marktanteil von 52 % offensichtlich ein klares Gefallen der Verbraucher finden. Seine ausgedehnten Verkostungen zeigen ihm, dass diese importierten Weine zu über 90 % richtig trocken, das heißt ohne schmeckbare Restsüße von mehr als 3 g/l Zucker sind. Genau so, wie sie in ihren Ursprungsländern konsumiert werden. Sogar die teuren und absolut trockenen Champagner registrierten keine Absatzprobleme, während die deutschen Sekte trotz ihrer dienenden Restsüße etwas abseits in den Regalen der Billigprodukte stehen. Bei allem muß es in Deutschland doch einen Markt für richtig trockene Weine geben, sinnt unser Besucher und stellt sich die Frage, ob all die Winzer, die ihm hartnäckig ihre Theorie von der dienenden Restsüße erklärten, sich jemals einen Überblick über das Geschmacksprofil dieser 52 % der in Deutschland konsumierten Weine verschafften. Wenn schon Statistiken unwiderlegbare Fakten ausweisen, sollte man sie nutzen. Sie erlauben, Konsumtrends zu erkennen und Marktsegmente zu besetzen, bevor es die Mitbewerber tun. Das Segment der effektiv und nicht nur vom Namen her trockenen Weine, welches immerhin die Hälfte des Marktes bedient, haben die deutschen Erzeuger jedenfalls weitgehend ignoriert und ihren Mitbewerbern überlassen. Niemand kann diesen verübeln, wenn sie liefern, was hierzulande kaum jemand abzufüllen wagt.

Von den Erfahrungen eines ausländischen Beobachters zurück zur Realität des deutschen Winzers. Unbestritten muß er Weine nach dem Geschmack seiner Kunden produzieren, und ebenso unbestritten schätzen diese mehrheitlich eine schmeckbare Restsüße in einem als trocken ausgezeichneten Wein oder gar eine prägende Süße in den lieblichen Varianten. Diese Tatsachen vermögen jedoch nicht über andere ähnlich wichtige Fakten hinwegzutäuschen. Deutschland ist das einzige Weinbauland, welches liebliche Weine in derart großen Mengen herstellt, dass diese ohne besondere Geschmacksbezeichnung zur Normalität gehören. Es ist weiterhin das einzige Land, in dem die trockene Geschmacksrichtung, fast einer Ausnahme ähnlich, auf dem Etikett angegeben und mit den bekannten Regeln (Säure + 2 bzw. maximal 9 g/l Zucker) tolerant großzügig ausgelegt wird. Dies ist bemerkenswert insofern, als praktisch alle anderen Weinbauländer eine Geschmacksangabe „trocken“ auf Weine mit maximal 4 g/l Restzucker beschränken und, darüber hinaus, trockene Weine als Normalität bzw. Wein schlechthin ohne die Notwendigkeit einer Geschmacksangabe verstehen. Darauf ist die Verbrauchererwartung auf den internationalen Märkten eingestellt. Aus diesem Grund nehmen deutsche Weine mit ihrer fast allgegenwärtigen Restsüße eine Sonderstellung ein, die im Export aufwendig kommuniziert werden muß. Wenn sie außerhalb Deutschlands in der Breite kaum zu vermarkten sind, ist die Ursache nicht nur in einer über Jahrzehnte betriebenen systematischen Zerstörung ihres Images durch eine unheilvolle Kombination von billig und dünn und süß zu suchen, sondern auch in einer leichtfertigen Übertragung deutscher Verbraucherpräferenzen auf andere Länder und Kulturen. Kaum jemand wird in Österreich, Benelux,

Frankreich oder USA einen Riesling zum Essen wählen, der für dortige Begriffe halbtrocken schmeckt. Der Begriff „international trocken“ für leicht süße Weine ist eine typisch deutsche Schöpfung mit dem Ziel, eine Wunschvorstellung wahrzureden. International versteht man unter „trocken“ stets völlig trocken ohne unterschwellige Restsüße. Wer dies nicht respektiert, muß sich mit einem Nischenmarkt zufrieden geben.

Bleibt die Frage, wie mit der Restsüße in trockenen Weinen für den inländischen Markt umzugehen ist. In den meisten Fällen wird sie fast reflexähnlich bis nahe an den gesetzlichen Grenzwert ausge- reizt, ohne dass alternative Optionen auch nur angedacht werden. Der analytische Wert dient als Richtlinie, der sich die Sensorik unterordnen muß. Die Vorstellung von „viel süß gleich viel gut“ wurzelt teilweise in den Denkschemata der 1970-80er Jahre, als die Sucht nach Restsüße noch durch die zu wenig beherrschte Säure erklärt werden konnte, gleichzeitig aber die nachhaltige Zer- störung des Images deutscher Weine einläutete. Inzwischen hat sich die Welt verändert. Deutsche Weine haben längst kein Säureproblem mehr, dass durch überzogene Restsüße mehr schlecht als recht gelöst werden müsste. Weil dies zu wenig ins Bewußtsein vorgedrungen ist, verlieren so viele Rotweine mit 6 g/l Zucker bei 4 g/l Säure ihre Persönlichkeit. Sie werden nicht nur süffig und gefällig als Konsumweine, sondern auch konturenlos weich und, auf jeden Fall, international nicht konkurrenzfähig. Trockene Weißweine mit 8 g/l Fructose bei 6 g/l Säure vermitteln den Einheitsge- schmack einer langweiligen, weil allgegenwärtigen Süße.

Vielleicht sollte bei der Zusammenstellung trockener Weine mehr berücksichtigt werden, dass die Restsüße nicht immer dienlich und keineswegs vorgeschrieben ist. Die sensorische Auswertung von Versuchsansätzen mit steigenden Mengen Restzucker (0, 3, 5, 7 g/l) führt weiter als die ober- flächliche Fixierung auf den analytischen Zahlenwert. Werden solche Versuchsansätze dann noch mit ausländischen Weinen verglichen, welche die eigenen Kunden zu oft beneidenswerten Preisen im LEH erstehen, können sich ungeahnte Horizonte eröffnen. Der selbstbewusste Hinweis auf den eigenen Weinstil mag begrüßenswert und gerechtfertigt sein. Er verliert aber seine Grundlage, wenn dieser Stil letztendlich doch nichts anderes als das Produkt nie hinterfragter Gruppenreflexe darstellt. Ein solches Produkt ist die scheinbar obligatorische Restsüße in Deutschlands trockenen Weinen. Nicht alle Verbraucher schätzen sie in der gängigen Intensität. Nicht alle Traditionen haben universelle Gültigkeit. Zu oft verkümmern sie zu Ballast, wenn sie nie hinterfragt werden.