

Wein und Boden. Der Einfluss des Bodens auf die Geschmacksvielfalt steirischer Weine

Alois Bernhart^{1*}

In den Weinbaugebieten Europas wurde über viele Winzergenerationen hinweg beobachtet, dass auf bestimmten Lagen die Weine anders sind als auf anderen, und zwar unabhängig von Weinbaupraktiken und Kellereiverfahren. Für Qualität und Ertrag im Weinbau ist neben Klima und Standort auch der Boden verantwortlich.

Der Boden ist Teil der gesamten Umgebung einer Weinbaulage, wie Mesoklima, Sonneneinstrahlung, Topographie, Geologie, Hydrologie und weiterer biologischer Faktoren. Diese Gesamtheit der Einflußfaktoren wird auch als Terroir bezeichnet.

In letzter Zeit hat man wieder erkannt, dass die Fähigkeit des Bodens, Wasser zu speichern und dem Bedarf der Reben entsprechend wieder zur Verfügung zu stellen, für Quantität und Qualität des Weines von besonderer Bedeutung ist. Dieses Wasserspeichervermögen ist nicht in jedem Boden gleich. Von allen Eigenschaften mit stärkerem Einfluss auf Ertrag und Qualität sind offensichtlich diejenigen am wichtigsten, die sich auf die Wasserversorgung der Reben auswirken. Dazu zählen vor allem bodenphysikalische Eigenschaften wie Wasserdurchlässigkeit, Wasserspeichervermögen, Gründigkeit, Kalkgehalt, Korngrößenverteilung zwischen Sand, Schluff und Ton, Porenstruktur und Bodendurchlüftung sowie Erwärmung.

Die Auswirkungen der chemischen Zusammensetzung des Bodens auf den Wein sind wissenschaftlich nach wie vor schwer zu greifen: Bislang fehlt es an einem stringenten Beweis dafür, ob aus dem Boden in besonderem Maß Mineralstoffe in die Trauben und damit in den Wein gelangen. Das kann aber auch an den Untersuchungsmethoden liegen. Sensorisch gibt es dazu aber mit vielen Beispielen

eindeutige Antworten, wenn man nur an die unterschiedliche Salzigkeit verschiedener Weine denkt.

Der Gehalt an Hauptnährstoffen und Spurenelementen eines Bodens ist jedoch unbestritten für die vegetative Entwicklung und den Stickstoffgehalt in der Beere verantwortlich. Die Auswirkungen des Kaligehaltes auf den pH-Wert von Most und Wein spielen nachweislich eine große Rolle.

In der Steiermark herrschen im wesentlichen vier Grundtypen des Ausgangsmaterials für die Weinbergböden vor:

- Kristalline Schiefer, Randlagen des steirischen Beckens, Sausal
- Schottrige bis sandige Flußsedimente aus dem Tertiär
- Feine Schluff- und Tonsedimente des steirischen Beckens (Kalkmergel, kalkfreie Lehme)
- Vulkanische Ausgangsgesteine (Basalte, Tuff).

Diese Ausgangsmaterialien prägen die physikalischen aber auch chemischen Bodeneigenschaften. Auf hoch durchlässigen Böden kann es bei langdauernder Trockenheit früher zu Trockenstress kommen als auf Böden mit besserem Feuchtegehalt. Weinexperten beobachten viele Anzeichen dafür, dass milder Wasserstress während der Reife für die Weinqualität günstig ist. Der Bodenfeuchtegehalt ist aber auch in anderen Vegetationsphasen für diverse physiologische Vorgänge mit Auswirkungen auf die Inhaltsstoffe verantwortlich. Mittel- und tiefgründige Böden weisen bei hohen Schluffanteilen ein optimales Wasserspeichervermögen auf.

Ein und dieselbe Rebsorte kann daher auf verschiedenen Bodenstandorten Weine ergeben, die sich sowohl in ihrer Struktur und im Körper als auch in der Aromatik, in der Säure und der Mineralität stark von einander unterscheiden.

¹ Johann Puch Straße 11, A-8430 LEIBNITZ

* Hofrat Dr. Alois Bernhart: alois.bernhart.sv@hotmail.com