

Aus meiner Reihe „Das sagt der Winzer“

Rüdesheim, im Juni 2019. Interview mit Rainer Haas, überzeugter Biowinzer aus Rheinhessen:
Das Interview führte ich am 08.06.2019 in Rüdesheim in den Weinbergen von Rainer und Dagmar Haas

AUTHENTIZITÄT als oberste Prämisse: Seit 2001 erzeugen Dagmar und Rainer Haas Weine nach ökologischen Richtlinien des Bundesverbandes ökologischer Weinbau (kurz BÖW oder ECOVIN).

Bereits 1983 hatten die beiden die Vision vom biologischen Wein, allerdings war das damals im Grunde (noch) nicht machbar. Aber seither haben die beiden an dieser Vision gearbeitet und sind seit 2001 zertifiziert im Bundesverband für ökologischen Weinbau (ECOVIN)

„Wenngleich auch im Ökoweinbau bei der Weinbereitung einige Verfahren zur sogenannten „Weinschönung“ zur Verfügung stehen verzichten wir so weit als irgend möglich auf Eingriffe...“

„Wir sind überzeugt, alles was man an einem Wein bastelt entfernt diesen von seiner **Ursprünglichkeit** und ebnet den Weg in die Gleichförmigkeit“

„Unser Wein soll die BLAUPAUSE des Jahres sein in dem er gewachsen ist“

„Gerade in Deutschland ist das Klimageschehen während der Rebvegetation einer der Hauptparameter für die Eigenart der Weine eines jeweiligen Jahrgangs. Unser Wein soll die BLAUPAUSE des Jahres sein in dem er gewachsen ist.“

„Dieser Grundsatz beschreibt so ziemlich genau die entgegengesetzte Philosophie von überwiegenden Teilen der Weinwelt: dort fallen immer mehr die Jahrgangseigenheiten einem kontinuierlichen Weinverkauf zum Opfer...“

Genau an dieser Stelle sehen Dagmar und Rainer die große Diskrepanz

„Die deutschen Weinerzeuger glauben sie müssen sich den neuen internationalen Gepflogenheiten anpassen und erzeugen mit dem Ziel einer „Ideal-Linie“ immer gleichförmigere austauschbare Weine. Diese gleichförmigen Weine bilden immer mehr das Gros des Angebotes und dies wirkt sich bis in die Prüfstellen zur Qualitätsweinprüfung aus: immer öfter passen Weine die bewusst ohne Anspruch auf „Ideal-Linie“ erzeugt wurden nicht mehr in die „Kollektion“ der Prüfstellen.“

„Wir sind nicht bereit die **Ursprünglichkeit** des Weins aufzugeben. Zugleich finden wir es völlig unnötig einen jeden unserer Weine von einem Gremium daraufhin überprüfen zu lassen, ob er sich nahe genug an der aktuellen Ideal-Linie befindet oder gerade wieder einmal nicht.“

Die logische Konsequenz:

Das Weingut Jakob Christ hat sich ab 2006 aus dem sensorischen Teil der Qualitätsprüfung verabschiedet und präsentiert seine authentischen Rheingau-Weine bei unveränderter Philosophie und unverändertem Qualitätsanspruch als deutschen Tafelwein!

Ähnliches hat uns auch Volker Benzinger aus der Pfalz erzählt. Er hat den Weg des immer gleichförmigen Mainstream verlassen und ist jetzt ebenfalls ECOVIN zertifiziert und macht seine Naturweine und Orangeweine als „Landwein Rhein“.

Biologisch:	„seit 2001 zertifiziert und seit jeher aus voller Überzeugung“
Von Hand gelesen:	„nur geübte Augen und Hände können selektiv lesen der Boden ist unser wertvollstes Gut – wir ernten im Oktober in einer Phase in der es öfters regnet. Tonnenschwere Erntemaschinen würden die Bodenstruktur unwiederbringlich zerstören. Erntemaschinen unterscheiden nicht zwischen Trauben, Ohrwürmern, Marienkäfern oder Vogelnestern. Alles wird auf 's Förderband geschüttet und verarbeitet!“
Ursprung:	„Terroir zu Ende gedacht – neben Boden, Klima, Hangneigung und den anderen üblichen Parametern steht die Standorthefe und Standortflora im Focus. Spontangärung und Spontanbegrünung sind die logische Konsequenz.“
Spontan Vergoren:	„Seit über 6.000 Jahren bereitet der Mensch Wein aus Weintrauben von den Assyrern bis in die 70er Jahre des letzten Jahrhunderts gärten die Weine mit traubeneigenen Standorthefen, dann hatte die sog. „moderne Agrarchemie“ die Hefen in den Weinbergen zerstört. Weniger als 30 Jahre chemische Keule hatte ausgereicht jahrtausendealte Vorgehensweisen auszulöschen. In unseren Ökoweinbergen konnten sich die Standorthefen wieder erholen und seit 2008 gärt unser Wein wieder zu 100% spontan, wie in den (fast) 6.000 Jahren davor.“
Minimalinversiv:	„Weinbereitung mit minimalen Eingriffen und somit der geringstmöglichen Traumatisierung des Weins...!“
Viel Zeit:	„späte Lese, spontane, langsame und lange Gärung, langes Lager auf Voll- und Feinhefe, späte Filtration, späte Abfüllung,“ Der Wein kommt erst nach der nächsten Ernte (14 Monaten) in den Verkauf
Jahrgang:	„Wenn in der Weinwelt Jahrgänge auf die Etiketten gedruckt werden (anders bei Bier, Kaffee, Schokolade) dann sollten die Jahrgangscharakteristika auch schmeckbar sein – und nicht mit allerlei „Kellerkosmetik“ eingeebnet werden.“
Vegan:	„... eigentlich eine Bewegung und trotzdem auch ganz wichtig für Menschen die nicht vegan leben. Neun von zehn Weinen auf dem Markt sind nämlich mit tierischer Gelatine (Schlachtabfälle Anm. T.) geklärt, damit der Wein schneller filtriert werden kann. – <i>Es geht also um Zeit, Ergo um Geld!</i> Für diejenigen Weinliebhaber die Weine ohne Schlachtabfälle wollen, sollte der vegane Wein (auch ohne Weltanschauung) der Wein der Wahl sein ...“
Authentische Säure:	„neben dem Zuckergehalt ein weiterer wichtiger Parameter, der auf die Jahrgangstypizität eines Weines hinweist. Bis 2002 durften Weine nördlich der Alpen nur „entsäuert“ werden. Seit 2003 darf auch Säure hinzugefügt werden. Fazit: unabhängig von der authentischen (jahrgangstypischen) Säure ist eine Anpassung in alle Richtungen erlaubt, sodass die Typizität eines Jahrgangs vollständig zerstört werden kann.“
Mit allen Sinnen:	„neben der Nase, der Zunge und dem Auge kommt auch das Ohr zum Einsatz, wenn es zu ergründen gilt ob ein Wein noch „knistert“, ob er also noch gärt oder ob der biologische Säureabbau (2. Gärung) noch abläuft ...!“
Zulassen:	„ ALLES was VON ALLEINE ablaufen kann soll auch alleine ablaufen dürfen Gärung, Eiweißstabilisierung, Weinstein stabilisierung, Selbstklärung ...“
Weglassen:	„Eingriffe auf die verzichtet werden kann, werden auch weggelassen: Grundsatz: nicht so viel wie nötig, sondern so wenig wie irgend möglich!“