

Slow Wein und deutscher Sekt

Das Anstoßen mit einem guten Tropfen gehört zum Jahresende einfach dazu. Gut, dass dies nun auch mit Slow Wein möglich ist. Vier Weingüter haben sich der Zertifizierung gestellt und dürfen ihre in Frage kommenden Weine nun mit dem Logo von Slow Wein Deutschland schmücken.



Slow Wein

Nach langem Anlauf
im Ziel

Endlich ist es soweit: Die ersten Slow Weine von vier deutschen Weingütern sind da. Was sie von anderen unterscheidet und welche Schritte die Winzer hinter sich bringen mussten, bevor sie nun mit der Schnecke für ihre Weine werben dürfen, erzählt **Birgit Schumacher**.

Das Timing hätte besser sein können, da sind sich alle Beteiligten einig. Winzer sind ja das ganze Jahr über gut beschäftigt. Aber die Weinlese – das ist die Zeit, wo eigentlich gar nichts mehr nebenbei geht. Die ganze Arbeit des Jahres und der wirtschaftliche Erfolg hängen schließlich davon ab, dass die Trauben zum richtigen Zeitpunkt geerntet und in den Keller gebracht werden. Da wird nur das Allernotwendigste noch nebenbei erledigt. Diesmal aber standen bei vier Weingütern noch zwei zusätzliche Termine an, die in dieser arbeitsintensiven Zeit eingeplant werden mussten. Schließlich sollte es Ende 2023 endlich die ersten Slow Weine geben. Und dafür waren eben noch zwei Schritte notwendig: die kollegiale Weingütersbegehung und die wertschätzende Verkostung.

Der Weg zu den ersten Slow Weinen war lang und von vielen Diskussionen geprägt. »Schon im Februar 2012 trafen sich gut zehn Slow-Food-Mitglieder, um eine AG Wein in der Qualitätskommission aus der Taufe zu heben«, erinnert sich Martin Wurzer-Berger, heute Vorsitzender der Wein-Kommission. »Sie sollte Leitlinien für einen Slow-Food-gemäßen Wein erarbeiten.« Gut, sauber, fair – was heißt das beim Wein und für das Weingut? Welche Grundvoraussetzungen müssen erfüllt sein? Was ist darüber hinaus wünschenswert? Im Weinberg, im Keller, aber auch im Umgang mit Mit-

arbeitenden, Kolleg*innen und der Kundschaft? All diese Überlegungen brauchten Zeit.

Mittlerweile sind sowohl die obligatorischen Anforderungen als auch wünschenswerte Gesichtspunkte ausformuliert (siehe Seite 40). Und klar ist auch: Alle Bedingungen zu kontrollieren, wäre ein gigantischer und finanziell kaum machbarer Aufwand. Vieles ist einfach Vertrauenssache. Immerhin sind die Weingüter, um die es geht, biozertifiziert und außerdem Mitglieder oder Unterstützer von Slow Food Deutschland, das rechtfertigt ein Grundvertrauen in die ehrliche Umsetzung der Anforderungen. Verlangt wird aber eine verbindliche Selbstauskunft zu den geforderten Voraussetzungen, die von der Öko-Kontrollstelle GfRS (Gesellschaft für Ressourcenschutz) in Göttingen stichprobenartig kontrolliert wird. Und verlangt wird darüber hinaus der konstruktive Austausch zwischen den Slow Wein erzeugenden Weingütern (eben jene anfangs genannte kollegiale Weingütersbegehung) sowie das Vorstellen und Verkosten von Slow Weinen, gedacht vor allem für die örtlichen Convivien und interessierte Slow-Food-Mitglieder, aber auch für alle anderen Neugierigen (die sogenannte wertschätzende Weinverkostung). Erst wenn alle drei Schritte gemacht sind – Selbstauskunft, ein dokumentiertes Treffen mit den anderen Weingütern und die Verkostung – dürfen die Weingüter ihre in Frage kommenden Weine mit dem Logo von Slow Wein Deutschland schmücken, entweder als Aufkleber oder als Etiketteneindruck.

Christian Deppisch, Rainer Haas, Thorsten Melsheimer und Andreas Dilger blieb also nichts anderes übrig, als die beiden Termine noch irgendwie unterzubringen in ihre vollen Herbsttage. Die vier Winzer aus Franken, dem Rheingau, der Mosel und Baden sind die ersten, die sich für die Slow-Wein-Zertifizierung beworben haben, zwei von ihnen – nämlich Christian Deppisch und Rainer Haas – sind auch Mitglieder der Wein-Kommission von Slow Food. Die vier Weingüter arbeiten



Über die extrem steilen Weinberge, die Thorsten Melsheimer bewirtschaftet, staunten selbst die drei anderen Winzer, die zur kollegialen Weingutsbegehung zu ihm an die Mosel gekommen waren. Ein kleiner Schluck zum Abschluss gehörte natürlich auch dazu.



zwar alle ökologisch und engagieren sich für naturnahen Wein. In manch anderen Dingen aber sind sie auch extrem unterschiedlich (siehe Food Hero-Text auf den folgenden Seiten): Es gibt den Traditionsbetrieb genauso wie den Seiteneinsteiger oder den Nebenerwerbwinzer. Der eine Winzer setzt auf Riesling, der andere schwört auf die bei Weinfans immer noch recht unbekannt, vor etwa 20 Jahren entwickelten pilzwiderstandsfähigen Sorten. Auch bei der Frage, ob der Ausbau im Holzfass einen Wein verbessert oder nicht, gehen die Ansichten auseinander.

»Dass wir uns sowohl in den Weingutsstrukturen als auch als Personen so stark unterscheiden, genau das macht es ja auch interessant«, sagt Thorsten Melsheimer. Bei ihm an der Mosel fand Anfang Oktober die kollegiale Weingutsbegehung statt. »Ein Katastrophenzeitpunkt«, seufzt Melsheimer, »aber es war

trotzdem gut. Nach solchen Gesprächen ist einem ja immer klar, dass man sich viel häufiger austauschen müsste.« Drei Stunden dauerte das Treffen zwischen den vier Winzern, dann mussten die ersten wieder nach Hause in Weinberg und Keller, die Trauben warteten. Natürlich stand das gastgebende Weingut Melsheimers mit seinen extremen Steillagen im Fokus der Gespräche. »Das ist schon sehr imposant, da haben auch die Kollegen gestaunt.« Aber er verschweigt nicht, wie schwierig es ist, noch Leute zu finden, die sich die Arbeit an den steilen Hängen antun wollen. Auch eine Führung durch den Keller gehörte zum Betriebsrundgang natürlich dazu.

Was noch weiter besprochen wurde, wird nicht verraten, denn die kollegialen Weingutsbegehungen sind vertraulich. Es gibt noch nicht mal ein Protokoll über das, was gesagt und besprochen wurde. Das sei



Obligatorische Anforderungen für Slow Wein aus Deutschland

- Das Weingut ist **Mitglied** oder **Unterstützer** von Slow Food Deutschland.
- Das Weingut ist **mindestens** nach der **EU-Öko-Verordnung biozertifiziert**.
- Die Trauben werden mit der **Hand gelesen**.
- Die Weine sind **nicht teilweise oder vollständig entalkoholisiert**.
- Most und Maische dürfen nur bis **maximal 37 Grad Celsius erhitzt** werden.
- Eine **Konzentration von Wein und Most auf dem oder durch den Betrieb findet nicht statt**. Mostkonzentrate werden weder zugekauft noch zugegeben.
- Slow Wein benötigt Zeit auf der Hefe. **Weißweine gehen daher nicht vor dem 1. April, Rotweine nicht vor dem 1. September** des Folgejahres in den Verkauf.
- Die **Abfüllung** der Weine findet **auf dem Weingut** statt.
- Der **Zukauf von Fremdware** ist bis **maximal 20 Prozent** der gesamten Erntemenge (Mittelwert aus den vergangenen 5 Jahren) und **nur aus biozertifizierten Betrieben** erlaubt.
- Für die Weinbereitung sind **nur genau definierte Zusatz- und Behandlungsstoffe zulässig**.
- **75 Prozent** der Weine des Weinguts **müssen die Anforderungen erfüllen**.

Nicht verpflichtend, aber durchaus erwünscht bzw. mit viel Sympathie betrachtet sind darüber hinaus:

- die Spontangärung mit Naturhefen;
- der regionaltypische Ausbau und die Lagerung im Holzfass;
- der Erhalt und die Wiederbepflanzung regionaler und historischer Traubensorten. Aber auch Piwi-Reben werden als erfolgversprechender Weg für einen verantwortungsvollen Weinbau gesehen;
- die Führung eines Wein-Archivs, um die Bedeutung und Langlebigkeit des Kulturgutes Wein greifbar zu machen;
- ausführliche Expertisen für jeden Wein, um den Verbraucher*innen die Produktion transparent zu machen;
- last but not least: der faire Umgang mit Mitarbeitenden und Kund*innen.



Slow Wein®
Deutschland

»unabdingbar für ein offenes und vertrauensvolles Gespräch« über die Arbeit im Weinberg, im Keller, im Verkauf und im Kundenkontakt, heißt es von der Wein-Kommission. Respektvoll und positiv soll über Chancen, Probleme und Schwierigkeiten geredet werden. Das scheint gut funktioniert zu haben, denn Thorsten Melsheimers Resümee fällt so aus: »Die drei Stunden waren schnell rum, die Atmosphäre war sehr freundschaftlich. Außer Rainer Haas kannte ich vorher niemanden, aber es sind tolle Leute.«

Der Einzige, der diesen Termin ganz entspannt wahrnahm, war Andreas Dilger. Der Winzer aus Freiburg hatte die Weinlese bereits beendet: »Wir hatten einfach sehr viel Sonne und die Trauben waren früh reif.« Deshalb erklärte sich Dilger auch dazu bereit, Mitte Oktober die erste wertschätzende Verkostung durchzuführen – im Rahmen einer bereits geplanten Veranstaltung, in der er Interessierten sein Weingut und das Projekt »Solidarischer Weinberg« vorstellte. Der Saal mit den 50 Plätzen war voll besetzt, auch Mitglieder des Conviviums Freiburg waren gekommen.

Dilger erzählt von seinen Anfängen als Quereinsteiger und der weiteren Entwicklung seines Weinguts, von seinem Team und natürlich von seinem Wein. Während des Bildvortrags redet er sich in Schwung, ganz ohne Konzept, und es gelingt ihm schnell, dem Publikum seine Begeisterung für das nachhaltige Wirtschaften im Weinberg und seine Entscheidung für die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (kurz Piwis genannt) zu vermitteln. »Als ich damit anfang, war das noch ein großes Experiment. Aber heute ist allen, die sich mit dem Thema auseinandersetzen, bewusst, dass dies die Rebsorten der Zukunft sind. Sie haben klare ökologische Vorteile und bringen dem Weingut eine größere Sicherheit.«

Der badische Winzer setzt komplett auf Piwis. Sechs rote und sechs weiße Sorten hat er im Ausbau, fünf davon werden an diesem Abend verkostet – zwei Weißweine, ein Roséwein und zwei Rotweine. Einige der Anwesenden kennen schon Piwi-Weine, für andere wiederum sind sie neu. Den Anfang macht ein trockener Cabernet Blanc, der, so erklärt Dilger, mit dem Sauvignon Blanc verwandt ist. Der Erzeuger weist auf die schöne Säure und die Kräuternote des Weins hin. Auch der folgende Muscaris ist trocken ausgebaut, mit dem typischen Geschmack eines Muskatweins, aber »ohne den oft parfümigen Geschmack, davon kann man auch gut noch ein zweites Glas trinken«. Doch nicht hier und jetzt, denn es wollen auch noch der Rosé Cabernet Cortis, der Cuvée Tamino und der tiefrote Prior mit eini-



germaßen klarem Kopf verkostet werden. Dilger freut sich, dass er nun mit der Auszeichnung »Slow Wein« werben darf. »Ich verstehe mich als Botschafter für eine Wende im Weinbau und werbe für ein neues Verständnis von Landwirtschaft und Umwelt. Ich hoffe, dass das Konzept des Slow Weins viel Aufmerksamkeit findet.«

An der wertschätzenden Verkostung hat auch Paulin Köpfer teilgenommen, Betriebsleiter eines benachbarten Weinguts, Biowein-Pionier und nicht zuletzt Mitglied der Slow-Food-Wein-Kommission. Sind die Piwi-Sorten hier zu offensiv in den Vordergrund gerückt worden, da sich Slow Food ja auch für den Erhalt und die Wiederbepflanzung regionaler und historischer Traubensorten einsetzt? Nein, findet Köpfer: »Natürlich will Slow Food immer Traditionelles bewahren. Aber an den Piwi-Rebsorten führt kein Weg vorbei, wenn wir für mehr Nachhaltigkeit und weniger Pflanzenschutz im Weinberg eintreten.« Allerdings weiß er auch, dass bei Weinfans noch einige Überzeugungsarbeit notwendig ist, bis Cabernet Blanc oder Prior so akzeptiert und beliebt sind wie Riesling oder Spätburgunder – bislang haben die Piwis nur einen geringen Marktanteil von unter 5 Prozent. An Andreas Dilger jedenfalls liegt es nicht: Er gibt an diesem Abend sein Bestes, die Piwis theoretisch wie praktisch anzupreisen.

Und wie geht es weiter mit dem Slow Wein? Im kommenden Jahr können sich wieder Weingüter für die Zertifizierung bewerben, sechs dürfen es maximal pro Jahr sein. Ob die Reihenfolge der Schritte so beibehalten wird – erst die kollegiale Weingutsbegehung und dann die Verkostung –, darüber könne noch einmal nachgedacht werden, findet Martin Wurzer-Berger. Und auch der Zeitpunkt müsse besser gewählt werden, um Stress zu vermeiden. Die Weingüter müssten sich wohlfühlen in dem Prozess. »Aber wir stehen ja erst am Anfang.« ●

Online-Verkostung der Slow Weine

Für den **10. Dezember**, den Terra-Madre-Tag, hat Slow Food Deutschland eine **Online-Verkostung** von sechs Slow Weinen organisiert. Wer es verpasst hat, sich für ein Verkostungspaket anzumelden, kann trotzdem online dabei sein, wenn das Zertifizierungsverfahren skizziert wird und sich die vier Weingüter vorstellen.

► www.slowfood.de/verkostung_slow_wein



DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFATUR

*Perfekt zum Backen, Braten,
Dampfgaren, Grillen, Dörren*



Backen Sie bei uns
im Mitmach-Seminar
und überzeugen
Sie sich von
hervorragenden
Backergebnissen!

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de



Feld adoptieren und Nüsse
oder Nussöl direkt vom
Bio-Bauern erhalten.

hof-windkind.com
bio-vegan. fair. sozial.




- **BIO Saatgut**
- **Anzuchtplatten**
- **Gartenwerkzeuge**



*Qualität
für viele
Gartenjahre*

www.biogartenladen.de