

Zusammenfassung:

Modul 5 – Diploma-Arbeit „INSIDE SLOW WEIN - EINE ECHTE CHANCE FÜR NACHHALTIGKEIT ODER „WIEDER NUR“ EINE WEITERE ZERTIFIZIERUNG“

Bei der Auswahl des Themas für die Abschlussarbeit war es mir wichtig, dass ich einen eigenen Bezug zu dem Thema aufbauen kann und es daher eine einzigartige Arbeit wird.

Ich habe daher meinen Werdegang betrachtet und rekapituliert, was ich gelernt habe, wo und wie ich es gelernt habe, seit ich mich für den Weinakademiker eingeschrieben habe. Zu Beginn der Ausbildung war mein Wissen sehr rudimentär, ich konnte WSET Level 3 nachweisen, aber keine praktischen Erfahrungen, weder önologischer, weinbaulicher, noch vertrieblicher oder gastronomischer Art. Meine Lernkurve war dabei aus persönlicher Sicht eher steil, so dass ich den Eindruck bekam, dass die Theorie die Praxis ganz und gar abhängt. Aus diesem Grund, und weil ich wissbegierig war, habe ich von Februar bis Mai 2023 ein Praktikum auf einem Weingut in Clare Valley absolviert.

Es handelte sich hierbei um ein konventionell arbeitendes Weingut, geführt von zwei Winzern, die aber keine eigenen Weingärten besaßen, also in einem Modell praktizierend, in dem die Trauben extern zugekauft wurden und das Thema Weinbau keine Rolle spielte. Kellertechnisch war die Erfahrung jedoch sehr spannend, da viele gängige konventionelle Methoden angewendet wurden und ich somit den Bezug zu dem Gelernten aus der Literatur herstellen konnte.

Zu diesem Zeitpunkt habe ich mich gefragt, wie andere Weinbetriebe in Australien aufgestellt sind und habe dabei herausgefunden, dass ein Großteil konventionell arbeitet. Bio-Betriebe gibt es, aber nicht viele und die australische Definition von „Bio“ unterliegt auch nicht den Normen, die EU definiert hat. Vergleichbare Standards konnte ich bei Demeter-Betrieben finden, davon gibt es aber nur ganz wenige. Beim Verkosten stellte ich fest, dass es erkennbare Unterschiede gibt: wo die konventionellen hergestellten Weine der Region alle irgendwie sehr ähnlich schmeckten, stachen demeter-Weine hervor.

Das fand ich interessant und nahm mit daraufhin vor ein weiteres Praktikum zu machen, welches dann aber bei einem demeter-zertifizierten Betrieb stattfinden sollte. In Deutschland konnte ich das dann umsetzen und habe im Herbst zur Lese ein Praktikum beim familiengeführten Weingut Melsheimer an der Mosel gemacht.

Der biodynamische Ansatz des Weingutes ging über die Bewirtschaftung der Weingärten und die Arbeit im Keller hinaus, auch im Alltag und im Privatleben war der Betrieb intensiv auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Demnach habe ich dadurch das absolute Kontrastprogramm zu meinen Erfahrungen in Australien erlebt. Melsheimer berichtete mir, dass sein Ansatz wirklich das „nichts tun“ im Keller ist und dass das auch tatsächlich der Realität entspricht (ich habe es selber gesehen), im Gegensatz zu vielen anderen Betrieben, die sagen, dass sie nicht eingreifen, es aber doch tun. Das ärgerte ihn und Demeter wäre ihm hier nicht konsequent genug.

Melsheimer erzählte mir sodann von Slow Wein und der Zertifizierung und dass er bei dem Konzept den Eindruck habe, dass sich dort wirklich Winzer zusammenfinden, die so arbeiten wie er. Slow Wein war zu dem Zeitpunkt gerade gestartet und er war einer der ersten, der an dem Programm teilgenommen hat.

Ich fand das sehr interessant und wollte mich mit der Slow Wein Thematik intensiver beschäftigen, so dass ich dann beschloss dies als Thema für die Abschlussarbeit zu wählen.

Ich wollte also herausarbeiten, wie man bei Slow Food dazu gekommen ist die Slow Wein Bewegung zu starten und zu zertifizieren und was genau den Slow Wein ausmacht. Außerdem wollte ich herausfinden wo es bei Slow Wein tatsächlich Unterschiede zu demeter und zu anderen Bio-Zertifizierungen, hier hatte mir Ecovin herausgesucht, gibt und welche das sind.

Des Weiteren wollte ich herausfinden, ob Slow Wein die Prämisse halten kann, wegen der ein Winzer wie Melsheimer an der Bewegung teilnimmt und auch wie die anderen Winzer des ersten Jahres zu Slow Wein in der Entwicklung stehen, was ihre Erwartungshaltung ist und ob diese in der Realität erfüllt wurde.

Das Ziel der Arbeit war also die Vorstellung von Slow Wein in der Theorie und der Praxis sowie ein Vergleichszug zu Demeter und Ecovin.

Ich habe mir dann einen Fragenkatalog überlegt, welchen ich in Interviews mit den an Slow Wein teilnehmenden Weingütern und mit Slow Food jeweils durchgegangen bin. Es gab auch bereits einige Artikel aus dem Slow Food Magazin zu Slow Wein. Des Weiteren habe ich durch die Webseiten Informationen zu den Vereinen und zu den einzelnen formalen Richtlinien der Zertifizierungen gesammelt. So konnte ich die Vereine und die Zertifizierungen gegenüberstellen. Die Erfahrungsberichte der Teilnehmer haben mir geholfen die praktische Umsetzung von Slow Wein kritisch zu betrachten.

Letztlich ist es wohl zu früh nach nur einem Jahr des Bestehens von Slow Wein bereits sagen zu können, ob es sich um eine Zertifizierung der Zukunft handelt, zumal da es im ersten Jahr viele Kinderkrankheiten im Ablauf gab und die Teilnehmer teilweise skeptisch sind, ob Slow Food diese in den Griff bekommt und ob die nötige Manpower investiert wird, um die Zertifizierung aufrecht zu erhalten, ohne dass sie an Glaubwürdigkeit verliert. Dabei ist der Ansatz von Slow Wein für alle Teilnehmer nach wie vor zu 100% unterstützt.

Vor dem Hintergrund der globalen Auseinandersetzung mit Themen wie Klimawandel und Umweltschutz ist es essenziell, dass sich um die Weiterentwicklung von nachhaltigem Wirtschaften bei der Produktion von Wein beschäftigt wird. Die Wahrnehmung und das Interesse nimmt dabei glücklicherweise zu, auch auf Konsumentenseite. Wichtig ist aber auch, dass Transparenz herrscht und Aufklärungsarbeit geleistet wird, so dass die Konsumenten Vertrauen in die Bewegungen haben.