

„Werkstatt-Bericht“ über den geplanten

Slow Wine-Führer Rheingau

des SF Conviviums Rheingau für Winzer, Weinfachleute und Weinfreunde

Es entsteht gegenwärtig ein neuer, aber ganz anders konzipierter Weinführer. Slow Food Rheingau hat bereits über 20 Weingüter des Anbaugebietes Rheingau besucht, sie befragt und „unter die Lupe“ genommen, nicht nur die Weine verkostet und bewertet – wie sonst üblich – , um schließlich Empfehlungen auszusprechen für diejenigen Winzer, die im Sinn der Slow Food-Bewegung arbeiten.

Noch sind wir nicht soweit. Aber eines der wichtigsten Prinzipien, dessen Einhaltung wir auch von unseren Winzern einfordern, ist das der Transparenz; und deshalb wollen wir schon jetzt den Blick hinter die Kulissen erlauben und transparent machen, was wir tun und getan haben.

Wir wollen Winzer und Weingüter identifizieren und beschreiben, die im Sinne der Slow Food-Bewegung arbeiten und dabei das Weingut in seiner Gesamtheit, also nicht nur die Weine, sondern die Persönlichkeit des Winzers, die MitarbeiterInnen, die Arbeitsweise, die Weinberge im Hinblick auf die Slow Food-Kriterien „GUT, SAUBER, FAIR“ beurteilen.

Hier eine erste, allgemein gehaltene **Definition von Slow Wine:**

GUT. *Der Geschmack ist das wichtigste Qualitätsmerkmal, sofern er die aus dem natürlichen Entwicklungsprozess eines Weins unter der Obhut des Winzers und der Herkunft eines Weins herrührenden Eigenschaften zum Ausdruck bringt. Klar und deutlich sollen Herkunft, Boden, Klima, Jahrgang, Rebsorte, Reife und die behutsame Pflege durch den Winzer zum Ausdruck kommen. Nur dann können wir von einem GUTEN Wein sprechen.*

SAUBER. *Die handwerklich saubere Herstellung des Weines soll die auf natürliche Weise prägenden Eigenschaften erhalten und unterstützen. Abzulehnen sind Maßnahmen, die diese Eigenschaften verändern oder verbergen wollen. Das Prinzip SAUBER hat als weiteren Aspekt den der Nachhaltigkeit der Arbeiten im Weinberg. Ziele wie der Erhalt von Steillagen und alten Weinbergen und die Sicherung der ökonomischen Existenzbedingungen sind ebenfalls bedeutsam.*

Gefordert wird, dass jeder Winzer sich bewusst und aktiv mit der Forderung nach Nachhaltigkeit auseinandersetzt und Maßnahmen in seinem Betrieb durchführt, diesem Ziel immer näher zu kommen.



FAIR. Die Produzenten sollen für ihre Arbeit so entlohnt werden, dass ein dem gesellschaftlich-kulturellen Standard entsprechendes Leben möglich ist.

Wesentlich für die Umsetzung aller Prinzipien im Weingut ist, dass der Winzer in seinem Handeln offen ist und sich der Diskussion stellt. Das gilt sowohl für das Verhältnis von Winzer und Kunde, wie auch für die Diskussion zwischen konventionell und ökologisch arbeitenden Winzern.

Während es für uns ganz entscheidend um das Weingut in seiner Gesamtheit und vor allem den Winzer – und erfreulicherweise zunehmend – die Winzerin mit Ihren Werten und Zielen geht, stehen für die herkömmlichen Weinführer, die Weine im Mittelpunkt. Der Inhalt dieser Weinführer besteht fast ausschließlich aus Verkostungsergebnissen.

Wir wollen auch Weingüter „entdecken“, die aufgrund ihrer Betriebsgröße nicht oder noch nicht in den einschlägigen Publikationen vertreten sind bzw. keinem Verband angehören, sich aber mit Leidenschaft der Weinbereitung im Sinne von Slow Food widmen.

Unser Weinführer ist nicht kommerziell. Wir tragen unsere Kosten selbst und haben keine Ambitionen, Gewinn aus evtl. Buchverkäufen, Tantiemen oder anderen Quellen in Verbindung mit dem Weinführer zu erzielen.

Wir verstehen unser Produkt als einen Wegweiser für Konsumenten, die Weine im Sinne der Slow Food-Bewegung suchen.

Wir haben so die Gewissheit, dass unser Weinführer um eine ganz entscheidende Tiefendimension reicher ist, als alle üblichen Weinführer.

Was die Vinifikation angeht, so ist es extrem schwierig, für alle möglichen manipulativen Eingriffe, die dem Winzer heute dank ausgefeilter önologischer Technik und einer önologischen Industrie, die keine Wünsche der Aromasteuerung mehr offen lässt, anzugeben, was erlaubt und was verboten oder unerwünscht sein soll. Generell fordern wir, dass so wenig wie irgend möglich an verändernden Maßnahmen im Keller erfolgen soll, wenn auch immer wieder konterkariert, meist mit dem Argument, der Konsument wolle es so.



Wer „steht“ hinter dem Slow Wine-Führer ?

Dies sind interessierte Weinfachleute und engagierte Weinfreunde, die sich mit den Zielen der Slow Food-Bewegung identifizieren. In einem Pilotprojekt für den Rheingau wollen wir entsprechende Winzer und Weingüter „aufspüren“ und dann die entsprechenden Informationen einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

Zur Konsensbildung der Arbeit und fachlichen Orientierung der Tester wurde eine Reihe von Diskussions-Papieren erstellt, die auf verschiedenen Veranstaltungen beraten und verabschiedet wurden („Leitfaden-Berichte“ , „Master-Format“ , „Voraussetzungen und Arbeitsweise der Testerguppen“).

In regelmäßig tagenden Gesprächsrunden werden Maßstäbe und Kriterien ausgetauscht und abgestimmt.

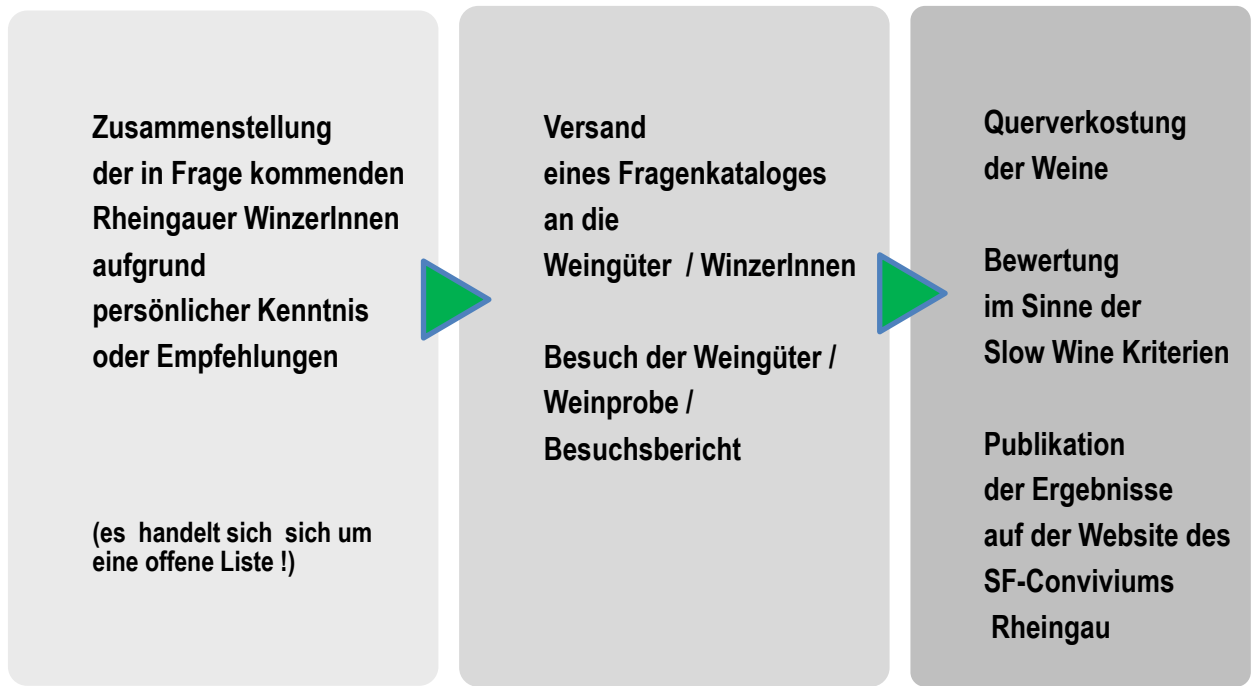
Wir wollen die in Frage kommenden Weingüter und Winzer nicht mit einem „Benotungsranking“ bewerten, sondern legen Wert auf eine ganzheitliche Betrachtung von Winzerpersönlichkeit und Weingut.



Wir haben die wesentlichen, allgemeinen Merkmale eines Slow Wine-Weingutes zusammengestellt

Die Slow Food-affinen Werte, Ziele und Kompetenzen des/der WinzerIn werden anhand der folgenden Kriterien geprüft:			
	GUT (Geschmacksqualität)	SAUBER (Ökologische Dimension)	FAIR (Soziale Dimension)
Außenbereich	<ul style="list-style-type: none"> • Lage und Bodenbeschaffenheit • Regionaltypische und klassische sowie historische Rebsorten, mit Bezug zu Bodenart und Klima • Ertragsbegrenzung • Qualitätsorientierte Lese • Verwertung eigener Trauben 	<ul style="list-style-type: none"> • Weinberg als Öko-System mit Biodiversität (Auflockerung der Monokultur) • Verzicht auf mineralischen Dünger • Verzicht auf Gentechnik • Pflanzenpflegerische Maßnahmen vor dem Spritzen • spezifische Begründung für evtl. synthetischen Pflanzenschutz • Verzicht auf das Abspritzen des Unterstocks und den Einsatz von Herbiziden • Begrünung durch Wildkräuter • Randpflanzungen und aktive Bodenbelebung 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsbedingungen und Bezahlung (insbes. Saison-Arbeiter) • Einbeziehung von und Kommunikation mit den Kunden (Mitmach-Angebote)
Kellerwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Handwerklicher Ausbau mit Jahrgangs-Charakteristik (kein standardisierter "Marken-Geschmack") • Potentialentwicklung des Weines und eigene Identität • sanfte Methoden • Zeit für Reifung • Sortentypische Gärführung • Verzicht auf Aromahefen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Einsatz von Aromahefen, Enzymen, synthetischen Konservierungs- und Stabilisierungsmitteln, • Kein Einsatz von Mostkonzentraten, von Zentrifugen, von Holzschnitzeln, von Tanninzusätzen sowie von neuen Behandlungsverfahren • Kellerhilfsmittel müssen der EU-Bio-Wein-VO entsprechen • Weine sollen erst nach einer angemessenen Reifezeit in den Verkauf gehen • Abfüllung erfolgt im Weingut 	<ul style="list-style-type: none"> • vollständige Deklaration über den gesamten Herstellungsprozess von geschmacksbeeinflussenden und umweltbelastenden Techniken, Zusätzen und ggf. Überschreitung von Grenzwerten
Engagement des Winzers	<ul style="list-style-type: none"> • Erhaltung von Steillagen und alten Weinbergen • Unterstützung hist. Rebsorten und Piwis • Bereitschaft für Veränderungen und Innovationen • Transparente Weinbergs- und Kellerwirtschaft 	<ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierung nach EU-Öko-VO / Fair'n Green / Ecovin / Demeter / Bioland • sowie allgemeine umweltentlastende Maßnahmen entlang der Wertschöpfungskette (Kreislauf-Wirtschaft) 	<ul style="list-style-type: none"> • soziales und kulturelles Engagement, vor allem zur Förderung einer nachhaltigen Weinkultur

Welche Phasen durchläuft das Bewertungsverfahren ?



Vor jedem Besuch eines Weingutes machen wir eine umfassende Datenrecherche.

Unter anderem bitten wir den/die WinzerInnen, einen Fragenkatalog zu beantworten:

1. Wie und wodurch sehen Sie Ihr Weingut in Kultur und Tradition des Rheingaus verankert ?
Beschreiben Sie bitte Ihren Weinstil.
2. Sind Sie nach der EU-Öko-Verordnung oder durch „fair-and-green“ zertifiziert?
Ja Nein Wenn Nein, warum nicht ?
3. Wie organisieren Sie Ihre Lese und welche technischen Hilfsmittel nutzen Sie dabei ?
4. Welche Beschäftigungsverhältnisse gibt es in Ihrem Betrieb ?
Arbeiten Sie mit fest angestellten Mitarbeitern und/oder Saisonkräften/Lesehelfer ?
5. Wie viel der erzeugten Weinmenge stammt aus eigenem Anbau, aus Vertragsanbau
oder aus zugekauften Trauben (Ø der letzten drei Jahre)?
6. Welche Verfahren verwenden Sie im Keller ? Wie ist dort Ihre Philosophie ?
7. Wann verkaufen Sie den ersten Wein eines neuen Jahrganges und wann nehmen
Sie den letzten Wein von der Hefe ?
8. Welche Besonderheiten zeichnet Ihr Weingut gegenüber anderen aus
(Steillagen, alte Reben, historische Rebsorten, Piwis o.ä.) ?
9. Versuchen Sie in Ihrem Weingut Umweltbelastungen zu vermindern ?
(z.B. durch regenerativen Energiequellen, Recycling, klimaneutrale Logistik)
Ja Nein Wenn ja, wichtige Beispiele;
10. Bieten Sie Schulen, Kunden und Interessenten Mitmach-Angebote, etwa als Lesehelfer?
Ja Nein Wenn ja, wichtige Beispiele.



Sobald uns ausreichend Daten vorliegen, vereinbart die Testergruppe einen Besuch mit dem/der WinzerIn in seinem/ihrer Weingut.

Dabei werden alle Bereiche des Weingutes wie der Außenbetrieb und die Kellerwirtschaft angesprochen und Betriebsräume sowie - wenn die Witterung es zulässt - Weinberge besichtigt. Wesentlicher Teil des Betriebsbesuches ist die Verkostung von Weinen.

Die Ergebnisse werden in Besuchsberichten zusammengefasst:

- Weingut (allgemein) / Winzerpersönlichkeit
- Weinberge/ -lese
- Weinausbau
- Weinvertrieb
- Weinprobe (Verkostungsnotizen)
- Fazit

Soweit unsere (Ideal-)Vorstellungen:

Zwischenzeitlich haben wir ca. 20 Weingüter besucht und dabei fast immer Winzerpersönlichkeiten angetroffen, denen eine Weinherstellung im Sinne von „GUT, SAUBER, FAIR“ ein Anliegen ist.

Wie sieht aber die Praxis aus ?

Die Bandbreite der Winzerbetriebe reicht von Betrieben, die weitgehend konventionell arbeiten, über Betriebe mit ökologischen Ansätzen bei der Weinherstellung bis zu Weingütern mit einer weitest gehenden Bewirtschaftung im Sinne von Slow Wine.

In der folgenden Tabelle haben wir beispielhaft die Ergebnisse eines konkreten Weingutsbesuches mit Verkostung zusammengestellt. Das Weingut erfüllt im Weinberg und Keller nahezu alle Kriterien.

Besonders beeindruckt hat uns, dass der Winzer seinen Wein bei der Herstellung, Entwicklung und Reifung viel Zeit lässt. Aber dieser Betrieb führt mit der Begründung, dass nur so eine schnelle Lese zum optimalen Reifezeitpunkt möglich sei, die Ernte komplett als Maschinenlese durch.

Obwohl dies kein positives Merkmal für ein Slow Wine-Weingut ist, halten wir es nicht für angemessen, diesem Betrieb deshalb von vorne herein die Slow Wine-Eigenschaften abzusprechen.

Unsere Ergebnisse eines konkreten Weingutsbesuches mit Verkostung haben wir in der folgenden Tabelle zusammengestellt:

	GUT	SAUBER	FAIR
Im Außenbereich	<ul style="list-style-type: none"> ○ Der Winzer baut zu 100 % die Rebsorte Riesling an ○ Reben stammen alle aus seinem eigenen Anbau ○ Der Winzer achtet auf Ertragsbegrenzung 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Verzichtet auf Insektizide und Herbizide ○ Fördert das Bodenleben, vermeidet Verdichtungen ○ Begrünt die Rebassen mit Raps, Roggen und Winterweizen ○ betreibt Bodenmanagement ○ <i>Weinlese mit Erntemaschine</i> 	
In der Kellerwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> ○ Durchgängig Spontanvergärung ○ Geschmacklich gut bis hervorragend ○ Regionaltypisch im Ausdruck ○ Wiedererkennbarer Wein, eigener Stil, unverwechselbar 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bekömmlich (Schwefeleinsatz in sehr begrenztem Umfang) ○ verzichtet auf „unnötige“ Hilfsmittel ○ erhält Jahrgangscharakter ○ Trauben- und Safftransport per Falldruck ○ Maischestandzeit 12 Stunden ○ Langsamer Gärprozess ○ Nach Gärung Lagerung im Feinhefelager ○ <i>Ausbau ausschließlich im Edelstahltank</i> 	
Besondere Merkmale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Reifepotenzial 10 - 20 Jahre 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Winzer zeigt Transparenz und legt Abläufe offen ○ Winzer überzeugt als Persönlichkeit 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gutes Preis-/Leistungs-Verhältnis ○ Winzer hat erkennbar eigene Vorstellungen und Konzepte

Dieser Betrieb führt die Ernte komplett als Maschinenlese durch; eigentlich kein positives Merkmal für ein Slow Wine-Weingut ?

U.E. nein, da hier unabhängig vom Leseverfahren ganz wesentliche Kriterien eines Slow Wine-Betriebes erfüllt werden. Besonders beeindruckt hat uns, dass der Winzer seinem Wein bei der Herstellung, Entwicklung und Reifung viel Zeit lässt.



Die bisher gemachten Erfahrungen lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Es gibt nicht **den** idealen Slow Wine-Winzer (jedenfalls haben wir ihn bislang (noch) nicht gefunden). Immer gab es Punkte, wo ein Winzer von dem Idealbild des Slow Wine-Erzeugers überraschend abwich,

- etwa wenn ein Öko-Pionier in signifikantem Umfang Maschinen regelmäßig zur Lese einsetzt;
- oder aus einer Wirtschaftlichkeitsbetrachtung ca. 25% Trauben zukaufen muss, weil die eigenen Weinberge zu hochklassig für Gutsweine sind;
- oder nicht auf Spontan-Vergärung, sondern nur auf Reinzuchthefer setzt.

Die Liste ließe sich beliebig verlängern, stärkt aber in unserem Convivium die bisherige Grundposition, nicht mit zu rigiden (und oft eher dogmatischen) Kriterien interessante und engagierte Winzer aus der Positiv-Liste auszuschließen, sondern ein Gesamturteil anzustreben, in dem eine 80% - Kriterienerfüllung ein respektables Ergebnis ist.

Die Testergruppen waren durchaus in der Lage, ein fachlich fundiertes Gesamturteil abzugeben und zu begründen. Dies spiegelt sich in den Berichten wider. Natürlich können wir nicht jedes Detail in den Angaben der Winzer überprüfen, aber entscheidende Punkte doch klar beobachten (z.B. wenn der Unterstockbereich abgespritzt wird, aber ein Weingut trotzdem „auf Öko“ macht).

Sicherlich können z.B. in der Beurteilung der Geschmacksqualität andere Testpersonen im Einzelfall zu anderen Ergebnissen kommen; dies stellte sich immer wieder bei den Querverkostungen in der Gesamtgruppe heraus. Aber nie waren die Abweichungen so gravierend, dass das Gesamtergebnis für den Winzer in Frage gestellt wurde.

Wie bei vielen Projekten: es dauert länger, ist mühsamer und aufwendiger, als ursprünglich gedacht. Mit den sehr begrenzten Ressourcen einer rein ehrenamtlichen Organisation wie Slow Food ein solches Projekt auf hohem fachlichen Niveau konsistent und kontinuierlich durchzuführen, ist alles andere als trivial und erklärt, warum bislang noch kein anderes Convivium ein solches Pilotprojekt durchgeführt hat.

Dies ist der Grund, warum wir in dieser Phase nur einen Werkstattbericht vorstellen.

Das Slow Food Convivium Rheingau ist entschlossen, an dem Rheingauer Slow Wine-Führer weiter prioritär zu arbeiten.