

Alles Wissen

Trends in der Weinwirtschaft

Die Mitte ist's

Trends unterliegen scheinbar oft keinen Gesetzmäßigkeiten, kommen und gehen, wann und wie sie wollen, zeigen sich kurzlebig, dann wieder hartnäckig und ausdauernd, und lassen sich nur ungern beeinflussen. Bei den Trends in der Weinwirtschaft ist es gar nicht anders.

Gar lange waren milde, aromatische Weine mit deutlicher Restsüße der Inbegriff des Guten. Die Skandal-Wehen Mitte der 1980er Jahre ließen jedoch das Pendel schnell in die umgekehrte Richtung ausschlagen. Die Internationalisierung in den 1990er Jahren brachte uns die „Weltenbummler-Sorten“ Chardonnay, Cabernet & Co ins Land – häufig begleitet von Barrique-Tönen, Marke Möbelpolitur. Auf der Suche nach dem Unbekannten schwappte dann die New-World-Welle über uns herein. Marmelade war am Rotweinsektor „in“. Oftmals waren diese so gestylt, dass ihre Herkunft geschmacklich kaum mehr eruiert werden konnte. Auch ein Rosé-Boom war international zu bemerken, ist bei uns aber nur abgeschwächt ankam.

Zurück zum Ursprung

Terroir war die Antwort auf die Uniformierung und „Coca-Colaisierung“ der Weintechnologen. Autochthone Rebsorten wurden und werden wieder geschätzt. Regionale Spezialitäten genießen weit über die Grenzen

des Landes hinaus größten Respekt, und Weine, die von ihrer Herkunft erzählen können, machen Furore. Da ist die DAC-Philosophie und -Strategie der ÖWM genau am Puls der Zeit.

Beim Rotwein tobt derzeit noch auf mancher Nebenfront ein Glaubenskrieg zwischen der „Ecken-und-Kanten-Fraktion“ und den „Konfit-Freunden“. Vor allem so manches Weinmagazin oder selbsternannter Wein-Guru will die breite Schar der Konsumenten missionieren und ihnen ihren Wein-Willen aufzwingen. Doch der Konsument ist mündig geworden, vor allem der gastro-orientierte Hedonist: „Wir lassen uns nicht mehr so einfach von selbsternannten Trendsettern hinter Weinlicht führen!“. Und wie so häufig, liegt auch in der Weinwelt die Wahrheit in der Mitte. Es gilt dabei einfach das richtige Mittelmaß auszuloten und auszukosten, und dem eigenen Geschmack zu vertrauen.

Prof. Dr. Walter Kutscher
Ausbilder von Sommeliers,
Lektor an der Fachhoch-
schule Eisenstadt

