

Das Ende der Illusionen

Mal ehrlich... Wer bis jetzt noch daran geglaubt hat, dass Wein ausschließlich von Trauben stammt, der glaubt wahrscheinlich auch noch an den Wei(h)nachtsmann. Die aufgeklärten unter uns Weintrinkern wissen schon lange, dass so mancher Tropfen nicht ganz natürlich in die Flasche plätschert, sondern auf dem Weg vom Weinberg in den Keller mitunter jeder Menge kleiner Helfer ausgesetzt war. Von Dünger über Aromahefen, Enzymen bis zu - ja, auch denen: - Holzchips.

Und trotzdem hat die nackte Wahrheit seit 2006 eine andere Qualität: Sie ist nämlich öffentlich geworden. Unter anderem Dank des inzwischen schon fast legendären Handelsabkommen zwischen den USA und der EU, das den ungehinderten Import hochgradig gemachter, getrickster Weine nach Europa erlaubt. Darüber hat sich ganz Europa im letzten Jahr mächtig aufgeregt. Hinzu kam - für viele unvermutet - die Erkenntnis, dass auch bei uns, allerdings auf kleinerem Niveau, getrickst wird. Schlimm ist nun, dass mit Schützenhilfe des Handelsabkommen auch das europäische Weingesetz gelockert wird, beispielsweise auch in Europa der Holzchip-Einsatz erlaubt wird. Das bedeutet, dass unter der Fahne der Wahrung von Wettbewerbsfähigkeit internationale Weinbereitungs-tricks in Europa Schritt für Schritt legalisiert werden. Nennen wir es beim Namen: Die Schweinerei ist mit dem Handelsabkommen nicht entstanden, sie ist nur legal geworden.

Aber im Desaster liegt auch eine Chance: die auf Aufklärung und Transparenz. Jetzt muss der Konsument nachfragen anstatt sich blauäugig an Industriewein zu erfreuen. Wer kein Gammelfleisch essen will, geht eben zum engagierten Metzger.

Der Merum - Chefredakteur Andreas März spricht von einer Zweiteilung der Weinwelt, glaubt nicht an restriktive Weingesetze und wirbt für eine Heraushebung jener Weine, die handwerklich, sanft erzeugt werden (s. "Charta des reinen Weines" im letzten Weinjournal). Wem egal ist, was er trinkt, soll seine billige Industrie-Brause bekommen. Wer aber natürliche Weine, Weine "sanfter Önologie" trinken möchte, soll sie beim Kauf auch als solche erkennen können. Wir stimmen Andreas März zu, auch wir haben weniger Vertrauen in eine gesetzliche Fixierung des Naturweingedankens. Daher finden wir die Idee der "Charta" gut und wollen mithelfen sie zu realisieren. Deshalb werden wir als Händler beim Weineinkauf noch genauer hinschauen und nachhaken. Dabei kommt uns zugute, dass wir schon immer den direkten Kontakt zu unseren Winzern pflegten. Diese Kontakte und die Gespräche über die Weinwerdung werden wir vertiefen.

Selbst Weine des tagtäglichen Genusses, einfache Landweine etwa, müssen handwerklich sauber und ehrlich erzeugt sein. Für fünf Euro kann man vielleicht keine Traubenlese per Hand erwarten, aber auch im preislichen Einstiegssegment muss Natürlichkeit, muss "Charta"-Qualität weitgehend gewährleistet sein. Dem Verbraucher muss klar werden, dass das Mindeststandards sind, dass das Reich der wirklich großen Weine in einem anderen Preislevel angesiedelt ist. Dort erheben sich dann Weine, die wir Terroir-Weine nennen. Weine, die im Zusammenspiel von Boden, Klima, regionaler Weinbautradition und Winzerphilosophie ganz eigene, einzigartige und individuelle Charakterweine sind.

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde. Wie steht es bei Ihnen mit den Illusionen? Wie denken Sie über ein Verbot bestimmter Hilfsmittelchen (etwa der Holzchips) oder eine Deklarationspflicht? Was halten Sie von der "Charta"-Idee? Oder trinken Sie ab sofort nur noch Terroir-Weine? Sagen Sie uns Ihre Meinung, diskutieren Sie mit uns, schicken Sie uns eine Email.



Besuch bei Ilse Maier, Geyerhof, Kremstal

Kennen gelernt habe ich Ilse Maier auf der Wiener Weinmesse VieVinum im Juni 2006. Ich stieß gleich am ersten Messe-Tag auf sie. Sie war herzlich, offen, sympathisch. Ihre Weine, besonders Grüner Veltliner und Riesling, gefielen mir auf Anhieb, sie waren charaktervoll, je nach Lage höchst individuell und von ausgezeichneter Qualität. Dann sah ich einen Prospekt für ein "Praxisbuch Bioweinbau". Die Autorin: Dipl. Ing. Ilse Maier. Wow! Diese Frau produziert also nicht nur herausragenden Bio-Wein, obendrein scheint sie auch noch eine Koriphäe auf dem Gebiet zu sein. Seit fast 20 Jahren betreibt sie ihren Weinbau biologisch, sagt sie.

Auch an den nächsten beiden Messe-Tagen ging ich mehrfach zum Stand des Geyerhofes. Vergleichsproben! Ich wollte ganz sicher sein, dass hier der für mich beste Weißweinbetrieb Österreichs ist.

Das Weingut von Ilse Maier gehört zum Weinbaugebiet Kremstal. Auf der Stadt Krems gegenüberliegenden, südlichen Seite der Donau liegt es. Man fährt über die Brücke, vorbei am Sternerrestaurant "Bacher" in Mautern (Auch hier ist der Chef eine Frau!). Es geht durch enge Gassen von Furth, vorbei an einer Menge Gärten und durch Landschaft, dann den Berg hoch, ins kleine Örtchen Oberfucha. Ilse Maier begrüßt uns im Gutshof, seit dem 16. Jahrhundert im Besitz ihrer Familie. Zu Fuß geht es gleich am Kellereigebäude vorbei, in einen ihrer Weinberge. Gepflegtes Grün. Mit dem Jeep fahren wir dann alle ihre Weinlagen ab, mal hoch am Hang, mal fast am Fluss, mal versteckt, terrassiert hinter einer Buschlandschaft (Lieblingslage von Ilse Maier). Vielfalt auch bei den Böden: Urgestein, Löss, Sandiges, tertiärer Schotter. Klar, dass jede Rebsorte ihren optimalen Boden hat, dass bei Ilse Maier sehr individuelle Weine entstehen können. Hier wirkt nur Natur auf die Trauben. Neben dem Verzicht auf Pestizide, Insektizide, Botrytis-Mittel und Herbizide ist dabei der Verzicht auf Mineraldünger entscheidend. Stattdessen wird bei Ilse Maier mittels Begrünung gedüngt. Hier wächst nicht einfach Gras, sondern verschiedene Pflanzenarten und Leguminose (meist Kleesorten), die ein gesundes Bodenleben ermöglichen und die Reben mit Stickstoff versorgen. Selbst Kompost und Stallmist erübrigen sich fast. Natürlich lauern Gefahren. Da hilft nur das Verständnis für die Naturgesetze und exaktes Arbeiten. Natürlich habe sie auch Fehler gemacht, Rückschläge erlitten, viel Lehrgeld bezahlt. Klar, sie gehört zu den Pionieren des Ökoweinbaus in Österreich.

Der Geyerhof - Keller beeindruckt mit Sauberkeit und Ordnung. Ilse Maier ist Meisterin der Organisation. Sie ist Mutter von vier Kindern, Ehefrau eines erfolgreichen Ingenieurs, kocht fast täglich selbst das Mittagessen Ihre Energie scheint grenzenlos: Die Familie, die Renovierung des alten Anwesens, die 16 ha Weinreben - das alles geht ihr offenbar ganz leicht von der Hand; sie wirkt aufgeräumt und voller Lebensfreude. Wichtiger Teil ihrer Zufriedenheit sind Kunden und Verkoster, die von ihren Weinen begeistert sind. Einer bin nun auch ich.

PS: Vier ihrer Weine sind seit November bei uns im Sortiment. Im März kommt sie zu unserer "Großen internationalen Probe".