



ZUR SENSORISCHEN VERMESSUNG VON MÜLLER-THURGAU-WEINEN

Müller-Thurgau ist – im besten Fall – in aller Munde. Wäre seine diesjährige Pressepräsenz das alleinige Mass der Dinge, liessen sich deutliche Anzeichen einer Müller-Thurgau-Renaissance erkennen. Der für viele Winzer und Önologinnen massgebliche Weinsensorikdozent Hans Bättig nimmt uns mit auf eine persönliche Reise durch das vielschichtige Ausdrucksspektrum dieser oft gescholtenen Rebsorte und kommt zu überraschenden Schlüssen.

Im Sog der diesjährigen Jubiläumsfeierlichkeiten hatte auch ich mein Schlüsselerlebnis. Am 14. April 2025 war ich Mitglied eines exklusiven Degustationsgremiums, das sich in Männedorf mit einer gewissen Ehrfurcht und einer guten Portion Neugier über eine

Müller-Thurgau-Vertikale der Jahrgänge 1998 bis 2023 beugte, die ausschliesslich aus der Weinbau- und Vinifikationsschmiede von Rico Lüthi, Winzer und Weinbereiter aus Männedorf, stammte. Sie förderte Erkenntnisse zu Tage, die ich bis zu diesem Zeitpunkt in dieser Art nicht für möglich gehalten hätte. Immerhin hatte mich die Rebsorte schon seit Jahrzehnten in meinen Tätigkeiten als Ausbilder, Berater und Weinprämierer beschäftigt und in ihrer sensorischen Ausprägung immer wieder – im Guten wie im Schlechten – in den Bann gezogen. Die «Vertikale von Männedorf» (Abb. 1) bestärkte mich schliesslich in meinem Ansinnen, ebenfalls einen Beitrag zum Jubiläumsjahr des grossen Wissenschaftlers Hermann Müller-Thurgau zu verfassen. Selbst auf das Risiko hin, mit meinen empirisch gewachsenen Erfahrungen und Überlegungen nicht alle Anforderungen an eine wissenschaftliche Betrachtung zu erfüllen – und im Bewusstsein, dem Persönlichen meiner Beziehungsgeschichte zur Rebsorte und ihren Weinen etwas mehr Raum zu lassen.



Abb. 1: Die Vertikale von Männedorf.
(© Damian Lüthi)

MÜLLER-THURGAU: ERFOLGSGESCHICHTE MIT ZÄSUR/EN

Verschiedene Quellen attestierten der von Hermann Müller-Thurgau geschaffenen Neuzüchtung schon in ihren Anfängen eine Reihe agronomischer Vorteile, die sich u. a. in einer frühen und regelmässigen Reife, ansprechenden Erträgen und – trotz Anfälligkeit auf Mehltau und Botrytis – in einer hohen Ertragssicherheit manifestierten. Diese Eigenschaften begründeten auch den Verbreitungserfolg der Rebsorte in den stark leistungs- und mengenorientierten Aufbaujahren nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs. Weniger im Fokus standen dabei die sensorischen Vorzüge. Die züchterische Intention, dass die Weine im Gaumen weniger säurebetont als Riesling und in der Nase fruchtiger als Silvaner sein sollten, liess sich in der Praxis durchaus nachvollziehen. Gegenüber den bei der Markteinführung weit verbreiteten Rebsorten wie Elbling oder Räuschling konnte die neue Sorte ihre sensorischen Stärken ausspielen, was nicht nur den eigenen Vorzügen, sondern auch den häufig durch mangelhafte Reife verursachten Schwächen der Mitbewerber geschuldet war. Auf die Hochblüte der Boom-Jahre folgte allerdings bald der schleichende Wandel vom Erfolgsgaranten zum Massenträger, der Müller-Thurgau-Weine – insbesondere in Deutschland, wo sie oft nur noch Müller genannt wurden – in wenigen Jahrzehnten in der öffentlichen Wahrnehmung zu profillosen Massenweinen und zur Billigware degradierte. Dieses Phänomen äusserte sich in der Schweiz nicht in derselben Deutlichkeit. Dennoch war es verantwortlich dafür,

dass man sich nicht immer mit letzter Konsequenz um die sensorische Verfeinerung der Müller-Thurgau-Weine kümmerte. Diese wurden in der Folge auch hierzulande zu einem oft gescholtenen und selten gelobten Sorgenkind, das nur wenige noch mit Hingabe zu pflegen bereit waren. Wie sollte die Sorte unter diesen Umständen zu neuer Blüte erwach(s)en? Als ihr um die Jahrtausendwende eine genanalytische Untersuchung auch noch die Rechtmässigkeit des bis anhin gegebenen Stammbaums aberkannte und statt des Silvaners neu Madeleine Royale in die Vaterrolle rückte, passte die entstandene Verunsicherung bei der Namensgebung gut zur Ratlosigkeit bei der Profilierung der Riesling-Silvaner-Weine, neu nun mit Bindestrich und nicht mehr mit Kreuzungszeichen.

DIE HERBE ALS SENSORISCHER STOLPERSTEIN

In den 1990er-Jahren gerieten Müller-Thurgau-Weine in sensorischer Hinsicht immer mehr unter Druck. Zu schaffen machten ihnen der Untypische Alterungston (UTA) und Bocksererscheinungen in allen Varianten. Beide Phänomene waren mehrheitlich die Folge von Mangelerkrankungen, sei es – gekoppelt mit Trockenstress – im Rebberg oder bei zu geringem Nährstoffangebot für die Hefen bei der alkoholischen Gärung. Die oft hohen Hektarerträge respektive Stockbelastungen hatten zur inhaltsstofflichen Mangellage beigetragen. Für die Weine waren beide Fehler fatal, zumal sie häufig in Kombination auftraten. Beide – und das gilt

heute noch – schwächen die Aromatik in Nase und Mund erheblich und verkürzen deren Nachhaltigkeit im Abgang. Sie machen damit auch die Bahn frei für die Wahrnehmung einer bei UTA oft sehr anhänglichen Herbe, die je nach Bockser-Typ zusätzlich mit Bittertönen verstärkt wird. Bevor damals die Ursachen der Mängel und Fehler erkannt wurden, war in der Regel Symptombekämpfung das Mittel der Wahl. Ascorbinsäure sollte die vorzeitige Alterungsverzögerung, Hefenährstoffe die Gärstörungen und die damit verbundene Entstehung negativer Aromaverbindungen beheben. Korrekturen mit Schönungsmitteln – besser im Moststadium als später im Wein – waren wichtig.

Überlegungen, wie man die Abgangsherbe in den Griff kriegen könnte, wurden ebenfalls angestellt. Es gab Versuche zur Ganztraubenpressung, die weniger phenolische Substanzen in die Moste eintragen sollte. Dass dadurch auch weniger Aromen extrahiert wurden, zeigte sich in den entstandenen Weinen mit ihrer oft zu schwachen Aromabegleitung im Gaumen. Andere versuchten es mit Mostoxidation, um negative phenolische Belastungen schon früh zu korrigieren. Oder man schritt zu exzessiven Mostklärverfahren, in der Meinung, man könne mit der Totalentfernung mutmasslich belastender Trubstoffe im gleichen Zug auch die Entstehung von Bockseraromen verhindern.

Als weiteres probates Mittel galten damals schon Eingriffe in die Weinkomposition mit dem Ziel, den Deckungsgrad für die unangenehm in Erscheinung tretende Abgangsherbe zu erhöhen. Hierzu gehörten das Belassen von Restsüsse oder die Süssung im zugelassenen Ausmass, die im Auftakt zuverlässig den Weichkomplex verstärkte, verbunden mit der Hoffnung, die Weichmachereigenschaften würden auch zur Stützung des Mittelbaus und für die Begleitung des Abgangs reichen. Der Einsatz von Hefen mit ausgeprägter Aromabildung zielte in die gleiche Richtung. Er diente der aromatischen Verstärkung der Auftaktintensität, trug aber häufig erstaunlich wenig zur aromatischen Nachhaltigkeit bei. Als weiteres Gestaltungsmittel diente auch – ob natürlich gewonnen oder zugegeben – die Kohlensäure. Sie wirkte belebend im Auftakt, vermochte über eine (manchmal BSA-bedingt) zu tiefe Gesamtsäure hinwegzutäuschen, wurde aber im Finale häufig zur sensorischen Falle, weil sie die Herbe unangenehm verstärkte. Alles in allem muss heute eingestanden werden, dass der Erfolg der getroffenen Massnah-

men oft bescheiden oder höchstens ausreichend und der angestrebte Genussgewinn kaum von Dauer war. Im Gegenteil: Die grossen Müller-Thurgau-Würfe kamen so nicht zustande und die Motivation, in die Trauben- und Weinqualität und die damit verbundene Imagepflege zu investieren, blieb bei vielen Winzerinnen und Winzern schon in den Startpflocken resp. beim Betreten des Rebbergs stecken.

Zurück blieb nur bei wenigen noch die vage Vermutung, dass Müller-Thurgau eigentlich doch zu Höherem befähigt sein müsste. Diese wird heute neu dadurch genährt, dass die Züchtung – in rebgeschichtlichen Dimensionen betrachtet – auf einen relativ jungen Werdegang zurückblickt und die Suche nach ihrem bevorzugten Terroir und der Bandbreite ihrer Ausdrucksformen nicht schon umfassend ausgelotet, geschweige denn bereits abgeschlossen sein kann. Themen wie die Klonenselektion, Fragen zur Wahl der Unterlage oder die Wahl der Erziehungssysteme eröffnen Tätigkeitsfelder, deren Bearbeitung zu neuen oder bisher noch nicht erkannten Qualitäten führen könnte. Und nur schon die Frage, wie der Sortencharakter zum Ausdruck gebracht oder das daran geknüpfte Weintypenspektrum ausgestaltet werden soll, bietet genug Stoff für ein ganzes Winzerleben.

TATBEWEIS MIT ERKLÄRUNGSVERSUCHEN

Glücklicherweise gab es bei allen Hochs und Tiefs in der Müller-Thurgau-Geschichte immer auch Winzerinnen und Winzer, die unbeirrt und beharrlich an der Sorte festhielten und ihr die notwendige Aufmerksamkeit schenkten. Einer von ihnen ist Rico Lüthi, der für die eingangs erwähnte «Vertikale von Männedorf» verantwortlich zeichnet und sein Handwerk, das er bei Pinot noir meisterhaft beherrscht (Auszeichnung zum Gran Maestro am Mondial des Pinots 2023), auch auf den Müller-Thurgau anwandte. Empfohlen hatte er sich u. a. auch mit seinen Müller-Thurgau-Weinen der Jahrgänge 2013 und 2014, mit denen er den Swiss Wine Vintage Award gewann – ein Wettbewerb, in dem die Weine erst zehn Jahre nach ihrer Entstehung degustiert und bewertet werden. Der Gründe genug, die Palette der von ihm geschaffenen Weine der Jahrgänge 1998 bis 2023 aus der immer gleichen Lage einer eingehenden degustativen Beobachtung und Beurteilung zu unterziehen (Abb. 2).





Abb. 2: Terroir und Wiege der «Vertikale von Männedorf»: Lage Püntacher in Stäfa am Zürichsee, 501 m ü. M., Tonanteil 40 %, schwach humos (3 %), pH 7.8. (© Rico Lüthi)

DIE «VERTIKALE VON MÄNNEDORF»

Die Weine wurden am 14. April dieses Jahres in einer ersten Runde und gut 30 Stunden später nochmals in einem zweiten Durchgang aus der jeweils gleichen, zwischenzeitlich kühl gelagerten Flasche degustiert. Das Erstaunen war in mehrfacher Hinsicht gross: Erstens waren nicht nur die jüngeren, sondern auch die älteren Jahrgänge überraschend präsent und nur wenige Jahrgänge von Altersmüdigkeit gezeichnet. Selbst die Jahrgänge mit Korkverschluss (1998–2006) hielten mit, was für die gewählte Korkqualität und die kontrollierte Lagerung spricht. Zweitens legten viele der Weine bei der Nachdegustation am zweiten Tag punkto sensorischer Vielfalt noch zu. Die Aromatik war oft gar komplexer, das Zusammenspiel der Gleichgewichte im Gaumen vielschichtiger und die Länge im Abgang mit aromatischen Akzenten durchsetzt, die am Vortag teilweise noch verdeckt waren und erst jetzt in Erscheinung traten. Drittens fiel auf, dass die Weine in all den Jahren über eine Konstitution verfügten, die sie – obwohl die klimatischen Bedingungen, die Vinifikation, der Ausbau, die Verschlüsse und das Alter der Reben sich änderten – nie auseinanderbrechen liess. Sie verfügten offenkundig über eine Elastizität, die einen Reifungs- und Alterungsprozess ermöglichte, ohne dass sie aus der Balance zu geraten drohten. Ausnahmen gab es durchaus, beispielsweise beim Jahr-

gang 2021, der stark unter Frühfrost, Hagel und – trotz rigoroser Selektion – auch inhomogener Reife gelitten hatte. Der Jahrgang 2004 war zum Beispiel auch eine jener Ausnahmen, die am Folgetag eher abzufallen schien und eine etwas unreif anmutende Herbe zum Vorschein brachte. Mehrheitlich hatten die Weine aber den Elastizitätstest mit Bravour bestanden, auch denjenigen bei ansteigender Temperatur, wenn die Weine über längere Zeit im Glas verharhten. Sie verfügten über ein bemerkenswertes Stehvermögen und spielten ihren Facettenreichtum auch am zweiten Degustationstag in einer Art aus, wie er kleinen Weinen nicht gegeben wäre.

BASIS REBBERG

Auf die Frage, wo die Eigenheit seiner Weine herühre, über mehrere Jahrgänge hinweg und selbst nach langer Reifung noch an sensorischer Vielfalt zuzulegen, antwortete Rico Lüthi nach längerer Bedenkzeit, dafür mit grosser Bestimmtheit, dass die Arbeit im Rebberg die unabdingbare Basis für die Weinwerdung im Keller lege. Gewiss keine aussergewöhnliche oder gar bahnbrechende Neuheit, aber Grund genug, das Zitat im Originalton wiederzugeben: «Es muss die detailversessene Arbeit im Rebberg sein, die uns – egal in welchem Jahr – homogen reifes Traubengut ernten lässt. Wir zaubern im Rebberg und nicht im Keller.»

Mit seiner Aussage hat Rico Lüthi sicher das Kernstück der Wahrheit getroffen. Im Rebberg werden – ein Vergleich mit dem Theater sei erlaubt – die Bretter, die die Weinwelt bedeuten, für den späteren Auftritt der Weine gezimmert. Das Weinstück muss aber trotzdem jedes Jahr neu geschrieben und inszeniert werden.

Ein Blick auf die grosse Palette der Müller-Thurgau-Weine zeigt, dass bei vielen Produkten oft schon nach dem 1. Akt, um beim Bild des Theaters zu bleiben, die Performance verpufft. Die Auftakt-szene ist in der Regel aber am einfachsten zu gestalten und kann sich – weil ihre Auswirkungen sensorisch oft sehr deutlich sind – der Aufmerksamkeit des auftaktfixierten Publikums sicher sein.

DAS MODELL DER PHASENABFOLGE

Das Modell der Phasenabfolge (Abb. 3) im Mund ist ein Versuch, die kellertechnischen Massnahmen als Investition in die sensorische Wahrnehmung besser zu verstehen. Es illustriert nicht nur die Investitionsmöglichkeiten aus Produzentensicht, sondern auch die sensorischen Effekte im Mund der Konsumentinnen und Konsumenten. Ob es als Anleitung zur Produktentwicklung die Auswirkungen von Weinbereitungsmassnahmen gezielt abzubilden vermag, ist nicht evident, aber durchaus prüfenswert.

In Phase 1 beispielsweise lassen sich die Spuren kellertechnischer Interventionen bei der Bewirtschaftung der Aromaintensität, der Süsse oder des CO₂-Gehalts durchaus nachverfolgen. Sie wird in der Regel – wie fast bei jeder standardmässigen Weissweininifikation – am stärksten geprägt durch Verarbeitungsschritte wie die Mostklärung (nicht zu klar, aber auch nicht zu trüb und vor allem ohne belastenden phenolischen Trub), die Hefewahl und die mit ihr gekoppelte Gärführung (eher kühl, nicht zu rasch, vollständig und vor allem störungsfrei).

In Phase 2 lassen sich die Einflüsse der Säureregulierung – ob mit oder ohne biologischen Säureabbau (BSA), mit Ansäuerung oder Entsäuerung – vor allem im Mittelbau relativ leicht nachvollziehen.

Danach wird es mit der eindeutigen Zuordnung kellertechnischer Massnahmen schwieriger. Vor allem dann, wenn die Aufgabe darin besteht, ein Weinstück über die volle Länge schreiben zu wollen. Das erfordert ein höheres Verständnis für die Weinkomposition und eine sensorisch wie önologisch anspruchsvolle Produktbegleitung.

An diesem Punkt setzt das Ringen um Erklärungen für die sensorische Dichte der in Männedorf degustierten Weine ein, das vor allem zwei Vinifikationselemente in den Vordergrund rücken lässt: Der Ausbau auf der Hefe mit Bâtonnage und das «Aroma Saving», d. h. die Ausschöpfung des Aromapotenzials aus der Traube und dessen Ergänzung, Entwicklung und Bewahrung über die ganze Weinbereitungsdauer hinweg.

Die graue Aromadecke im Modell ist das Ergebnis der gezielten und nachhaltigen Aromaentwicklung von der Traube bis zum abgefüllten Wein. Der aromatische Bausatz von Müller-Thurgau-Weinen stützt sich im Wesentlichen auf drei Pfeiler. Erstens liefert die Traube kreuzungsbedingt das Rieslinghafte in Form der Primäraromatik, bestehend aus verschiedenen Terpenen, die teilweise als glycosidisch gebundene Aromavorstufen vorliegen und in riechbare Aromen überführt werden müssen. Dabei leisten Hefen – der zweite Punkt – gute Dienste. Bei Rico Lüthi ist seit 2012 ein Cocktail aus drei Hefestämmen im Einsatz, die nicht nur den Aromavorstufen aus der Traube zur Aromawirksamkeit verhelfen, sondern auch mit einer Reihe von Gärungsestern – eine Vermutung ohne chemisch-analytische Untersuchung – die Aromapalette im blumig-fruchtigen Spektrum bereichern. Die Bâtonnage unterstützt in der Folge die Aromaentwicklung. Die in der Ausbauphase in Schwebe gehaltene Hefe schützt vor frühzeitiger

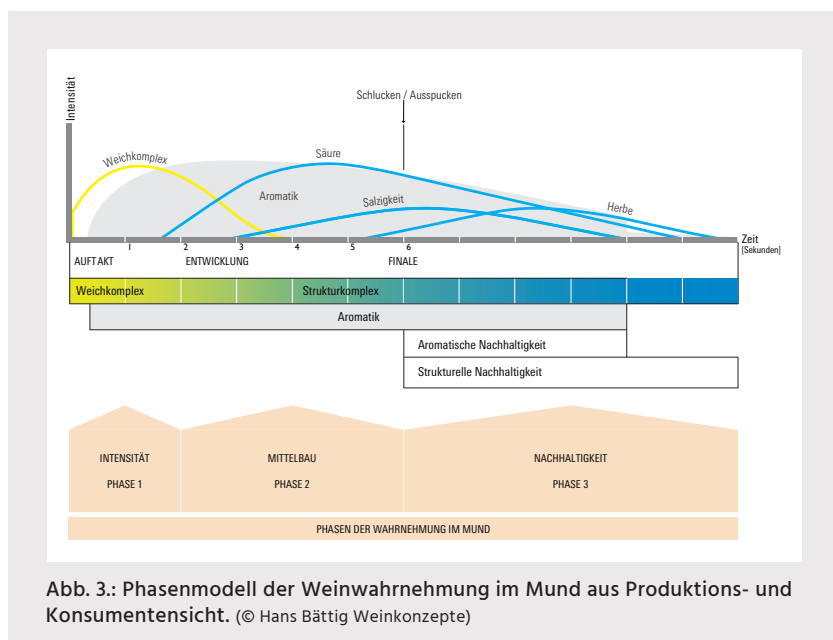


Abb. 3.: Phasenmodell der Weinwahrnehmung im Mund aus Produktions- und Konsumentensicht. (© Hans Bättig Weinkonzepte)



Oxidation und das Aufrühren des Hefegelägers bannt die Gefahr einer zu starken Reduktion mit irreversibler Maskierung der positiven Aromen. Zudem werden Aromen aus den Hefezellwänden freigesetzt, die das röstartig-würzige Aromaspektrum bedienen. In dieser Phase wird der Grundstein für den dritten Stützpfiler, die positive Entwicklung der Tertiäraromatik im Verlauf von Reifung und Alterung, gelegt. Sie erfordert sensorisches Know-how und die Meisterschaft, die Gratwanderung zwischen Reduktion (Böcksergefahr) und Oxidation (Gefahr des Aromaverlusts und beschleunigter Aroma-Alterung) zu bewältigen und den richtigen Füllzeitpunkt festzulegen. Als Beispiel dafür sei der Jahrgang 2012 erwähnt, von dem zwei Abfüllungen, eine im Frühjahr und eine – wie bei den anderen Jahrgängen üblich – im Herbst gemacht wurden. Die degustativen Unterschiede zwischen den beiden Füllungen erstaunten sehr und unterstrichen, wie wichtig es ist, den Ausbauprozess zu Ende zu führen. Der später gefüllte Wein war weniger reduktiv in der Nase, in aromatischer Hinsicht komplexer und ausgewogener, was auch positive Folgen für die Wahrnehmung der übrigen Gleichgewichtsbeziehungen im Mund hatte.

AROMA SAVING

Am Ende lässt sich die Hauptdevise des «Aroma Savings» fast einem Mantra gleich in folgende Kurzformel packen: Nichts verlieren, alles entwickeln, hart an der Grenze zur Reduktion und nie im oxidativen Bereich operieren, ja nichts forcieren, Zeit lassen. Damit wird jener Aromabogen geschaffen, der in der Anfangsphase zwar nicht mit Üppigkeit glänzt, im Mittelbau aber seine Wirkung zu entfalten beginnt und schliesslich im Finale das gesammelte Potenzial in der aromatischen Nachhaltigkeit entlädt.

Die Bâtonnage liefert – abgesehen von den aromatischen Inputs – einen essenziellen Beitrag zur Stärkung des Mittelbaus. Sie belebt dort das Mundgefühl (engl. mouthfeel) und lässt die Weine insgesamt frischer, oft auch salziger (resp. mineralischer) und in der Regel stoffiger erscheinen, mit positiven Folgen für das Finale und das Zusammenspiel von aromatischer und struktureller Nachhaltigkeit im Abgang.

So verlagert sich, wie bei grossen Weinen üblich, der Wahrnehmungsschwerpunkt nach hinten und die Tragfähigkeit des Mittelbaus und das Nachlieferungsvermögen im Finale werden zu ihrem Markenzeichen. Grosse Weine sind oft Langsamstarter, dafür aber eher Langläufer. Als Blendwerk

für Eilige eher weniger geeignet, können sie für Geduldige hingegen eine Gaumenweide mit viel sensorischem Auslauf im Finale sein.

BEWEGUNG IN DER SZENE

Liest man die Verkostungsbeiträge der einschlägigen Weinpresse zum Jubiläumsjahr, scheint es, als würden neue Müller-Thurgau-Welten aufgehen. Die weinjournalistische Suche nach möglichen Trends mag ein Grund für diese Aufbruchstimung sein. Das Signal aber ist gesetzt und die gelobten Neukreationen könnten durchaus dazu motivieren, an der Rebsorte weiter zu feilen und deren Facettenreichtum in neuen Dimensionen auszuschöpfen. Ihre Fähigkeit, auch ganz andere Ausdrucksformen zu entwickeln, ist zumindest erkannt. Die Frage ist, ob auch die Konsumentinnen und Konsumenten bereit sind, gehegte Vorurteile abzubauen und den Preis für die von Produzentenseite getätigten Investitionen zu bezahlen.

Dass bei der Erkundung neuer Interpretationsspielräume die einst so gefürchtete Abgangsherbe – ob sie neu nun aus längeren Maischestandzeiten oder gar Maischegärungen stamme – zu einem wichtigen Strukturelement avancieren würde, ist eine späte Ironie des Schicksals. Lange Zeit gepflegte Gleichgewichtsverhältnisse werden dadurch verschoben oder neu konzipiert. Ein Vorgang, der an der Theorie der getränkesensorischen Kompositionslehre zwar nichts, in der praktischen Anwendung auf die Müller-Thurgau-Weine aber einiges ändert.

Der Umfang der zu bewirtschaftenden Experimentierfelder könnte noch erweitert werden. Lagen- und Terroirkonzepte oder zweistufige Angebote mit Basisweinen und Top-Kreszenzen lägen im Bereich des Möglichen – und sind teilweise auch schon Realität. Die jüngsten Experimente lassen jedenfalls vermuten, dass Müller-Thurgau belastbarer ist als gemeinhin angenommen wurde.

Die laufenden Entwicklungen könnten tatsächlich ein neues Interesse an der Rebsorte wecken. Ein Geschenk, das gut zu einem Jubiläum passen würde. Die nächste Lese kommt schliesslich bestimmt. 🍷



Hans Bättig

Agronom, Bättig Weinkonzepte GmbH,

hans.baettig@weinkonzepte.ch

DANK

Ich danke den folgenden Fachleuten aus Produktion, Schulung, Forschung, Beratung, Journalismus und Gastronomie für den Austausch zu ihren Müller-Thurgau-Erfahrungen:

- + Ines Rebentrost, Önologin FH
- + Susi Steiger-Wehrli, Wehrli Weinbau AG, Küttigen
- + Thomas Flüeler, Leiter Forschungsgruppe Lebensmittelprozessentwicklung, ZHAW, Wädenswil
- + Michael Hänzi, Oenoservice Hänzi GmbH, Witterswil
- + Alex Hannemann, Gastronom und Gastgeber «Blaue Ente», Zürich
- + Rico Lüthi, Lüthi Weinbau, Männedorf
- + Markus Matzner, Chefredaktor O+W, Wädenswil
- + Thierry Wins, Forschungsgruppe Weinbau Deutschland, Agroscope, Wädenswil