

Ein Streitgespräch zwischen Pinot Noir und Cabernet Sauvignon Adeliger Spross contra weltgewandter Dandy

Pinot Noir (Rolf Gremlich)

Mein Name ist Noir – Pinot Noir, von edelster Herkunft, absoluter Herrscher im Burgund und Vertreter des ampelographischen Hochadels. Wir stammen mit grosser Wahrscheinlichkeit von einer Unterart der Wildrebe ab. Eine frühere Vermutung, ich sei eine spontane Kreuzung des Schwarzriesling mit Traminer, wurde nicht bestätigt.

Von meinem Heimatland Frankreich aus trug es mich in die benachbarten Länder, insbesondere in kühlere Zonen. In Deutschland, Österreich und in der Schweiz fühle ich mich wohl. Dort werde ich auch nicht als Ausländer beschimpft, im Gegenteil, die dreisten Schaffhauser nennen ihr Kantönli selbstsicher Blauburgunderland – wie niedlich, bei lumpigen 385 Hektaren. Allein im Burgund beträgt die bestockte Fläche meiner Sorte 8640 Hektaren, ein Zentel der weltweiten Anbaufläche.

In Italien nennen sie mich „Pinot Nero“ – Nero, wie dieser grössenwahnsinnige römische Kaiser – incroyable! Die würden besser die Finger von mir lassen, wir passen nicht recht zusammen. Einzig im Südtirol passt es. Selbst

die Amerikaner würden mich niemals Pinot Black nennen. Sie haben scheinbar mehr Stil als angenommen. Die Amerikaner sind sowieso von mir angetan, in Kalifornien und Oregon beträgt die mit Pinot Noir bestockte Fläche über 16'000 Hektaren. Auch in Neuseeland, Kanada, Chile, Südafrika, selbst in den kühleren Zonen Australiens und neuerdings in England werden meine Qualitäten geschätzt.

Cabernet Sauvignon (Jürg Keller)

Nachdem sich Pinot so opulent und selbstverliebt-pompös vorgestellt hat, stelle ich mich in kurzen, dafür umso wahrheitsgetreueren Worten vor: Mein Name ist Sauvignon, Cabernet Sauvignon. Weinkenner bezeichnen mich als die „Königliche unter den Roten“. Dennoch beliebt mir die selbstherrlichen Banalitäten des höfischen Poms nicht. Um es deutlich zu sagen: Der Royalismus, den die Pinot Traube verkörpert, ist Ausdruck von kleinbürgerlicher Unterwürfigkeit. Ich kompensiere das Fehlen eines tieferen Lebenssinnes, wie es im „fin de siècle“ existierte, durch eine avantgardistische Inszenierung. Somit ist der „Dandy“ das beste Sinnbild für mich, den Cabernet Sauvignon.

Seit der DNA-Analyse von 1997 weiss ich, dass meine Eltern beide waschechte Vertreter der sogenannten „cépage nobles“, der edelsten Rebsorten, sind. Als Traube von Welt bin ich praktisch überall anzutreffen. Ich werde auf rund 200'000 Hektaren Rebfläche angebaut. Meist vereinnahme ich gleich die meisten Hektaren eines Weibaugebietes für mich, denn mit meinem sprichwörtlichen Charme habe ich gute Freunde in allen Teilen der Welt gefunden: ich fühle mich in Chile und Argentinien genauso wohl wie in Südafrika. Frankreich ist und bleibt mein Stammland, ich bereise Australien und Neuseeland, bin auch in China vertreten, werde in Spanien, Italien, Deutschland und der Schweiz äusserst gern gese-

hen und in Kalifornien schon fast als Sohn Amerikas angehimelt. Die Zitterpartie, wie sie die Winzer jedes Jahr mit dem Pinot in der bündnerischen Herrschaft haben – „Kommt wohl der Föhn oder wird der Wein wieder so sauer“ – wäre mir zuwider. Darum zieht es mich in die Ferne. Ich entfliehe gerne den nassgrauen Herbst in der Schweiz und fühle ich mich am wohlsten in den sogenannten Cabernet-Paradiesen, dem Bordeaux, Kalifornien und in der Toskana.

Pinot Noir

Es ist unbestritten, ich stelle höchste Anforderungen an Boden und Winzer und treibe sie manchmal an den Rand der Verzweiflung. Die dünnhäutigen Früchte verlangen eine feinfühligere Bearbeitung, denn Verletzungen der Schale setzen den Saft zu früh frei. Zudem reagiere ich stark auf Klimaschwankungen. In kühlen Weinbaugenden sollten nur Winzer, die über beste südseitige Hanglagen mit fruchtbaren, warmen und genügend kalkhaltigen Böden verfügen, Pinot Noir anpflanzen.

Ich bin anfällig gegen Echten und Falschen Mehltau und neige zu Chlorose (Chlorophyllmangel), Rohfäule und Virusbefall. Im Falle einer Infektion mit der durch Fadenwürmer übertragenen Reiskrankheit ist der Ernteausfall stärker als bei anderen Rebsorten.

Mit Klonselktion wurden einige dieser Probleme reduziert: neuere Klone aus Geisenheim, Freiburg und Weinsberg haben dank





stärkerer Schalen weniger Probleme mit Fäulnis. Die Weine daraus weisen aber etwas andere sensorische Eigenschaften auf.

Cabernet Sauvignon

Als Dandy der Traubenwelt reagiere ich subtil, ja empfindlich auf die Charakteristiken verschiedener Böden. Am liebsten suche ich wasserdurchlässige, kieshaltige Böden. Die Farbe meines Weines spricht für sich. In diesem Punkt muss ich den Pinot etwas bedauern, man trinkt ja schliesslich auch ein bisschen mit dem Auge.

Intensive Aromen nach Brombeeren, Kirschen, Cassis und andern reifen, dunkeln Früchten harmonieren mit dem optischen Eindruck. Mit den gut erkennbaren Strukturen mit spürbaren Tanninen bin ich reinsortig unverwechselbar. Als Cuvée habe ich Weltruhm erreicht: Ich darf für mich in Anspruch nehmen, das ich das match-entscheidende Element in den berühmten Bordeaux-Blends bin. Zusammen mit meinem Kollegen, dem Merlot und meiner Mutter, dem Cabernet Franc, bilden wir ein optimales Trio. Ohne aufschneiden zu wollen – dies ist mein grösster Trumpf. Keine Weintraube harmoniert mit so vielen anderen Sorten wie ich, der Cabernet. Ob in Italien zusammen mit Sangiovese, in Spanien mit Tempranillo, in Portugal mit Castelao Frances oder in Südfrankreich mit Syrah oder Grenache – stets verleihe ich den Weinen Charakter und Struktur, ohne den regionalen Charakter zu verfälschen. Kein Wunder bin ich auch bei den Liebhabern des Terroirs beliebt.

Damit nicht genug: In Australien, wo sich mein Kollege immer noch schwer tut, Fuss zu fassen, ist meine Vermählung mit den Australischen Shiraz-Sorten sagemumworden. Vielleicht ist der Pinot in seinem königlichen Pathos zu stolz, eine Fremdsprache richtig zu lernen. Ich bewege mich frei in allen Sprachregionen der Welt. Das macht mich zu einem „global player“, einem teamfähigen Mitglied in der internationalen Weingemeinschaft, während der Pinot egozentrisch auf seinen Singularitäts-Anspruch pocht. Dieser Anspruch verwehrt es dem Pinot, sich in die Zukunft zu entwickeln. Im Gegensatz zu mir, dem Cabernet Sauvignon.

Ich bin die Rebsorte, die sich am besten eignet mit neuen Kreuzungen pilzresistente Neuzüchtungen hervorzubringen. So gibt es in der Zwischenzeit den Cabernet Carbon, den C. Carol, C. Cortis, C. Cubin, C. Dorio, C. Mito, und sogar eine weisse Sorte, den Shalistin, eine natürliche Mutation der roten Traube.

Pinot Noir

Ich neige zu spontanen Mutationen. Allein in Frankreich wurden 50 Klone des Pinot Noir für den gewerblichen Anbau selektiert und zugelassen. Beim wesentlich häufiger angebauten Cabernet Sauvignon sind derweil lumpige 25 Klone zugelassen.

Neben den Klonen sind eine ganze Reihe eigenständiger Rebsorten bekannt, die aus einer meiner Mutation hervorgingen. So etwa der Frühburgunder, der Pinot Liébault, der Pinot Blanc,

der Pinot Gris, der Pinot Meunier (Schwarzriesling oder Müllerrebe) oder der Blaue Arbst, den es nur noch selten in Deutschland gibt. Genetische Untersuchungen von 322 Rebsorten zeigten, dass diverse Sorten aus spontanen Kreuzungen zwischen Pinot und Gouais Blanc entstanden. Ich gestehe, diese spontanen amourösen Intermezzos mit der zweitklassigen Gouais Blanc mögen nicht dem höfischen Etikett entsprechen. Gleichwohl entsprungen daraus einige bemerkenswerte Nachkommen wie Chardonnay, Aligoté oder Gamay.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um aus Pinot Noir hochklassige Weine zu keltern: Es gibt nicht bloss die klassischen Rotweine, sondern auch die Schaumweine (Blanc de Noir). Die zu weissen Reben mutierten Verwandten ergeben eigenständige charaktervolle Weissweine.

Meine Zukunft liegt nicht im Süden. Es zieht mich eher gegen Norden, was die globale Klimaerwärmung noch verstärkt. Im Burgund, in alpinen Weinbaugesegenden, in Deutschland und in „Cool Climate Überseeregionen“ wie Neuseeland, Oregon, Washington oder Kanada werde ich mich weiterhin wohl fühlen und hochwertige Weine hervorbringen.

Epilog

Zwar gibt es viele Unterschiede zwischen den Charakteren von uns beiden, dem Pinot Noir und dem Cabernet Sauvignon. Dennoch überwiegen die Gemeinsamkeiten und wir haben beide nebeneinander eine Daseinsberechtigung. Wir stehen beide für Internationalität, haben beide bewahrenswerte Eigenheiten, sind beide traditionelle, alte Rebsorten, haben beide Ecken und Kanten, lassen uns immer wieder neu entdecken und werden auch in Zukunft einen festen Platz im Rebberg wie auf der Weinkarte haben.

Trotz unseres starken Auftritts als Solisten, es gibt auch eine Partnerschaft zwischen uns – als Carminoir. Dies ist eine Neuzüchtung der Agroscope Changins-Wädenswil aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon aus dem Jahr 1982. Die Sorte ist botrytisfest, reift so spät wie der Cabernet Sauvignon und ist somit nur für gute Lagen geeignet. Es lassen sich daraus kräftige, farbintensive und tanninreiche Weine mit komplexen Aromen erzeugen.

