

Darf es etwas mehr oder weniger sein?

Viele Weinfreunde bevorzugen trocken Wein. Etwas überraschend bedeutet *trocken* bei Wein einen geringen Zuckergehalt – die genauen Prozentvorgaben für Restzucker und Säure sparen wir uns. Am anderen Ende stehen Weine, bei denen die Süße dominieren. Man denke an eine Beerenauslese mit wenig Alkohol aber sehr viel Zucker. Offiziell dürfen solche Weine als *süß* bezeichnet werden.

Allerdings findet man diese Bezeichnung – im Gegensatz zu *trocken* – selten auf dem Etikett. Solche Weine sind ohnehin eher selten (und teuer) und werden meist nur bei besonderen Anlässen gereicht. Für Wein zwischen den beiden „Extremen“ gibt es die Bezeichnungen *halbtrocken* und *lieblich*. Der Begriff halbtrocken ist vielleicht etwas unglücklich gewählt – wie kann etwas halbtrocken sein? Daher werden solche vermehrt als *feinherb* etikettiert. Soweit ich es verstehe, ist dies aber kein Synonym – nicht jeder halbtrockene Wein ist feinherb.

Etwas verwirrend? Immerhin sind die erlaubten Bezeichnungen durch nationale und europäische Verordnungen klar definiert. Das war nicht immer so. In meiner Sammlung habe ich bei historischen Etiketten interessante Varianten gefunden. Es handelt sich dabei um drei Dessertweine der Firma Felix Przyskowski, Hoflieferant und Ungarweingrosshandlung im schlesischen Ratibor (polnisch Racibórz). Die beiden Weine aus Ungarn klingen mit *halbsüß* und *vollsüß* noch vertraut. Man beachte auch die Steigerung von *feinem* zu *feinstem* Wein. Aber was sollen wir uns unter *fettsüß* vorstellen? Google zeigt bei der Suche nach diesem Begriff nur Seiten, die vor zu viel Fett und Zucker warnen. Daher die Frage an die Leser und Leserinnen: kennt jemand diese Bezeichnung? Gibt es vielleicht sogar noch mehr Abstufungen von süß?

Stephan Euler

