

Ulrich Steger / Kai Wagner

Die Avantgarde der deutschen Winzer

Slow Wine und seine Erzeuger im Porträt

Oekom Verlag, München, 2013, ISBN 978-3-86581-427-2, 248 S., zahlreiche Farabbildungen, Hardcover gebunden mit Schutzumschlag, Format 23 x 15,3 cm, € 24,95

Vor dem Hintergrund des Glykol-Skandals in österreichischen Weinen im Jahr 1995 und des Methanol-Skandals in italienischen Weinen im Jahr 1986 ist es mehr als verständlich, dass die Slow Wine-Bewegung statt auf industriell erzeugte Weine auf Weine setzt, die den gewachsenen lokalen Weinkulturtechniken, den handwerklichen Regeln und der Idee folgen, dass letztlich alle großen Weine in den herausragenden Terroirs und in den Köpfen begnadeter Winzer entstehen. In der Folge sollen die Arbeiten im Weinberg, im Keller und im Verkauf in der Hand des Winzers liegen. Er soll sagen, was er tut und tun, was er sagt.

Die vorliegende Publikation stellt 46 Winzerinnen und Winzer ins Zentrum, die den Vorstellungen von Slow Wine nahestehen und schaut ihnen bei der Arbeit über die Schultern. Die getroffene Auswahl ist repräsentativ „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 ... zwischen 250 und 500 Weingüter in diese Kategorie fallen“ (Ulrich Steger/Kai Wagner). Die 46 Winzer werden den Gruppen ‚Bio-Pioniere‘, ‚Mentoren der Bewegung‘, ‚Mehr Slow als Öko‘, ‚Auf dem Weg nach ganz oben‘, ‚Unortodoxe heute‘, ‚Quereinsteiger‘ und ‚Über wen sprechen wir in 5 Jahren‘ zugeordnet? ‚Die Zuordnung erfolgt nicht trennscharf und hätte „im einen oder anderen Fall ... auch anders ... ausfallen können“ (Ulrich Steger/Kai Wagner). Jedes Winzerporträt wird durch eine Weinempfehlung abgerundet. Beim Verkosten der empfohlenen Weine soll man den Jahrgang, die Rebsorte und den Boden schmecken und die Grundprinzipien der Slowfood-Bewegung „gut, sauber, fair“ nachvollziehen können. „Das Attribut >>gut<< bezieht sich auf den Geschmack, >>sauber<< meint die Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und ökologische Qualität des gesamten Herstellungs- und Distributionsprozesses, >>fair<< zielt auf die soziale und ökonomische Gerechtigkeit für die arbeitenden Produzenten, Händler und Konsumenten... Die entscheidende Dimension ist die des Geschmacks...“ (Kai Wagner). Wagner schlägt dann vor, den Wertbegriff für den Geschmack in die Trias Aroma, Präferenz und Geschmack auszudifferenzieren. „Die stoffliche Eigenschaft eines Dings, die wir über unsere Geschmacksorgane wahrnehmen, nennen wir Aroma. Das Urteil eines Menschen darüber, ob ihm die aromatischen Eigenschaften eines Objekts zusagen oder nicht, gibt Aufschluss über Vorlieben und Abneigungen. Wir nennen es Präferenz. Der Begriff des Geschmacks bleibt damit dem analytischen Wahrnehmungsvermögen vorbehalten. Das heißt, wir wollen Geschmack verstehen als den bewussten ganzheitlichen Eindruck, der sich beim Verkosten ... eines Weines...

einstellt. Geschmack verstehen wir in einem umfassenden Sinne, der sowohl die Physiologie, die chemo-sensorische Wahrnehmung von Geruchs- und Geschmackssinn, einschließt als auch das bewusste Erkennen und Benennen der Wahrnehmungsimpulse, also die Analyse, welche Aromen gerade wahrgenommen werden“ (Kai Wagner). Der Geschmackssinn ist schul-, trainier- und auch für Laien erlernbar. Jeder sollte erkennen können, woher ein Wein kommt und was ihn auszeichnet. „Terroir als Ensemble der objektiven Wachstumsbedingungen ist, was einem Wein seine Seele und Individualität verleiht. Der Winzer ist der Diener seines Terroirs, er legt es frei, interpretiert es auf seine Weise, lässt es im Wein erscheinen und leuchten“ (Kai Wagner).

Hans Hengerer vom Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn wird der Kategorie ‚Mehr slow als öko‘ zugerechnet. Empfohlener 2008er >>Junges Schwaben<< Spätburgunder trocken wird wie folgt beschrieben: „Hans Hengerers Spätburgunder ... ist Jahr für Jahr ein Prachtstück. Ein zarter Duft von roten und schwarzen Beeren, etwas Unterholz mit leicht floral-kräutrigem Anklang macht Lust auf den ersten Schluck. Die verhalten süßliche Frucht ist strukturiert, komplex und in schöner Harmonie, die Gerbstoffe sind fein und reif, etwas Mineralität stützt den festen Bau. Reiner, klarer Abgang“. Das Weingut Rainer Schnaitmann ist für die Autoren „Auf dem Weg nach ganz oben“. Sein 2011er Simonroth Lemberger erhält folgende Kritik: „Ein mustergültiger Lemberger. Für mich der beste in Deutschland. Ein würziger, schon mit spürbarer Mineralik angereicherter Duft von Schattenmorellen, Brombeeren, Gewürzen, insbesondere schwarzem Pfeffer und wildern Kräutern empfängt den Verkoster. Der Wein ist nachhaltig, feinmaschig, fest, mit seidigen Tanninen ausgestattet, zeigt intensive, leicht erdige Fruchtaromen, schwarze Beeren, Wacholder, etwas Rauch, etwas Bitterschokolade. Die Säure ist reif und geschmeidig. Viel Mineralik. Perfekter, reintöniger Abgang mit langem würzig-frischem Nachhall. Braucht Zeit und Luft“. Der 2011er Lemberger S aus dem den Aufsteigern der nächsten Jahre zugerechneten Weingut Knauß aus Strümpfelbach im Remstal wird folgende Beschreibung zuteil: „Ein schöner reintöniger Lemberger, per Hand gelesen aus den Strümpfelbacher Lagen Altenberg und Nonnenberg mit ihren Sandstein- und Mergelböden herstammend, spontan maischevergoren und im Holzfass ausgereift. Frischer Duft nach Kompott von Schattenmorellen, Zimt, etwas Kaffee. Eine seidige Textur, schmelzig, sehr feine Tannine, frische Säure, gute Harmonie, Aroma wieder Kirschkompott, Zimt, etwas Bittermandel, Kakao. Entfaltet sich auch nach Tagen noch weiter: Kakao, Bitterschokolade. Nicht übermäßig tief oder komplex, aber sehr gut zu trinken, sauber und frisch.“

ham, 24.06.2013