

Blanc de Noir(s)¹⁾ – eine Chance für weiße Ahrweine

Paul Gieler

Der Ursprung eines Weines unter der Bezeichnung Blanc de Noir liegt in Frankreich. Übersetzt ins Deutsche bedeutet er „Weißer aus Schwarzen“ oder „weißer Wein aus blauen bzw. roten Trauben“.

Deutschland ist mit Zweidrittel seiner erzeugten Weine Weißweinland. Demgegenüber ist Ahrweinanbau mit 83 % der Anbaufläche von roten Rebsorten geprägt. Den größten Anteil hat der Spätburgunder. Frühburgunder, Portugieser und neuerdings Regent kommen als Ergänzung hinzu. Die Beeren dieser Rebsorten haben weißes Fruchtfleisch, aus dem der Beerensaft stammt. Die dunklen Farbpigmente befinden sich in der Beerenhaut. Von allen der vorgenannten Rebsorten ist es möglich, sowohl rosé-farbenen als auch weißen Wein zu produzieren.

Blickt man ins deutsche Weinrecht stößt, man auf die drei Weinarten Weißwein, Rotwein und Roséwein. Der Blanc de Noir hat keinen eigenen Status, sondern wird als Roséwein lediglich geduldet. Voraussetzung ist, dass er sich durch ein weißweinfarbenes Aussehen vom Roséwein unterscheidet. Als Qualitätswein wurde er durch EU-Verordnung ab dem Jahr 2003 zugelassen. Vorher war er in der niedrigsten deutschen Güteklasse als „Tafelwein“ eingestuft.

Heller Wein aus roten Trauben

Anders als in Deutschland hat der Blanc de Noir in Frankreich eine lange Tradition und ist dort auch weinrechtlich geregelt. Berühmtheit erlangte er durch den Benediktinermönch Dom Perignon (1638 – 1715), der aus roten Trauben den ersten weißen moussierenden Champagner



Weinberge rund um Mayschoß: Der Ahr-Spätburgunder ist der Hauptlieferant des Blanc de Noir.

Mit dem Blanc de Noir wurde eine echte Ergänzung im Weißweinboom gefunden: Verkostung beim Dernauer Weinfrühling



herstellte. Ihm machten es die französischen Winzerkollegen aus der Champagne nach, die mit dieser Herstellungsart seit ähnlich langer Zeit erfolgreich sind. Trauben vom Spätburgunder (Pinot Noir) und Schwarzriesling (Pinot Meunier)²⁾ sind bei der Produktion von Blanc de Noir-Weinen und -Sekten Bestandteil ihres Geschäfts. Nur die besten Trauben erlangen die Würde eines Blanc de Noir.

Lange Tradition an der Ahr

Helle Weine aus dunklen Beeren haben an der Ahr eine mehrere hundert Jahre andauernde Tradition. Der Weg zu den weißweinfarbenen Weinen aus roten Trauben führt über den (rosé-farbenen) Ahrbleichart³⁾ in das 16. Jahrhundert. So ist im Ratsprotokoll von Ahrweiler schmunzelnd zu lesen: Dienstag, den 8. April 1603: „Maria, die Schwester des verstorbenen Pastors Tumler, sagt vor dem Rat aus, sie habe zu Lebzeiten des Pastors etlichen Bleichart, firnen⁴⁾ und weißen Wein im Pfarrhof verzapft.“ Was war passiert? Jeder, der in der Öffentlichkeit Wein ausschenkte, musste eine Weinakzise (Stadtsteuer) bezahlen. Zu dumm, dass gerade beim Pastor noch eine Rechnung offenstand.

In Unkenntnis der Maischegärung wurden bis Anfang des 19. Jahrhunderts die roten Trauben wie die weißen zum Bleichart verarbeitet. Gott-

fried Kinkel schrieb 1846 über den Ahrbleichart: „Weil man früher den Wein vor der Gärung kelterte, also bevor der Farbstoff der Hülsen sich mit dem Saft verbunden hatte, behielt er eine hellrötlich-bleiche Farbe.“⁵⁾ Bei der vom Koblenzer Pastor und Kunstmäzen Joseph Gregor Lang 1790 durchgeführten ersten Rheinreise von Andernach nach Düsseldorf nannte dieser beim Vorbeifahren der Ahrmündung den Ahrbleichart eine Köstlichkeit, die an dem Strömchen wächst.⁶⁾ Die Bedeutung des Ahrbleichart verlor sich während der französischen Besetzung des Rheinlandes (1794 - 1814). So schrieb Kinkel 1846 „...denn längst hat man die französische Weinbereitung eingeführt, welche vor dem Kelttern den Farbstoff auszieht und so gerade einen sehr dunkeln Wein gewinnt“. Erstmal wird damit die Maischegärung, das heißt die Vergärung mit der Beerenschale, angesprochen.⁷⁾

„Ahr-Champagner“ 1836 im Handel

Weißweinfarben trat der Rotwein an der Ahr bei der Herstellung des Champagners durch Karl Anton Tesche, Mitinhaber der Firma Deinhard und Tesche, 1833 auf. In einem Vortrag des Landwirtschaftlichen Vereins wurde über den schwierigen Absatz von Ahrrotwein berichtet. Es war der Versuch Tesches, seine Rotweine von



Weißer Saft in dunklen Beeren

der Ahr durch die Verwendung von Sektweinen besser abzusetzen. Dies veranlasste ihn, einige Ohm⁸⁾ Bodendorfer nach Champagner-Art zu behandeln, welcher so gut gelang, dass das Produkt weder im Aussehen noch im Geschmack und Geruch von wirklichem Champagner zu unterscheiden war⁹⁾. Aus Tesches Champagnerfabrik kam 1836 erstmals ein weißer „Ahr-Champagner“ in den Handel.¹⁰⁾

Die Qualität des rosé-farbenen Weines aus roten Trauben war an der Ahr wechselhaft. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gab es keinen rosé-farbenen Wein. Farbschwache

Jahrgänge wurden durch spanischen oder algerischen Verschnitt nachgedunkelt. Die Notwendigkeit für Roséweine war durch einen konstanten Rotweinabsatz nicht gegeben. Dies änderte sich mit dem Gemeinsamen Europäischen Agrarmarkt Ende der 1960er-Jahre. Ausländischer Verschnittwein wurde durch das deutsche Weingesetz nicht mehr erlaubt. Die Herstellung von dunklen Beeren zu Roséweinen spielte in der Folgezeit an der Ahr eine stiefmütterliche Rolle. Nur bei den farbschwachen, mäßigen Jahrgängen 1968 und 1984 ging man verstärkt in die Roséproduktion. Hohe Restsüße überdeckte oftmals Weinfehler aus unreifem Lesegut.

An die Ahr zurückgekehrt

Die Rückbesinnung auf Qualität statt Quantität um 1990 umfasste auch die Roséwein-Herstellung. Neue weinwirtschaftliche und kel- lertechnische Verfahren sowie höhere Oechslegrade infolge des Klimawandels erwiesen sich als positiv. Anfang des neuen Jahrtausends kehrte dann der erste Weiße¹¹⁾ aus roten Trauben wieder an die Ahr zurück.

Viele Weinkritiker stellen heute die Frage, wieso stellt man aus roten Trauben helle Weine her? In Deutschland gibt es 62 weiße Rebsor-



Blanc de Noir(s) im System des Qualitätsweines (Herkunftssystem).

ten¹²⁾ mit vorzüglichen Weißweinen. Dem kann man nur zustimmen. Aber wie sollen die Winzer, die sich auf Rotwein spezialisiert haben, auf die Weißweinnachfrage reagieren? Ahrwinzer sind Rotweinspezialisten. Betrachtet man die Verarbeitungswege von weißen Trauben zu denen der roten, kommt man zum Ergebnis, dass rote Trauben wesentlich schwieriger und komplexer zu verarbeiten sind als weiße. Schon die Tatsache, dass man aus weißen Trauben nur weißen Wein gewinnt, aus roten Trauben demgegenüber nicht nur roten Wein, sondern auch Rosé, Weißherbst und Blanc de Noir, sprechen für sich. Die Gewinnung, Stabilisierung und auch die Entfernung der Farb- und Gerbstoffe aus roten Trauben unterliegt sehr spezifischen Techniken und fordert ein hohes Maß an praktischer Erfahrung. Für Rotweinspezialisten ist die Herstellung von Blanc de Noir keine Hexerei.

Zwischen den Jahren 2000 bis 2008 verzeichnete Deutschland einen stets steigenden Rotweinkonsum. Typische Weißweinanbaugebiete wie die Mosel und der Mittelrhein pflanzten rote Rebsorten an. Vor allem die pflegeleichten Dornfelderreben waren gefragt. 2008 ging das Konsumverhalten deutscher Weine zum Weißwein über. Ab 2015 überwog die Nachfrage nach deutschen Weißweinen im Handel.¹³⁾ Diese steigt bis heute.

Alleinstellungsmerkmal erkannt

Außerhalb des Weinanbaugesbietes Ahr liegen in den meisten Weinanbaugesbieten die Blanc de Noir(s) kaum im Interesse der Winzer. In vielen Betrieben sind sie nicht bekannt. Sie stören die Weißweinproduktion. Damit tut sich aber gleichzeitig eine Marktlücke auf, die einem Alleinstellungsmerkmal nahekommt. Ahrwinzer haben dies erkannt.



Blanc de Noir(s) aus der Steillage Ahrweiler Forstberg

Die in den letzten Jahren gewonnenen Erfahrungen werden bestätigt. Mehrere Monate, bevor der Wein des neuen Jahrgangs fertig war, war der Blanc de Noir des Vorjahres ausgetrunken. Bei dem jährlich stattfindenden Wettbewerb zum „Ahrwein des Jahres“ befindet sich der „Blanc de Noir“ in einer eigenen Kategorie. In den Jahren 2018 und 2019 ist das Verhältnis von Rot- und Weißwein durch die Produktion von Blanc de Noir und Rosé von 83 (rot) : 17(weiß) auf 50 (rot) : 50 (hell) ausgeglichen. Damit haben die hiesigen Winzer flexibel auf die Weißweinnachfrage reagiert.

Das Reagieren auf diese Marktveränderung erforderte auch ein Umdenken in der Qualität. Die ehemals stiefmütterliche Rolle des Rosé mit minderwertigem Lesegut wurde schon seit Beginn der Blanc de Noir-Produktion an der Ahr abgelegt. Hochwertiges, gesundes Lesegut ist die Grundvoraussetzung für den Wein. Ertragsreduzierte, aus Steillagen erzeugte Weine sind ebenso Voraussetzung wie Handlese und Mindestmostgewichte der Trauben sowie das das Aroma fördernde Kaltvergärungsverfahren des Mostes. Trotz aller Anstrengungen gehen die Weine in der Skala der Qualitätsweine und damit auch im Preis nicht wesentlich über die Basisweine hinaus. Es bleibt also noch „Luft nach oben“, will man dem Beispiel Frankreichs folgen, wo Blanc de Noir(s) Kultstatus genießen.

Es gibt grundsätzlich nur zwei Verfahren zur Herstellung von Blanc de Noir(s). In erster Linie bedienen sich die Winzer des Saftabzugs von der frischen Maische, in Frankreich Saignée genannt. Ein weiteres Verfahren wäre die Ganztraubenpressung, die unbeschädigte Beeren in die Kelter bringt und dabei als besonders schonend gilt. Hier könnten Weine bis in die höchsten Spitzen (Kult) erzeugt werden. Nach dem Keltern zeigt sich der Saft noch in einem deutlichen Rosé. Durch die Gärung und weiteren Ausbau geht aber die Farbe verloren. Blanc de Noir(s) werden in der Regel im Edelstahl ausgebaut und sind nach vier bis sechs Monaten abfüllfertig. Die Weine unterscheiden sich dann nicht mehr von Weißweinen. Blanc de Noir(s) haben von ihrer Herkunft her weniger Säure

als weiße. Bei Weinliebhaber, die empfindlich auf Säure reagieren, ist der Blanc de Noir eine Weißwein-Alternative.

Blanc de Noir(s) sind auch optisch sehr ansprechend. Manchmal strohgelb, ein anderes Mal mit lachsfarbenen Reflexen, erfreuen sie den Genießer nicht nur beim lauen Sommerabend. Eine komplexe Struktur mit vielfältigen Fruchtaromen unterstützt würzige Fleischgerichte ebenso wie grüne Salate und Fisch. Oft erinnern die Aromen an schwarze Johannisbeere, Birne und Mandel. Sie sind eine echte Alternative zu einem Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Fazit: Eine echte Ergänzung im Weißweinboom gefunden

Mit dem Blanc de Noir wurde eine echte Ergänzung an der Ahr im Weißweinboom gefunden. Sie eröffnet insbesondere den Winzern, die sich auf Rotwein spezialisiert haben, die Möglichkeit, sich auch am Weißweinmarkt zu behaupten. Den jüngeren in Deutschland angebauten weißen Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Blanc stehen sie als Alternative gegenüber. Mit Blick auf die Champagne und Ausschöpfung weiterer Möglichkeiten bei der Herstellung ist noch ein Potenzial nach oben vorhanden. Blanc de Noir(s)-Weine sind keine vorübergehende Modeerscheinung, sondern sie werden sich dauerhaft im Nebeneinander mit anderen Weißweinen behaupten.

Anmerkungen:

- 1) Schreibweise Blanc de Noir = Einzahl; Noir(s) = Mehrzahl
- 2) Eine Burgunderart – an der Ahr selten, Anbau vor allem in Württemberg
- 3) Literatur = Unterschiedliche Schreibweisen von Bleichart und Bleichert; Verfasser = bleiche Art
- 4) Alter Wein
- 5) Gottfried Kinkel „Die Ahr – Landschaften, Geschichte und Volksleben – 1846, S. 8
- 6) Gregor Joseph Lang – Reise auf dem Rhein – Band 2 von Andernach-Düsseldorf, 1790
- 7) Ebenda Gottfried Kinkel
- 8) Ahrweiler Ohm = 189 Liter
- 9) Helmut Pröbller – Das Weinbaugebiet Mittelrhein in Geschichte und Gegenwart – Schriften zur Weingeschichte Nr. 49, Koblenz 1979, S. 80 ff.
- 10) Ebenda – Tesches Champagnerfabrik – S. 85
- 11) Neuerer Zeit
- 12) Deutsches Weinbaujahrbuch 2020
- 13) Deutsche Weinstatistiken 2000-2020