

Teil I

Einführung in die Welt von Slow Wine

Über dieses Buch

Bücher über Winzer sind selten – aber, so werden wir in diesem Buch begründen, sie wären eigentlich so wichtig, denn jeder große Wein entsteht zuerst als Idee im Kopf des Winzers. Seine Werte und Ziele, seine Ideen vom Wein, sein Können und seine Erfahrungen, seine regionalen und kulturellen Traditionen und Voraussetzungen, seine Person prägen den Wein im Glas, über den man nachdenkt, den man genießt, mit anderen diskutiert, den man zu einer bestimmten Speise auswählt – kurz: einen Wein, der mehr ist als nur ein funktionales Getränk.

Bücher über Wein, Zeitschriften und Weinführer gibt es dagegen wie Sand am Meer. Fast immer basieren sie auf Verkostungen durch Experten, oft wird der Wein nach Punkten bewertet. Sie alle kämpfen damit, dass allein in Deutschland jedes Jahr nach groben Schätzungen von Experten über 200.000 neue Weine, unterschieden nach Rebsorten, Qualitätsstufen, Ausbau und anderen Kriterien, neu auf den Markt kommen. Zwischen 10.000 und 20.000 davon finden sich in Weinführern oder Gourmetzeitschriften besprochen – in Konkurrenz zu dem weltweiten Angebot, das sich auch in Deutschland einen dankbaren Markt erarbeitet hat. Bücher über spezifische Weinregionen gibt es vermutlich in einem ähnlichen Umfang; oft sind sie aber von den regionalen Gebietskörperschaften oder Tourismuspromotoren in Auftrag gegeben und daher für eine breite Öffentlichkeit nur von untergeordnetem Interesse.

Die Überlegungen, die wir hier über die Winzer und ihre Weine vorlegen, werden für den industriell in Millionen von Hektolitern erzeugten Massenwein uninteressant sein, denn er ist so funktional wie andere industrielle Nahrungsmittel auch. Wir sind weit entfernt von elitärer Arroganz gegenüber diesem Wein – trotzdem wird er in diesem Buch kein Thema sein. Denn für den industriell erzeugten Wein gelten die Überlegungen von Werten, Zielen oder Traditionen des einzelnen selbstständigen Winzers nicht. Beim industriell erzeugten Wein gibt es – etwa wie bei Müsliriegeln – ein durch Marktforschung

gestütztes Geschmacksbild des Konsumenten, und auf diese Anforderungen hin wird das Produkt entwickelt und designt. Aber für alle, die Wein von einem der schätzungsweise 6.000 bis 8.000 Direktvermarktern in Deutschland kaufen, sollte es wichtig sein, mehr über den Winzer und seine Weinideen zu erfahren. Sonst kann man nur schwer verstehen, warum der Wein so ist, wie er ist. Natürlich sind auch diese Ideen dem Test des Marktes unterworfen, auch der kreativste Winzer braucht Kunden. Aber da der Geschmack etwas sehr Subjektives ist, ebenso wie die Vorstellung davon, was ein angemessenes Preis-Leistungsverhältnis wäre, und weil nur relativ kleine Mengen an spezifischen Weinflaschen, deren Inhalte zudem jedes Jahr etwas anders sind, auf den Markt kommen, gibt es eine große Bandbreite an Angeboten, die erfolgreich verkauft werden.

Geradezu zwingend sind Kenntnisse über den Winzer und seine Arbeit aber für diejenigen, die an einem handwerklich und ökologisch erzeugten Wein mit regional-kultureller Identität interessiert sind. Ausgehend von Italien, wo die dortige Slow Food-Organisation in Abgrenzung zum bekannten »Gambero Rosso« einen Slow Wine-Führer veröffentlicht (und nach unbestätigten Schätzungen etwa 220.000 mal verkauft) hat, bürgerte sich der Begriff »Slow Wine« als Kürzel für diese Art von Wein schnell auch in Deutschland ein, ohne dass allerdings schon Klarheit über den Inhalt dieses Begriffes bestünde. »Gut – sauber – fair« – unter diesen drei zentralen Slow Food-Grundsätzen kann man viele unterschiedliche Dinge für einen Wein verstehen. Aber dieses Buch ist kein Weinführer, wir haben nicht Dutzende von Weinen am Tag getestet und nach einem Schema bewertet und kategorisiert, wir vergeben deshalb auch keine Punkte, Trauben oder Sterne. Und wir maßen uns nicht an zu entscheiden, welcher Winzer denn nun genau Slow Wine macht und wer nicht. Wir erzählen einfach Geschichten von Winzern und ihren Ideen vom Wein und wie sie diese in ihren persönlichen Weinstil umsetzen. Es sind Geschichten, an denen lebendig wird, was die Vielfalt und Faszination von dem ist, was Slow Wine genannt wird, und die eine Vorstellung davon geben wollen, welche Ideen im Kopf des Winzers den Wein prägen. Und dabei wird auch deutlich, was Slow Wine von industriellem Massenwein unterscheidet, selbst wenn manche Winzer vielleicht gar nicht explizit in den Kategorien von »slow« denken, sondern in Kategorien wie »Terroir« oder »Naturwein«, oder wenn sie einfach nur traditionelle Methoden unter heutigen Bedingungen wieder anwenden wollen. Wir testen also nicht einzelne Weine – und doch bauen wir auf der Tradition auf, die Slow Food Italien mit seinem Weinführer begonnen hat (der auch auf Deutsch erhältlich ist). In ihr steht neben dem

Wein der Winzer im Vordergrund, der mit handwerklich und ökologisch orientierten Methoden arbeitet und sich der regionalen Identität und Weinkultur verpflichtet fühlt (in Italien sind diese Winzer mit einer Schnecke, dem Symbol von Slow Food, gekennzeichnet).

Erfreulicherweise haben wir im Laufe unseres Projekts genügend Leute getroffen, die wie wir an diesen Geschichten interessiert waren. Sie haben uns motiviert, sie aufzuschreiben und in einen Zusammenhang zu stellen, sodass die Geschichten nicht beliebig sind, sondern einer Leitidee folgen und in ihr verständlich werden. Es waren dies Wein-Gourmets, die nicht mehr länger vornehmlich über den Unterschied von 89 zu 91 Parker-Punkten diskutieren wollten, ökologisch Interessierte, die sagten, »Bio« kann doch nicht alles beim Wein sein, Wein-Einsteiger, die die Idee faszinierte, wieder etwas aus handwerklicher Produktion zu erleben, »bewusste Esser«, die komplementär zum Essen jetzt nach Orientierung im Wein suchten, oder auch – oft in Kombination mit einer der vorgenannten Orientierungen – Kulturinteressierte, für die die Kulturgeschichte des Weines und seine Renaissance gegenüber der industriellen Produktion interessante Studienobjekte waren. Dass Wein nicht nur gut schmecken, sondern auch faszinieren kann, scheint die gemeinsame Grundannahme aller zu sein.

Uns hat dieses Thema so sehr gefesselt, dass aus der Teilnahme an der Slow Wine-Diskussion das »Projekt Buch« entstand. Und wir haben schnell gemerkt, dass wir mit diesem Vorhaben in der Weineliteratur Neuland betreten, für das es ein großes Interesse gibt. Wir glauben, dass dieses Buch die Motivation derer stärken kann, die Slow Wine gegen viele tägliche Widerstände durchsetzten, dass es helfen kann, den »langsamen« Wein stärker zu profilieren und ihn damit auch für seine Zielgruppen sichtbarer und verständlicher zu machen. Wir schreiben kein PR-Buch, aber wir hoffen doch, prinzipielle Kaufentscheidungen beim Wein durch unsere Geschichten zu beeinflussen. Und wir hoffen, dass die Fakten, die von uns zusammengetragen wurden, die weitere Diskussion zu diesem Thema in einem aufklärerischen Sinne unterstützen werden.

Was wir weder können noch wollen ist, hier autoritativ für Slow Food zu sprechen. Aber wir haben durch die zahlreichen, eingangs erwähnten Diskussionen viel von dem gelernt, was sich auf den folgenden Seiten wiederfindet. Und natürlich haben wir uns die italienischen Erfahrungen sehr genau angesehen. Auch dort steht der Winzer und seine Konzeption vom Wein im Mittelpunkt – und Slow Food Italien hat daraus sogar zusätzlich einen »richtigen« Weinführer gemacht.

Zunächst haben wir mit denen gesprochen, von denen wir vermuteten, dass sie dem Ideal von Slow Wine nahe kämen. Wenn wir dort gemeinsame Charakteristika fänden – so unsere Überlegung –, gäbe dies vielleicht eine »Blaupause« für das, was Slow Wine sein könnte. (Strikt wissenschaftsmethodologisch ist dieses Vorgehen natürlich etwas problematisch, aber wir wollen niemanden mit der Debatte um den »induktiven Trugschluss« plagen –, denn natürlich hatten wir Hypothesen im Kopf, mit denen wir solche Winzer ausgesucht haben). So starteten wir denn eine Deutschlandreise zu den erfolgreichen Winzern und auch aufsteigenden Nachwuchstalenten, die sich dem kulturell geprägten, handwerklich und ökologisch orientierten Weinbau verschrieben haben. Nachdem wir etwa zehn Betriebsbesuche absolviert und auch mit einigen Wissenschaftlern und Experten gesprochen hatten, haben wir mit dem zweiten Durchgang begonnen, der auf der »Weisheit der Menge« (wisdom of the crowd) beruht. Wir schrieben unsere vorläufigen Ergebnisse auf und schickten sie an die Conviven von Slow Food Deutschland, an die Förderer von Slow Food, an befreundete Verbände (wie Ecovin oder VDP) und an uns bekannte oder genannte Wissenschaftler und Weinfreunde.

Alle 46 Winzerinnen und Winzer, die hier porträtiert sind, haben wir persönlich besucht und mit ihnen Interviews geführt, die zwischen zwei und fünf Stunden gedauert haben. Wir haben meistens einen Betriebsrundgang gemacht und uns immer auch die Weinberge angeschaut. Die Weinempfehlungen stammen aus der Feder von Kai Wagner; diejenigen des Klosterhofs Töplitz und des Sekthauses Raumland wurden von den Weingütern selbst beigesteuert. Der guten Ordnung halber sei erwähnt, dass es natürlich keinerlei kommerzielle Beziehungen zwischen den hier porträtierten Weingütern und den Autoren beziehungsweise dem Verlag gibt. Es gibt auch keinen Auftrag irgendeiner Organisation, auch wenn natürlich unsere Einbindung in die Slow Food-Diskussion zu diesem Thema deutlich ist.

Die von uns getroffene Auswahl ist »repräsentativ«, vielleicht nicht im statistischen Sinne, aber doch in dem Sinne, dass sie das ganze Spektrum von Slow Wine abdeckt: Regionen, Rebsorten, Alter der Winzer, Größe der Weingüter und die Bandbreite von ökologisch orientierter Wirtschaftsweise und Weinstilen. »Repräsentativ« heißt aber auch, dass es noch andere Weingüter gibt, die diesen Kriterien entsprechen und die hier nicht aufgeführt sind. Denn wir schätzen, dass – je nachdem, wie eng man die Kriterien für Slow Wine anlegt – zwischen 250 und 500 Weingüter in diese Kategorie fallen. Diese alle einzubeziehen, hätte den Umfang des Buches gesprengt, und es wäre auch wenig Neues dabei herausgekommen, wenn man zum Beispiel

statt lediglich eines öko-zertifizierten Steillagen-Winzers von der Mosel alle aus dieser Kategorie vorgestellt hätte. Wir berichten nur und versuchen nicht, alle Streitfragen der Weinwirtschaft oder von Slow Wine zu lösen, etwa ob die Öko-Zertifizierung der Betriebe eine zwingende Voraussetzung sei. Unser Ziel ist, auf der Basis einer Systematik das Besondere hervorzuheben und die erstaunliche Vielfalt zu dokumentieren.

Last, but not least: Die hier gewählte Zusammenführung der Winzerinnen und Winzer in sieben Gruppen will und kann nicht absolut trennscharf sein, doch sie hebt bestimmte Charakteristika besonders hervor. Sicherlich sind Bio-Pioniere zum Teil auch einmal »Mentoren« gewesen – etwa Lotte Pfeffer-Müller, gerade als Vorsitzende von Ecovin; doch war uns ihre Rolle im Prozess der ökologischen Entwicklung wichtiger. Natürlich haben einige Pioniere schon an ihre Nachfolger übergeben, die – wie etwa die Weingüter Pix und Roth – jetzt den Sprung in die nächste Qualitätsliga vollzogen haben und die wir vor allem deshalb porträtiert haben. Mancher Pionier von damals steht nach unserem Dafürhalten heute eher für seine »eigenwillige« Produktionsweise, und hat daher im Abschnitt der »Unorthodoxen« seinen Platz gefunden. Kurzum: Sehen Sie es uns nach, liebe Leserinnen und Leser, wenn die hier gewählte Eingruppierung im ein oder anderen Fall auch anders hätte ausfallen können, uns schien sie unter allen anderen Möglichkeiten, von der regionalen Zuordnung bis zur historischen Abfolge, als die plausibelste.

Eine deutsche Weinlandkarte und wie sich Slow Wine darin einordnen lässt *(Ulrich Steger)*

Deutschland hat eine Weinanbaufläche von etwa 100.000 Hektar (ha), die von circa 48.000 Winzern bewirtschaftet wird und auf der zwischen neun und zehn Millionen Hektoliter (hl) Wein erzeugt werden – in schlechten Jahren wie 2010 sind es auch einmal weniger. In den letzten 20 Jahren ist die Zahl der Winzer um circa 30 Prozent geschrumpft. 33.000 Winzer bewirtschaften eine Fläche von unter einem Hektar, diese sind vermutlich nur Nebenerwerbswinzer, die ihre Trauben an die Genossenschaft liefern; sie bewirtschaften nur zehn Prozent der Anbaufläche. Die 6.000 Winzer in der Kategorie über fünf Hektar sind dagegen meistens Vollerwerbswinzer, die auch selbst vermarkten – und damit von Interesse für dieses Buch sind – und über 70 Prozent der Fläche bearbeiten.