

Ahnung von Wein?

Statement zu meiner Person!

Menschen kommen zu mir in die Weinproben und sagen direkt: „Ich habe keine Ahnung von Wein“. Meine Antwort: „Ich auch nicht, ich weiß aber, was mir schmeckt!“

Surk-ki Schrade, Weinhändlerin
La Vincaillerie – vin naturel, Köln



Foto Smilla Dankert

Seit 2008 bin ich jetzt auch fachlich mit diesem Getränk beschäftigt und stelle immer wieder fest:

Die Weinwelt ist so unglaublich weitläufig, verändert sich ständig und hat das auch schon immer getan! Wer also behauptet sich mit Wein auszukennen, muss ein längeres Studium hinter sich haben, muss gesoffen haben wie ein Loch, kann keine Familie haben, weil ständig unterwegs....

Dass man sich besser mit Wein auskennt als Menschen, die sich nur damit einen schönen Abend machen, das geht. Sommeliers und Oenologen gibt es ja Unmengen, Weinberatungen, Coachings...Weinprobieren erlernen, Rebsorten erkennen, ja man kann fachlich an die Materie ran gehen und sich ein wenig besser auskennen als andere.

Was habe ich gemacht? Ich bin auch fachlich rangegangen, aber eben nur an vin naturel! Die Winzer und die Weine habe ich 2008 in Marseille auf einer Weinmesse kennen gelernt. Da ich keine Bio-Tante bin, lies ich mich nicht von dem Wort „naturel“ blenden, sondern probierte erst ein Mal die Weine. Sie eröffneten in mir noch nie Geschmecktes, ich wurde neugierig! Als die Winzer immer wieder sagten, das ist nur vergorener Traubensaft wurde ich stutzig. Seit ich Alkohol trinken darf, trinke ich Wein und war immer im Glauben vergorenen Traubensaft zu trinken. Wurde ich etwa 20 Jahre lang hinters Licht geführt? Meine Recherche begann akribisch. Mir wurde erst mal schlecht, als ich die Liste der erlaubten Zusatzstoffe der EU gelesen habe, darf das alles in einen Wein rein? Das es nicht drauf steht, liegt an der Verordnung: Wein ist nicht als Lebensmittel deklariert und muss keine Zutatenliste führen.

Da ich persönlich nicht mit Unbekannten ins Bett gehe, möchte ich mich auch nicht von unbekanntem Stoffen penetrieren lassen. Ich habe die Möglichkeit mich zu informieren. Das tue ich und entscheide selbst.

Vor dieser Entscheidung, welche Weine ich in Zukunft trinke, stand ich dann und habe mich ganz klar für vin naturel entschieden!

Die Tatsache, dass in meiner Recherche die Frage der Machart und der Zusatzstoffe sehr oft auf Widerstand stieß, dass es bei vielen Winzern fast zu einem Betriebsgeheimnis gehört, dass auch viele Menschen in der Weinwelt gar nicht genau wissen, was denn da alles im Keller bei der Vinification (Weinbereitung) passiert, hat mich sehr gewundert. Ein Tabuthema!

Für mich nicht mehr, neben der Tatsache, dass ich chemische Analysen zu meinen Weinen habe, gibt es auch noch die Ethik der Winzer in dem Satz „Wir tun was wir sagen und sagen was wir tun“: diese Ehrlichkeit und Transparenz hat mich für die letzten 20 Jahre getröstet. Sie ist in der „normalen“ Weinwelt nicht willkommen. Auf vielen Winzerwebseiten sprudelt es nur so vor Poesie im Respekt der Natur, auf kaum einer Seite wird genau beschrieben, wie der Wein hergestellt wird, die oenologischen Chemielabors in denen Geschmäcker gestaltet werden, werden nicht gezeigt, die Listen der Zusatzstoffe eben auch nicht.

Die Geschichte der letzten 50 Jahre legitimiert alles was geschieht. Ich verurteile keinen Winzer, der Zusatzstoffe benutzt. Ich muss seine Weine ja nicht trinken!

Was ich trinke und die Auswahl in der Vincaillerie:

Grundsätzlich kann ich nur Weine verkaufen, die mir persönlich schmecken und von denen ich den Winzer oder die Winzerin persönlich kenne.

Ich richte mich bei der Auswahl der Weine nach der Charte der Association des vins naturels. Ob die Winzer dort Mitglied sind oder nicht, egal, Hauptsache die Machart stimmt. Ich habe zu 95% Weine die gänzlich ungeschwefelt sind, die anderen wurden mit höchstens 30mg/l für Rote und 40 mg/l für Weiße geschwefelt. Das ist das einzige was in den Saft rein darf, wenn überhaupt!

Ich mochte bis jetzt kein Riesling, habe jetzt die Purus-Linie von Rudolf Trossen entdeckt und lieben gelernt - schmeckt das nach Mosel-Riesling? Egal! Mir schmeckt er!

Ich mochte bis vor kurzem keinen Pinot Noir, bis ich jetzt einen von Enderle & Moll aus dem Breisgau probiert habe, den führe ich jetzt auch in meinem Sortiment.

Alles was zu viel Holz hat, wo das Fass die Frucht einengt mag ich auch nicht.

Weine, die so viele Gerbstoffe haben, dass man ein Glas Wasser nach jedem Glas Wein braucht gibt es bei mir auch nicht!

Ich liebe alles andere! Und auf jeder Weinmesse freue ich mich, einen neuen Geschmack zu entdecken!

„Guter Wein“ – „Schlechter Wein“, eine Beurteilung die ich mir nicht anmaßen würde. Jeder Wein, der auf dem Markt ist, hat seine Daseinsberechtigung. Es gibt Weine die mir schmecken und gut tun, und Weine, die mir nicht schmecken und nicht gut tun! Und das verändert sich auch, da ich mich auch verändere, ich werde jeden Tag einen Tag älter!