terra palatina

Von den Grund-Lagen des Pfälzer Weins

Zum Wohl. Die Pfalz.

Von den Wurzeln des Weingeschmacks

Namen sind Nachrichten, heißt es im Journalismus – doch bei manchen Namen rätseln viele, was sich dahinter verbirgt. „Terroir“ ist so ein Wort. Viele haben es schon gehört, viele gebrauchen es – und jeder versteht etwas anderes darunter. Klar ist: Mit dem Ort, auf dem der Rebstock wurzelt, hat „Terroir“ zu tun, kommt die Bezeichnung doch vom lateinischen „terra“ für Erde oder Boden. Wer aber den Grund-Lagen des Pfälzer Weingeschmacks nachspürt, muss neben der Gesteinsart jede Menge anderer Standort-Faktoren ins Kalkül ziehen. Das Klima im Großen und im Kleinen etwa, Hangausrichtung und -neigung, Wasserspeichervermögen und nicht zuletzt die Arbeit des Winzers.

Die Winzer im Burgund führten den Begriff „Terroir“ ein. Sie wollten die Eigenarten ihre über Jahrhunderte hinweg kultivierten, kleinteiligen Weinbergslagen hervorheben – und sich gegenüber den großflächigen Standard-Weinen aus den Tafelwein-Gebieten oder aus Übersee abgrenzen. Die Herkunft als Qualitätsgarant und Marketing-Instrument liegt vielen Pfälzer Winzern ebenfalls am Herzen. Denn auch in der Pfalz wird seit Römerzeiten Weinbau betrieben und die Vielfalt der Böden ist ein Grund für die Geschmacksvielfalt des Pfälzer Weins. Riesling ist Riesling ist eben Unsinn.

Weil aber das frankophone Wörtchen oft überstrapaziert wird, spricht mancher Pfälzer Winzer lieber vom Weinberg statt vom „Terroir“. Und wir beschränken uns in diesem Führer bei unserem Ausflug zu den Wurzeln des Weingeschmacks nicht nur auf den Boden, sondern erläutern auch andere Eigenarten der terra palatina. Das Mysterium Wein ist eben mehr als eine Standort-Frage.

Was die Alpen mit dem Pfälzer Wein verbindet

Dass die Pfalz einst bayrisch war, wissen viele. Dass indes der Pfälzer Wein seine geschmackliche Vielfalt den Alpen verdankt, wissen die wenigsten. Schon bei der Entstehung des Rheingrabens waren die Alpen wesentlich beteiligt. Vereinfacht gesagt, entstand der Rheingraben, weil die Alpen mit ihrem Gewicht auf den Erdmantel drückten und ihn aufwölbten. Die Erdkruste dehnte sich, ihre Schollen brachen ein und bildeten einen Graben, der heute von Basel bis Mainz reicht. Spuren der Initialzündung dieses Prozesses – der sich in mehren Phasen über viele Millionen Jahre hinzog – sind noch bei Forst zu entdecken. Dort stieg vor 53 Millionen Jahren an den Rissen und Spalten der Erdkruste Magma auf

und hinterließ den Pechsteinkopf mit seinem erkalteten Basaltgestein. Vier Millionen Jahre später begann sich der Rheingraben zu senken, später drang das Meer in den Graben vor und sorgte für kalkreiche Ablagerungen. Es folgte eine längere Ruhephase, das Meer verlandete allmählich. Vor etwa fünf Millionen Jahren begann der letzte Akt. Die Alpen stiegen zum Hochgebirge auf und wurden dabei um siebzig Kilometer nordwärts geschoben. Dadurch übten sie auf den Rheingraben eine Schubkraft aus, die weitere Verwerfungen nach sich zog. Am Grabenbruch wurde das Unterste nach oben gekehrt. Und so freuen sich die Winzer am Haardtrand heute über eine erstaunliche Vielfalt an Gesteinen und Böden.

Roter Sandstein

Allgegenwärtig in Pfälzer Natur- und Kulturdenkmälern: Roter Sandstein

Seien es die Felsentürme in der Südpfalz oder die kunstvollen Toreinfahrten der Winzerhäuser, seien es die Pfälzer Burgen oder Kirchen wie der Speyerer Dom: Roter Sandstein ist allgegenwärtig in den Natur- und Kulturdenkmälern der Pfalz - und zugleich der solide Untergrund, auf dem der Pfälzerwald ruht. Das Gestein ist vor 250 Millionen Jahren entstanden, als urzeitliche Flüsse in einer sonst trockenen Wüstenlandschaft ihre Sedimente ablagerten. Eisenoxide verleihen dem Buntsandstein seine rötliche Färbung. Dort, wo heißes Thermalwasser das Eisen herauslöst und das Gestein bleicht, entsteht die gelbliche Variante. Das gleichzeitige Vorkommen von rotem und gelblichem Buntsandstein gehört zu den geologischen Besonderheiten der Pfalz. Für die Winzer bieten die sonnenverwöhnten Lagen mit ihren zwar nährstoffarmen und trockenen, aber die Wärme gut speichernden Sandsteinböden eine gute Grundlage für besondere Spitzenweine. Die Trauben reifen hier früher.

Im Geschmack stechen die Weine dieser Standorte durch ihre prägnante Säure hervor. Zum charakteristischen Aromenspektrum gehören Zitrone, Grapefruit und ein mineralischer Ton. Die meisten Buntsandsteinlagen finden sich am Haardtrand, wo der Pfälzerwald langsam in die Hügellandschaft ausläuft. Um an den steilen Hängen Weinbau zu betreiben, mussten die Menschen erst Terrassen anlegen. Weil solche Rebflächen schwieriger zu bearbeiten sind, wurden im Laufe der Zeit viele Parzellen aufgegeben. Inzwischen werden manche wieder kultiviert.

Roter Sandstein

Erdzeitalter:	Buntsandstein
Entstehungsalter:	ca. 250 – 235 Millionen Jahre
Beschaffenheit:	steinige Sandböden, sauer, geringes Nährstoffangebot, trocken, gute Erwärmbarkeit
Lagen:	Birkweiler Taschberg, St. Martiner Kirchberg
Fläche in der Pfalz:	550 ha = 5,5 km²

Rheinkies | Rheinsand

Wie Vater Rhein dem Wein hilft: Rheinkies und -sand

Wer heute durch Weisenheim am Sand schlendert, fühlt sich meist sicher in seiner Haut. Ganz anders sieht die Situation vor einigen hunderttausend Jahren aus. In der Altsteinzeit gibt es weder Riesling noch Portugieser, aber es gibt den Säbelzahntiger, eine mächtige Raubkatze mit Furcht erregenden Eckzähnen und 300 Kilo Kampfgewicht. Die ersten Säbelzahntiger tauchen in der Pfalz bereits vor 10 Millionen Jahren im tropischen Tertiär auf. In dieser erdgeschichtlichen Epoche schwemmen der Ur-Rhein und andere Flüsse Sand und Kies in den Rheingraben. Auch später, in den Kaltzeiten des Pleistozäns, lagert der Fluss immer wieder Sand- und Kiesschichten ab und Stürme wehen den Sand zu Dünen zusammen. Ortsnamen wie Weisenheim am Sand weisen darauf hin, dass Sand- und Kiesböden in der Pfalz weit verbreitet sind. Auch bei Neustadt, rund um Bad Dürkheim und unterhalb von Deidesheim sind die Böden von Sand und Kies durchsetzt.

Auf der leicht erwärmbaren Erde reifen die Trauben früh, die Weine geraten dicht, mit einer milden, abgerundeten Säure. Rieslinge aus Deidesheimer Lagen wie etwa dem Herrgottsacker oder Kieselberg mit ihren leichten Sandböden sind üppig und verbreiten am Gaumen ein geschmeidiges Mundgefühl. Bei den Rieslingen stehen Aromen von grünem Apfel, Grapefruit und blumigem Duft im Vordergrund. Sie sind ein hervorragender Begleiter für den Pfälzer Spargel.

Sand | Kies

Erdzeitalter:	Tertiär und Quartär
Entstehungsalter:	ca. 5 Mio. Jahre bis 12.000 Jahre
Beschaffenheit:	teils kiesige Sandböden und sandige Lehmböden, sauer bis neutral, geringes bis ausreichendes Nährstoffangebot, geringe bis ausreichende Wasserversorgung, mittlere Erwärmbarkeit
Lagen:	Deidesheimer Grainhübel, Hohenmorgen, Kalkofen, Kisselberg, Mußbacher Johannitergraben
Fläche in der Pfalz:	5.200 ha = 52 km²

Kalkstein

Die Riffe des Rheingrabens sorgen für üppigen Geschmack: Kalk

Vor 20 bis 25 Millionen Jahren schmeckt die Pfalz weder nach Wein noch nach Kastanien. In der Luft liegt stattdessen ein maritimer Salzgeruch. Nachdem im Miozän von Süden ein tropisches Meer in den Rheingraben vorgedrungen ist, setzen sich Algen auf dem Meeresboden fest und bilden dort ausgedehnte Kolonien. Sie siedeln sich bevorzugt an der seichten Kante des Rheingrabenbruchs an und bilden dort mächtige, weiße Riffe. Unaufhörlich wachsen so die Pfälzer Kalkriffe, bis sie schließlich so hoch werden, dass sie die seichten Meeresbereiche vom tieferen Meer des Rheingrabens abschneiden. Lagunen bilden sich, in denen das Meerwasser allmählich verdampft. Zurück bleibt Kalkschlamm, der sich wie die Riffkalke zu Kalkstein verfestigt. So bröselig und spröde dieses natürliche Sediment auch anmutet, für den Wein bewirkt Kalk erfreulicherweise genau das Gegenteil: Seine warmen basenreichen Böden verleihen den Aromen weiche Noten. In Kallstadt etwa – der Name

deutet es an – stehen die Reben auf purem Kalksteinboden. Die krümeligen, kreidigen Böden bringen satte und schwere Weine hervor, die mit herrlich seidigen, üppigen Geschmacksnuancen von Mango, Pfirsich, Honigmelone und Karamell überzeugen. Weitere Pfälzer Weinlagen mit kalkreichem Untergrund sind der Schweigener Sonnenberg, die Kleine Kalmit bei Ilbesheim, die Heiligenkirche in Bockenheim oder der Königsbacher Idig.

Kalkstein

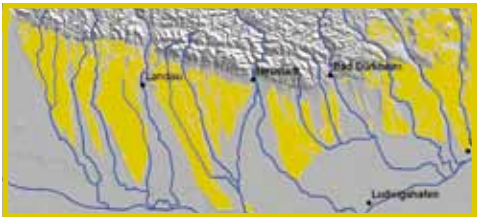
Erdzeitalter:	Miozän
Entstehungsalter:	ca. 30 – 25 Millionen Jahre
Beschaffenheit:	steinige, teils tonige Lehmböden, sehr kalkreich, hohes Nährstoffangebot, ausreichende Wasserversorgung, gute Erwärmbarkeit
Lagen:	Godramsteiner Münzberg, Königsbacher Idig, Bockenheimer Heiligenkirche
Fläche in der Pfalz:	650 ha = 6,5 km^2

Löss

Segensreicher Sturm im Weinglas: Löss

Steinig, öde und lebensfeindlich erstreckt sich in den Kaltzeiten des Pleistozän die Tundra über weite Teile von Mitteleuropa. Auch in der Pfalz herrscht kein Wohlfühl-Klima. Eisige Stürme blasen riesige Staubwolken über Hunderte von Kilometern durch die Landschaft. Kein Wunder, dass die Jäger und Sammler der Eiszeit das Weite suchen und aus den Flussregionen fortziehen. Viele Jahrtausende später, als der kalkreiche Gesteinsstaub längst zu Boden gesunken ist, erweisen sich die Staubstürme als Segen. In der Zwischenzeit hat sich auf dem bis zu 15 Meter dicken Löss eine Pflanzendecke gebildet. Sie sorgt dafür, dass der Boden nicht weiter fortgeweht wird. Löss bildet einen idealen Ackergrund. Laien können ihn daran erkennen, dass sich Hohlwege und steile Böschungen in die Weinberge eingegraben haben. Die fetten, fruchtbaren Krumen können viel Wasser speichern und liefern hervorragende Erträge, der einst so lästige Staub des Löss ist heute ein Segen für die Landwirtschaft.

In den Weinbergen standen bis vor wenigen Jahren auf Löss bevorzugt Rotweinsorten, inzwischen wird hier auch Riesling angebaut. Der Kalkanteil sorgt dafür, dass die Säure gut abgepuffert wird. Weine, die auf Löss wachsen, sind kraftvoll angelegt, alle Aromen kommen gut zum Tragen. Die nährstoffreichen Böden bringen nachhaltige, füllige Weine hervor, die sich gut als Speisebegleiter eignen. Auch der Riesling gerät hier vollmundiger und harmonischer in der Säure als anderswo.



Löss

Erdzeitalter:	Pleistozän
Entstehungsalter:	ca. 300.000 – 15.000 Jahre
Beschaffenheit:	leichte Schluff- und Lehmböden, kalkreich, hohes Nährstoffangebot, sehr gute Wasserversorgung, mittlere Erwärmbarkeit
Lagen:	Ruppertsberger Reiterpfad, Gimmeldinger Mandelgarten, Kirrweiler Mandelberg
Fläche in der Pfalz:	14.700 ha = 147 km^2

Weinaromen und ihre tiefgründigen Differenzierungen

In vielen Dingen lässt sich über Geschmack streiten – doch dass der Stein den Wein entscheidend prägt, ist wissenschaftlich belegt. Eine Neustadter Forschergruppe hat es am Beispiel des Rieslings nachgewiesen. Ein auf Basalt gewachsener Riesling mundet nachweislich fruchtiger und aromenreicher als ein Riesling vom Buntsandstein – während letzterer mit einer mineralischeren Säure glänzt. Gleichzeitig weisen Weine, die auf dem gleichen Ausgangsgestein, aber in weit entfernt liegenden Regionen wurzeln, erstaunliche Parallelen auf. In anderen Worten: Der Boden, aus dem die Pflanze Wasser, Nährstoffe und indirekt auch Luft und Wärme bezieht, prägt die Aromen des Weins stärker als manch anderer Standort-Faktor.

Die Fähigkeit des Menschen, Gerüche zu differenzieren, ist enorm. Bis zu 1000 Aromastoffe können Menschen unterscheiden, erfahrene Parfümeure sogar bis zu 4000. Die intensiv geschulten Tester, die für die Neustadter Wissenschaftler arbeiten, müssen bei der so genannten „Deskriptiven Analyse" gut zwei Dutzend verschiedene Geruchs- und Geschmacksattribute erkennen und ihre Intensität auf einer Punkteskala bewerten. Ihre Ergebnisse sind erstaunlich: Beweisen sie doch, dass ein rheinhessischer Riesling aus dem Flonborner Feuerberg und ein Pfälzer Riesling von der Kleinen Kalmit bei Ilbesheim bis auf Nuancen gleich riechen, vorausgesetzt, sie werden im Keller gleich ausgebaut. Dabei liegen die Wachstums-Orte 60 Kilometer weit auseinander in zwei verschiedenen Anbaugebieten. Einzige Gemeinsamkeit ist die Gesteinformation, auf der sie gewachsen sind: der Kalkstein.

Goldberg und Gerümpel: Pfälzer Lagennamen und ihre Bedeutung

Von wegen Schall und Rauch: Die Lagennamen auf vielen Pfälzer Weinflaschen, sind nichts Flüchtig-Beliebiges, sondern bildhafte Fingerzeige. Dahinter verbergen sich interessante Geschichten über die Größe, Besitzverhältnisse oder den Boden. Beim „Fuchsloch“ in Hochdorf-Assenheim oder den „Eschbacher Hasen“ ist klar, dass sich hier gewisse Tiere wohl fühlten. Daneben inspirieren auch Pflanzen die Namensgebung, etwa beim „Kastaniengarten“ in Edenkoben, der „Mandelhöhe“ in Maikammer, dem „Kastanienbusch“ in Birkweiler oder dem „Kirschgarten“ in Erpolzheim. In anderen Fällen sind Topographie, Klima oder wie beim „Schäwer“ in Burrweiler (mundartlich von Schiefer) und dem „Kreidkeller“

in Kallstadt die Bodenbeschaffenheit namensgebend. Südhänge werden gerne als „Sonnenberg“ bezeichnet, besonders fruchtbare Böden als „Goldberg“. Häufig wurden die Weinberge nach den Eigentümern benannt. So waren der „Mönchspfad“ in Siebeldingen, das „Kirchenstück“ in Forst oder der „Pfaffengrund“ in Diedesfeld früher in geistlichem Besitz. Der Name Wachenheimer „Gerümpel“ dagegen geht – wie der des Forster Ungeheuers – vermutlich auf den Familiennamen des ehemaligen Besitzer Grympel von Bechtolsheim zurück, könnte aber ebenso eine Anspielung auf die krümelige Bodenbeschaffenheit sein. Manchmal aber versagt die Deutung. Denn wer will heute noch klären, ob der frühere Weinbergsbesitzer des Ellerstädter „Dickkopp“ wirklich ein sturer Typ gewesen ist? Überliefert ist lediglich, dass er Hermichin Kopp hieß.

Wie der Pfälzerwald dem Pfälzer Wein nutzt

Auch die Pfälzer haben ihren Föhn. Er ist zwar nur ein Hauch des bekannten Alpenphänomens, dafür aber dem Weinbau äußerst zuträglich – und dem Pfälzerwald zu verdanken. Denn der Mittelgebirgskamm des größten zusammenhängenden deutschen Waldgebietes fungiert wie ein Regenfänger. Beim Aufsteigen über den Mittelgebirgshöhen kühlen die feuchten Luftmassen ab. Da die Luft nach oben hin nicht nur kühler, sondern auch dünner wird, kann sie weniger Wasserdampf speichern. Sie muss Wasser abgeben, also regnet es über dem Pfälzerwald. Beim Absinken über dem Rheingrabenbruch erwärmt sich die trockene Luft wieder und kann mehr Wasser speichern.

So passiert es häufig, dass sich am Haardtrand eine helle, trockene Föhnstraße erstreckt, während es weiter westlich in Strömen gießt. Damit trägt der Pfälzerwald dazu bei, dass die Pfalz mit bis zu 2000 Stunden Sonnenschein pro Jahr eine der wärmsten und trockensten Regionen Deutschlands ist, kurzum, ein Klima herrscht, das dem Wein zugute kommt.

Daneben hat aber jeder Weinberg sein eigenes, morphologisch bedingtes Kleinklima. Es wird zum Beispiel von der Hangneigung und Himmelsrichtung beeinflusst oder der Nähe eines Taleinschnittes des Pfälzerwalds. So variieren etwa die Intensität der Sonneneinstrahlung, die Häufigkeit von Frost und die lokalen Windverhältnisse. Dieses Kleinklima ist für die Entwicklung der Trauben und die Weinstilistik oft entscheidender als die Großwetterlage.

Impressum

Herausgeber: *Pfalzwein e.V.*
Martin-Luther-Straße 69
67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon: 0 63 21. 91 23-28
Fax: 0 63 21. 1 28 81
info@zum-wohl-die-pfalz.de
www.pfalzwein.de · www.pfalz.de

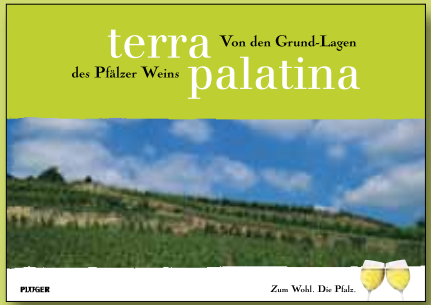
Texte: *Bettina Winterfeld*

Fotos: *ad lumina / Robert Dieth / Helmut Dudenhöffer / Faber & Partner / fotolia / Ohliger-Thomas / Pfalz.Marketing / Plöger Medien / Inge Weber*

Karten und Beratung:
Dr. Ernst-Dieter Spies, LGB Rheinland-Pfalz
Prof. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz

Gesamtherstellung: *Plöger Medien GmbH*
Altes Schulhaus Gräfenhausen · 76855 Annweiler
Telefon: 0 63 46. 96 33 0 · www.ploeger-medien.de

Gefördert durch: RheinlandPfalz
MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, VERKEHR, LANDWIRTSCHAFT UND WEINBAU

Sie möchten mehr wissen über Stein und Wein in der Pfalz?

In Kürze erscheint bei **PLÖGER** *ein informativer Bildband zum Thema, herausgegeben von der Pfalzwein e. V. Das großformatige, fadengeheftete Hardcover-Buch mit geprägtem Titel und Lesebändchen enthält auf etwa 100 Seiten viele interessante Informationen über die wichtigsten Pfälzer Böden, Lagennamen, Klima, Sensorik und vieles mehr. Bestellungen: Pfalzwein, Verlag und Buchhandel:* ***ISBN 978-3-89857-250-7***