

GUT, SAUBER UND FAIR - SLOW-FOOD-WEIN

DEUTSCHLAND

Slow Wein Deutschland bedeutet „gut, sauber und fair“. Was heißt das genau?

Die Philosophie der Slow Food Bewegung soll hier einmal zur Erklärung zitiert werden:

„Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt“.

Die Winzerinnen und Winzer, die sich dieser Bewegung verpflichtet fühlen, bringen als Unterstützer*innen oder sogar als zertifizierte Mitglieder ihre Vorstellungen und Ideale bezüglich nachhaltig und fair hergestellter Weine in ihre Arbeit ein.

Einige Stichpunkte erklären die allgemeinen Ideale und Ideen:

- eine nachhaltige Entwicklung regionaler Weinkulturen
- ökologische Gesichtspunkte; Zugehörigkeit zu einem Bio-Label
- gesunde Weinberge, Biodiversität, lebendige Böden, widerstandsfähige Reben
- Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger und Pestizide
- Integrität, Verantwortungsbewusstsein für das Klima, die Umwelt, die Mitarbeiter*innen und die Kund*innen (!)
- Angemessener Einsatz von Ressourcen

Um Slow-Wein-Deutschland-Anforderungen zu genügen, muss das Weingut Mitglied oder wenigstens Unterstützer von Slow Food Deutschland sein. Des Weiteren ist es nach gültigen EU-Öko-Verordnungen zertifiziert. Die Handlese ist obligatorisch. Slow Weine sind nicht teilweise oder vollständig entalkoholisiert. Die Erhitzung des Mostes und der Maische ist nur bis max. 37 °C erlaubt. 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, nicht zuletzt auf der Hefe. Sie gehen nicht vor dem 1. April (Weißwein) oder 1. September (Rotwein) des Folgejahres in den Verkauf. Die Abfüllung der Weine findet auf dem Weingut statt. Zukauf von Fremdware ist bis maximal zwanzig Prozent der gesamten Erntemenge (Mittelwert aus den letzten fünf Jahren) und nur aus biozertifizierten Betrieben erlaubt.

Der Einsatz folgender Vinifizierungsmittel ist untersagt: Holzchips/Staves, pektolytische/andere Enzyme, Chitosan, Ascorbinsäure, Zitronensäure, Gummi arabicum.

75 Prozent der gefüllten Weine müssen die Anforderungen erfüllen (unabhängig davon, ob sie so etikettiert/deklariert werden oder nicht).

Weitere Gesichtspunkte spielen eine Rolle: Spontangärung wird bevorzugt (also Hefen aus den eigenen Weinbergen oder Weinkellern), regionaltypischer Ausbau, Lagerung im Holzfass, wenige Zusatz- und Behandlungsstoffe, regionale Traubensorten sollen erhalten und historische wiederbelebt werden (hier kommen die PIWIs ins Spiel). Ein Wein-Archiv für alle Weinqualitäten kann die Bedeutung und Langlebigkeit des Kulturgutes „Wein“ für alle sichtbar und greifbarer machen. So soll auch auf jeden Fall die Transparenz der Produktion gegenüber den Verbraucher*innen/Kund*innen durch ausführliche Weinexpertisen deutlich gemacht werden. Ein fairer Umgang mit den Mitarbeitenden und den Kund*innen ist selbstverständlich und schafft letztendlich Vertrauen.

Strebt ein Weingut eine Slow-Wein-Zertifizierung an, sollten drei Schritte durchlaufen werden. Die Winzer*innen füllen eigenverantwortlich ein Online-Formular aus, welches von der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) in Göttingen begutachtet wird. Da die Weingüter bereits

biozertifiziert sind, ist ein Großteil an Kriterien schon erfüllt. In einem zweiten Schritt treffen sich die beteiligten Weingüter zu einer kollegialen Weingutsbegehung. Der dritte Schritt im Prozess ist nun eine gemeinsame wertschätzende Weinverkostung. Hier sollen die Weine in erster Linie nur mit ihren spezifischen Qualitäten neugierig, sensorisch offen und wertschätzend verkostet werden. Punkte, Ranglisten und Weinführer sind „hinderlich und nicht zielführend. Deshalb kennt SFD keine Prämierungen und kürt keinen „Slow-Wein des Jahres“, so der Leiter der Wein-Kommission von Slow Food Deutschland, Martin Wurzer-Berger. An diesen Verkostungen sollen übrigens möglichst auch „Nicht-Winzer*innen“, nämlich andere interessierte Mitglieder von SFD oder die örtlichen sogenannten Convivien, teilnehmen.

Hat das Weingut dann das Zertifikat erfolgreich erhalten, kann es seine Weine mit dem Logo der Schnecke schmücken. So soll es in Zukunft viel Aufmerksamkeit und Interesse im gesamten Slow-Food-Netzwerk und bei Verbraucher*innen, wie wir es sind, bekommen.

Wir werden nun eine Auswahl an Weinen von bereits zertifizierten Weingütern kennenlernen.

Die Weingüter des Abends

Weingut Jakob CHRIST, Rüdesheim/Rheingau

Inhaber: Dagmar und Rainer Haas – Rainer Haas einer der Gründer von Slow Wein Deutschland

www.weingut-jakob-christ.de

Biologischer Weinanbau seit 2001 (Ecovin), das bedeutet: „von Hand gelesen, Terroir im besten Sinne: Spontangärung und Spontanbegrünung, traubeneigene Standorthefen, vegan, authentische Säure, schmeckbare Jahrgangsscharakteristika, minimalinvasive Weinbereitung, viel Zeit, möglichst mit allen Sinnen erlebbar, Zulassen von selbsttätigen Abläufen, Weglassen von überflüssigen Eingriffen (So wenig wie irgend möglich)

Keine üblichen Qualitätsstufen, sondern:

„Das WEINGUT JAKOB CHRIST hat sich ab 2006 aus dem sensorischen Teil der Qualitätsweinprüfung verabschiedet:

Wir präsentieren unsere authentischen Rheingau-Weine bei unveränderter Philosophie und unverändertem Qualitätsanspruch seither als 'DEUTSCHER LANDWEIN RHEIN!'“

Aus der Gutsküche kommen lauter besondere Leckereien. Das Küchenteam Dagmar Haas - die Frau des Winzers – und Konstantin König - Ehemann der Winzerstochter - zaubern aus saisonalen Rohstoffen von regionalen Genusshandwerkern zu jeder "Ausschank-Epoche" neue Kreationen für eine nie langweilig werdende Speisekarte. Vegetarisch, vegan, Wurst und Käse, regionales Gemüse – alles in Bio-Qualität.

Ferienwohnung bis zu 4 Personen

Weingut DEPPISCH, Theilheim/Franken

www.weingutdeppisch.de

Christian Deppisch, junges Weingut bei Randersacker, ca. 6 ha, 1989 von Vater Hermann gegründet, seit 2011 Demeter-zertifiziert und Slow Wein-zertifiziert

Maxime: Rebsortenvielfalt, höchste Qualität, Zeit

Berühmte Lagen: Theilheimer Altenberg, Randersackerer Pfülben, Randersackerer Sonnenstuhl

Vor allem Silvaner, auch Blauer Silvaner, Riesling und Burgundersorten im Programm

Weine nach der Ganztraubenpressung spontan vergoren

Verschiedene Weinlinien: u.a. „Vom Muschelkalk“, Erste Lagen, Große Gewächse und die

Pure & Natural Linie („Nichts für Anfänger“)

Oussant-Schafe sorgen für eine bessere Bio-Diversität im Weinberg; Nistkästen, besonders geschützte Weinbergstulpen usw.

„Der beste Wein ist der, den wir mit Freunden trinken!“

Weingut und Brennerei Andreas DILGER, Freiburg/Baden

www.weingut-Andreas-dilger.de

Weingut in Freiburg-Wiehre seit 2001, stadtnah, innerstädtisch, „trotzdem“ ökologischer Weinbau, ausschließlich widerstandsfähige Rebsorten (PIWIs)

Andreas Dilger „fasziniert es, eine Verbindung vom ländlichen Weinbau zum städtischen Leben herzustellen“



Großes gesellschaftliches und kulturelles Engagement; ökologisches UND soziales Handeln – u.a. Mitgründer des Kinderabenteuerhofes in Freiburg

Slow Wein: Die Weine erhalten seit Jahren Prämierungen und Auszeichnungen und das Weingut ist sowohl bio-, als auch Slow Wein-zertifiziert. Andreas Dilger ist einer der ersten Slow Wein Botschafter Deutschlands, die ihrem Wein die benötigte Zeit geben, um höchste Qualität zu erreichen. Diese Weine zeichnen sich aus durch Raffinesse und Charakter auf Basis einer Weinerzeugung, die Ökologie, Vielfalt, Fairness und Handwerk verbindet.

Solidarischer Weinberg: Das bewährte Konzept der Solidarischen Landwirtschaft wurde auf den Weinbau übertragen. Seit mehreren Jahren beteiligen sich bisher mehr als 200 Mitglieder an den Solidarischen Weinbergen Predigerplatz, Mühlebruck und Jesuitenschloss. Von den Mitgliedern wird keine Mitarbeit erwartet, es gibt jedoch für alle Interessierte Mitmachaktionen im Weinberg, sowie Informationen und Veranstaltungen zu Agrikultur, Ökologie und Weinbau der Zukunft.

Derzeit werden die Weißwein-Rebsorten Sauvignier gris, Cabernet blanc, Johanniter, Solaris, Helios, Sauvignac, Donauriesling, Calardis blanc und Muskaris sowie die Rotwein-Sorten Cabernet cortis, Cabernet cantor, Prior, Pinotin, Regent, Satin noir, Carillon (FR628), FR742/748 und Monarch kultiviert. Die Weine werden reinsortig sowie als Cuvée ausgebaut.

Dazu Brände, Liköre, Säfte (eigene Streuobstwiesen)

Dilger engagiert sich u.a. auch im Ernährungsrat (www.ernaehrungsrat-freiburg.de)



STAFFELTER HOF, Kröv/Mosel

www.staffelter-hof.de

ältestes Weingut der Welt (seit 862!), Bioweingut und Gästehaus

Mitglied bei Ecovin (seit 2011), bei Zukunftswine, Slow Food/Slow Wein Deutschland, Vision Mosel etc.

Jan Matthias Klein (7. Generation) nutzte neu erworbene Flächen zur Pflanzung von neu gezüchteten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs) und sorgt damit auch für eine zukunftsorientierte Entwicklung des Familienweinguts.

So wachsen heute auf ca. 13 ha neben 60 % Riesling, 10 % Müller-Thurgau und 7% Spätburgunder, Sauvignon Blanc, Frühburgunder, Gamay, Gelber Muskateller, Arinto, Fernao Pires und die PIWI-Sorten Muscaris, Souvignier Gris, Sauvitage, Satin Noir, Sauvignac und Donauriesling. Letztere erfordern nur selten Pflanzenschutz

Agroforst-Projekt: Mehrfachnutzung der Landfläche mit Nutztieren und wechselnder Pflanzung von PIWI-Reben, Obstbäumen und anderen Gehölzen und Büschen. So wird zukünftig ein ökologisch und ökonomisch sinnvolles System entstehen: mehr Pflanzenvielfalt, Blüten, daher Insekten und ihre Nahrung, Kleintiere und Vögel und nicht zuletzt Trauben, die das Einkommen der Familie sicherstellen.

Tradition und Aufbruch in die Zukunft! Der Klimawandel als Herausforderung ...

Ferienwohnungen und „Kulturlaub“

Vielfältige Weinlinien, auch Liköre und Brände (nicht ökologisch zertifiziert)

Weingut EYMANN, Gönheim/Pfalz

www.weingut-eymann.de



Vincent Eymann, 3. Generation, seit 2015 (Weingut seit 1961); Eltern schon „Bio“; von der klassischen Straußwirtschaft zum aufstrebenden bio-dynamischen Spitzenweingut; ca. 18 ha

Seit 2006 Demeter-zertifiziert: Standort, Klima und Jahrgang möglichst unverfälscht in den Weinen abbilden

Fokus auf Riesling und Spätburgunder; große Lagen wie Wachenheimer Schlossberg oder Dürkheimer Fuchsmantel

Weinlinien: Gutsweine – Ortsweine – Toreye (Selektion) – Lagenweine - Schaumweine

Viel beachtete Schaumweine, seit 2019 Mitglied im Verband deutscher Sektmacher

Weinstube mit regionaler Speisekarte, aber auch französische Weine und Champagner

Weingut FETH, Flörsheim-Dalsheim/Rheinhessen

www.fethwein.de

Florian Feth hat 2011 das elterliche Weingut übernommen

Demeter Weingut seit mehr als 30 Jahren (1989)

Unterteilung der Weine in:

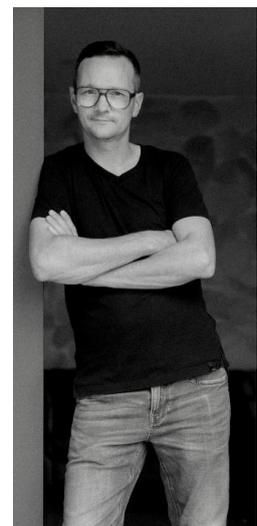
Gutsweine – Ortsweine - Lagenweine – das sind vegane Weine „reinstere Seele aus dynamischem Anbau“

Vinothek

seit Ende 2024 Unterstützer der Slow Food Initiative Deutschland

Mitglied bei Maxime Herkunft Rheinhessen seit 2025 – für die Profilierung von Rheinhessens Weinen, Weine mit Herkunftscharakter und Qualität; wichtig sind handwerkliche Präzision und der individuellen Ausdruck der Böden, die in den Weinen schmeckbar sind.

„Der Schlüssel für die Einzigartigkeit von Weinen ist ihre Herkunft. Es sind die Böden, das Licht und der Schatten, der Wind, die Hitze oder Kühle, die Weine außergewöhnlich machen, ihnen Persönlichkeit und Charakter geben können.“



Ökologisches Wein- und Sektgut HELDE, Sasbach-Jechtingen/Kaiserstuhl/ Baden

www.wein-helde.de

Das Weingut Helde ist sehr speziell, denn es hat seit Jahrzehnten das Bioland Siegel (1991) und ist nun auch zertifiziertes Mitglied der Slow Food Bewegung. Norbert Helde's Motto lautet: So naturnah und unverfälscht wie eben möglich und dabei nur Produkte höchster Qualität und Vielfalt anbieten. Weine, Sekt, Edel-Obstbrände, Saft, Winzer-Kräutertees aus dem Naturgarten Kaiserstuhl.



Hofladen oder Weinshop (online); verschiedene Veranstaltungen und Weinproben: Genusswanderungen, kulinarische Weinproben etc.; Wohnmobilstellplätze, auch mitten in den Reben; Weinbergs-Führungen und Kräuter-Wanderungen mit kulinarischen Wein-, Sekt- und Edelbrandproben; Destillationskurse und Wildobstführungen

Qualitätspyramide:

Traditionell: Hochwertige „Qualitätsweine“ sind in der Regel trocken ausgebaut, die ohne Weinbergsbezeichnung und Prädikatsbezeichnungen angeboten werden. Sie zeichnen sich durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Feinherb: Entspricht dem bisherigen Geschmacksbild „halbtrocken“. Der Wein schmeckt nicht mehr trocken, aber auch nicht süß.

Selektionswein, "handsortiert": „Handsortierte Weine“ sind Weine von besonderer Güte und Ausdruckskraft. Dabei wird im Sommer am Rebstock die Traubenmenge reduziert (selektioniert), um die höchstmögliche Qualität zu erzielen. Nur ausgesuchte Trauben bringen stoffige, extraktreiche Weine mit intensivem Sortentyp und wuchtigem Körper hervor. Die Trauben werden dann im Herbst in mehreren Durchgängen von Hand geerntet. Diese Weine tragen eine Weinbergsbezeichnung der Jechtinger Weinlagen und werden mit den Prädikaten Kabinett (leichte Weine) Spätlese (gehaltvolle Weine) und Auslese (hochwertige Spitzenweine und oft mit natürlicher Fruchtsüße) ausgezeichnet.

Allerbeste Weine "PUR": Die neue Weinlinie PUR ist ein rein handwerklich hergestellter Wein, so wie es Norbert Helde von seinem Großvater gelernt hat.

Die Absicht ist, bewusst einen Wein ohne jegliche Fremdbeeinflussung und ohne Zutaten herzustellen. Auch im Bioweinbereich sind heute leider fast alle Weine „gemacht“.

In der Linie PUR wird verzichtet:

- keine Schönungen
- keine Gerbstoffe und Tannine
- keine Holzchips und Fasslagerung

Auch auf eine Prädikatsbezeichnung wird bewusst verzichtet - es steht nur Qualitätswein auf dem Etikett, aber mit einer Angabe der genauen Weinbergslage. In der Regel sind es Spät- und Auslesequalitäten. Um solche Unikate zu erzielen, werden im Frühsommer die Hälfte der Trauben im Weinberg ausgeschnitten, so dass sich der Ertrag halbiert, aber die Geschmacksintensität sich steigert. Nur so kann man diese besonderen Weine, die ganz trocken sind, in dieser Qualität produzieren.

Es sind einfach die besten Weine mit vollem Traubenaroma und ohne jegliche Beeinflussung - daher der Name PUR.

Anja Weigerding

DIE WEINE DES ABENDS

**Weingut Eymann, Pfalz
Cuvée No. 421 Extra Brut**

**Staffelter Hof, Mosel
2023 Müller-Time „Smells like mean spirit“, Naturwein**

**Weingut Deppisch, Franken
2021 Randersacker Sonnenstuhl, Silvaner**

**Weingut Helde, Baden
2022 Chardonnay Kabinett, trocken, handsortiert**

**Weingut Feth, Rheinhessen
2022 Dalsheimer Chardonnay, Ortswein**

**Weingut Jakob Christ, Rheingau
2020 R90 Riesling**

**Weingut Jakob Christ, Rheingau
2021 R88 Riesling**

**Weingut Dilger, Baden
2020 Sauvignier Gris, Holzfass, trocken**

**Weingut Dilger, Baden
2020 Prior, trocken**

**Weingut Eymann, Pfalz
2022 Spätburgunder Toreye**

**Weingut Feth, Rheinhessen
2019 Frühburgunder Auslese, trocken,
Lagenwein**

**Weingut Deppisch, Franken
2020 Silvaner Orange, trocken**