





Bio, fair & transparent

DIE NEUE QUALITÄTS-CHARTA FÜR SLOW WEIN



Zukünftig soll »Slow Wein« nicht mehr nur ein vager Begriff sein, den Slow Food Deutschland intern diskutiert. Klare Richtlinien und eine geeignete Form der Zertifizierung sind in den vergangenen beiden Jahren von Winzern, Slow Food Mitgliedern und Experten erarbeitet worden. Sie legen genau fest, welche Weine als »Slow Wein« bezeichnet werden dürfen. 2020 gehen die neuen Richtlinien an den Start! **Susanne Salzgeber** hat sie zusammengefasst.

Klar ist: Slow Food Deutschland setzt sich für die Produktion und den Verzehr von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln ein. Wein gilt zwar nicht als Lebensmittel, sondern als Genussmittel, aber auch hier gibt es Unterschiede in der Art und Weise des Anbaus der Trauben und der Arbeit im Keller. So setzt immer noch die Mehrheit der Winzer chemisch-synthetische Keulen ein, um ihre in Monokultur wachsenden Trauben vor Pilzkrankheiten, Beikräutern und allerlei Insekten zu schützen. Die daraus entstehenden Umwelt- und Gesundheitsprobleme sind bekannt. Und wer glaubt, dass für die Entstehung von Wein lediglich der natürliche Zucker im Most mit Hefen vergo-

ren wird, täuscht sich. Das EU-Weinrecht erlaubt 43 Zusatzstoffe zur Korrektur und Schönung. Das heißt, auch aus schlechtem Traubenmaterial kann durch Manipulation ein verkehrsfähiger Wein gemacht werden, der die amtliche Qualitätsweinprüfung besteht.

Für den Endverbraucher ist also nicht ersichtlich, wie und mit welchen Zusatzstoffen ein Wein hergestellt wird. »Wir von Slow Food Deutschland sehen Wein aber als ein hochwertiges, handwerkliches Produkt, bei dem wir transparent sein wollen«, so die Vorsitzende Ursula Hudson. »Deshalb haben wir ein Wein-Gremium gebildet und mit Vertretern der Qualitätskommission einen Kriterien-Katalog für Slow Wein entwickelt.« Ziel der Charta ist es, den handwerklich arbeitenden Winzerinnen und Winzern in Deutschland, die sich bereits als Unterstützer zu den Idealen und Zielen von Slow Food bekennen, zu ermöglichen, ihre Erzeugnisse auch offiziell als »Slow Wein« zu bezeichnen und zu vermarkten.

Die Kriterien für »Slow Wein« ergeben sich aus dem Selbstverständnis der Slow Food Bewegung, nachhaltig und die Umwelt schonend erzeugte Lebensmittel zu fordern und zu fördern. Dazu bringt sie Produzenten aus allen Bereichen der Landwirtschaft, der Tierhaltung und Fischerei sowie Gastronomen und Verarbeiter mit interessierten Verbrauchern zusammen. Das dient dem vertrauensvollen, gemeinschaftlichen Austausch, der Entwicklung von Geschmack und Wissen sowie der Bewahrung von Vielfalt und Traditionen. Letztendlich geht es um die soziale Kraft allen Tuns, nicht nur um den Erwerb eines »Slow-Wein-Zertifikats«.



KONKRETE ANFORDERUNGEN FÜR »SLOW WEIN«:



- »Slow-Wein-Erzeuger« sind Mitglied bei Slow Food Deutschland.
- Sie sind auf der Grundlage der jeweils gültigen EU-Bio-Verordnung zertifiziert und können verschiedenen biologischen und biodynamischen Verbänden angehören.

Darüber hinaus erfordert die Orientierung an Slow-Food-Grundsätzen zusätzliche »Slow-Wein-Kriterien«, die über die Biozertifizierung hinausgehen. Warum? Weil auch Bioweine industriell produziert werden können. Die meisten technischen Möglichkeiten im Keller zur Optimierung oder Manipulation des Weins sind in der EU-Bioverordnung erlaubt.

Folgende KRITERIEN FÜR DEN WEINANBAU UND AUSBAU haben zum Ziel, dass jeder handwerklich hergestellte »Slow Wein« den Jahrgang, die Rebsortentypizität und den Boden, auf dem er wächst, widerspiegelt:

- **Erhalt und Wiederbepflanzung regionaler und historischer Traubensorten:** Hier gilt es, die Sortenvielfalt und autochthone Sorten zu fördern und sie internationalen Rebsorten, die überall wachsen können, vorzuziehen; allerdings sollten auch neugezüchtete pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIs), gefördert werden, weil sie eine bessere CO₂-Bilanz aufweisen, den Boden schonen und die Rebsortenvielfalt bereichern.
- **Handlese ist obligatorisch:** Schwere Maschinen verdichten die Böden, und handwerkliches Arbeiten dient der Weinqualität.
- **Präferenz für Spontangärung:** Idealerweise vergären die weinbergs- und kellereigenen Hefen den Wein und lassen ihm seinen natürlichen und individuellen Charakter. Das stellt aber ein hohes Risiko für den Winzer dar, wenn nicht genug eigene Hefen vorhanden sind. In diesem Fall ist die Zugabe von Reinzuchthefen als Hilfsmittel erlaubt, die den Stil des Weins aber nicht verfälschen dürfen.
- **Kein Zusatz von Mostkonzentrat:** Die Herstellung von Mostkonzentrat durch aufwendige technische Verfahren wie Umkehrosmose u.ä. ist nicht erwünscht, weil es eine Verfälschung der Weine ermöglicht.
- **Erhitzung des Mostes und der Maische nur bis max. 37° C:** Es ist keine Pasteurisation und keine Maischeerhitzung für die Extraktion der Rotwein-Farbe erwünscht, weil das den natürlichen Charakter der Weine verfälscht.
- **Keine Konzentration des Mostes oder des Weins:** Der Wein soll unverfälscht den Jahrgang widerspiegeln; önologisch-technische Verfahren wie Mostkonzentration manipulieren den Wein und stören seine Harmonie.
- **Keine Entalkoholisierung:** Dieses Verfahren ist ein massiver technischer Eingriff und entspricht nicht einer handwerklichen Weinbereitung.
- **Keine Verwendung von Holzchips und -konstruktionen zur Aromatisierung:** Die natürlichen Aromen des Weins, der Rebsorten und die traditionelle Lagerung im Fass sollen den Wein prägen und keine künstlich zugefügten Aromatisierungsstoffe.
- **Angemessene Lagerung der Jungweine auf der Hefe:** Diese Zeit verleiht dem Wein die nötige Struktur und Langlebigkeit.
- **Vorrang des regionaltypischen Ausbaus und Lagerung im Holzfass.**
- **Für die Weinbereitung sind ausschließlich Zusatz- und Behandlungsstoffe zulässig, die im Statut niedergelegt sind.**



Allgemeine Grundsätze

Ein »Slow-Wein-Gut« orientiert sich an der Ökologie der lokalen und regionalen kulturellen Identität. Diese spezifische Ökologie schlägt sich besonders in der Gesunderhaltung der Weinberge nieder. Zur Bewahrung der Biodiversität, lebendiger Böden und widerstandsfähiger Reben gehört der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger und Pestizide.

Slow Weine sind Weine hoher Qualität, die sich in einem typischen, eigenständigen Geschmack wiederfindet. Aus diesen Zielen und Werten leiten die Ver-

antwortlichen ihr Handeln ab. Integrität, Verantwortungsbewusstsein für das Klima, die Umwelt, die Kunden und Mitarbeiter sowie der Ehrgeiz, mit einem angemessenen Ressourcen-Einsatz einen ehrlichen Wein durch hohes handwerkliches Können zu schaffen, sind Kernelemente der »Slow-Wein-Erzeugung«.

Auch eine Charta ist Teil eines andauernden Gesprächs und so wird und soll das Gespräch an dieser Stelle nicht aufhören, die Charta wird sich weiterentwickeln.

SONSTIGE »SLOW-WEIN-KRITERIEN«:

- Ein »Slow-Wein-Gut« darf nur max. 20 Prozent der gesamten Erntemenge an Trauben zukaufen und das nur aus biozertifizierten Betrieben.
- Die Weine sollen nicht vor der zweiten Jahreshälfte des Folgejahres in den Verkauf gehen. Der Winzer gibt »Slow Wein« Zeit, sich zu entwickeln. Zeit ist eindeutig ein Qualitätsmerkmal und bedeutet, auf technische Verfahren zu verzichten, die den Weinherstellungsprozess beschleunigen, um die Weine schneller und früher zu verkaufen.
- Die Abfüllung findet auf dem Weingut statt, um alles kontrollieren zu können.
- Fairer Umgang mit Mitarbeitern und Kunden.
- Führung eines Wein-Archivs für alle Weinqualitäten.
- Transparenz durch Weinexpertisen, damit die Kunden sämtliche Informationen zur Herstellung aller Weine erhalten können.
- 75 Prozent der gefüllten Weine eines Weinguts müssen die Prüfkriterien erfüllen. Nur Winzer, deren Weine mehrheitlich »Slow Weine« sind, sollen sich als »Slow Weingut« präsentieren dürfen.

Wie soll die »SLOW-WEIN-ZERTIFIZIERUNG« erfolgen?

Die Überprüfung soll im Rahmen der jährlichen Kontrolle der Biozertifizierung erfolgen. Slow Food Deutschland stellt der jeweiligen Bio-Kontrollstelle eine Prüfliste mit den zusätzlichen, über die EU-Bioverordnung hinausgehenden »Slow-Wein-Kriterien« zur Verfügung. Die Kontrollstelle erstellt einen Prüfbericht pro Betrieb und Jahr. Um den gemeinschaftlichen Austausch zu stärken, findet neben der reinen Zertifizierungsinspektion eine obligatorische kollegiale Weingutsbegehung oder eine gemeinsame Verkostung an einem zentralen Ort für mehrere Winzer statt. Daran nehmen »Slow-Wein-Kollegen« und von der Kommission benannte Mitglieder von Slow Food Deutschland teil. Auch die Beteiligung der Heimat-Convivien ist erwünscht. Dabei geht es nicht um ein Ranking, sondern um eine Beschreibung und Bestätigung der Weinqualität als »Slow Wein«.

shopla!



COME ON BERT...
...SEI MAL FEIGE



Camembert de Normandie AOP, 'Moulé à la louche', kombiniert mit hausgemachtem Früchte-Senf. Echter Geschmack, wahrer Genuss...

zu finden auf → kaese-baumann.de