



FOOD HERO

In unserer Reihe Food Heroes stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen.

Winzer wie Christian Deppisch, Rainer Haas, Andreas Dilger und Thorsten Melsheimer, die wir bekannter machen wollen.

Food Heroes

Reinen Wein einschenken

Die ersten Weine, die alle verlangten Kriterien erfüllen, dürfen sich nun mit der Schnecke schmücken. Die vier Weingüter, von denen sie stammen, haben trotz vieler Gemeinsamkeiten auch ihre individuellen Eigenheiten.

Karin Wiemer stellt die »Slow Wein«-Vorreiter vor.

Slow Wein®
Deutschland



HÖCHST ENGAGIERT IM NEBENERWERB

Christian und Christina Deppisch führen ihr Weingut in der ersten Generation: 1989 pachteten sie die ersten 500 Quadratmeter Weinberge, der Betrieb wuchs und schließlich wurde die als Weinkeller genutzte Autogarage zu klein. Daher kauften sie 2005 einen landwirtschaftlichen Hof in Theilheim bei Randersacker, die Geburtsstunde des Weinguts Deppisch. Während Christian Deppisch Weinbau und Önologie studierte, widmete er sich parallel hobbymäßig den eigenen Weinbergen. Noch heute betreibt er das Weingut mit sechs Hektar Rebfläche im Nebenerwerb, hauptberuflich ist er an der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau

Veitshöchheim beschäftigt – das Thema Wein und Weinanbau ist bei ihm also omnipräsent.

Schon lange arbeitet der Winzer auf seinen Rebflächen mit ökologischen Methoden, konnte aber erst 2009 ganz auf Demeter-Verfahren umstellen. »Zuvor war ich nur an den Wochenenden zu Hause. Ökologisch arbeiten heißt aber, vor Ort zu sein und schlagkräftig zu agieren, wenn sich beispielsweise Regen ankündigt«, erklärt Christian Deppisch. Insgesamt hat er zehn bis 15 Rebsorten im Anbau, nicht alle baut er sortenrein aus. »Aber wir konzentrieren uns immer stärker auf die einzelne Rebsorte.« Silvaner ist – typisch für Franken – seine Hauptrebsorte, fast gleichauf der Riesling. Insgesamt produziert das Weingut bis zu 20.000 Liter pro Jahr. Piwis sind ebenfalls ein Thema: »Cabernet Blanc haben wir letztes Jahr zum ersten Mal geerntet, der kommt gut an. Sauvignac haben wir dieses Jahr erst neu gepflanzt«, so Deppisch.

Der Öko-Winzer arbeitet im Weinberg viel mit Standortbegrünung, die er partiell mit Leguminosen ergänzt, um Stickstoff in den Boden zu bringen. Im Wechsel bringt er kompostierten Humus und eigenen Trester aus. Insgesamt schaut er aber, dass die Reben nicht zu viele Nährstoffe bekommen. »Sie sollen lieber ein bisschen schwächer wachsen und nicht zu viel Laub bilden, damit mehr Energie in die Traube und nicht ins Blatt geht.« Seit rund vier Jahren beweidet auch er die Weinberge mit einer eigenen kleinen Schafherde.

Im Keller verzichtet er auf jegliche Zusatz- und Hilfsstoffe: Geerntet in Handlese, gepresst, spontan vergoren im Tank, zunehmend auch im Holzfass. »Ohne Kühlmöglichkeit müssen wir uns ohnehin an der Natur orientieren, wir können erst lesen, wenn die Außentemperatur nicht mehr so hoch ist.« Seine Naturweine aus der »Pure & Natural«-Weinlinie bleiben unfiltriert und ohne Schwefel. Solche komplett naturbelassenen Weine seien inzwischen auch in der gehobenen Gastronomie sehr gefragt.

► www.weingutdeppisch.de

EIGENER KOPF MIT EIGENEN WEINEN

Vollkommen logisch und naturgegeben ist für Rainer Haas, wie seine Weine entstehen. Um die viereinhalb Hektar Rebfläche bewirtschaftet er im Weingut Jakob Christ, einem kleinen Familienbetrieb in Rüdesheim am Rhein, in dem »die Familie zu hundert Prozent eingebunden ist«, so der Winzer. Das wird auch so bleiben, denn die Tochter will das Weingut weiterführen. Rund 80 Prozent Riesling-Reben baut er auf seinen Weinbergen im Rheingau an, etwas Spätburgunder, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Bereits seit 2001 ist er als Ecovin-Weingut bio-zertifiziert. Da seine Weine öfter als untypisch abgelehnt wurden, was ja »bei guten Weinen keinen Sinn macht«, wie er sagt, verabschiedete er sich 2006 von dem sensorischen Teil der deutschen Qualitätsweinprüfung. Seitdem vermarktet er sie als »Deutscher Landwein Rhein«. Spätestens am diesem Punkt ist klar: Seine Weine sind anders. Seine Philosophie ist es auch. Er hält sich an das Motto: »Zulassen, was von alleine geht. Und weglassen, was in keinster Weise nötig ist.«

Den Wein mit Hilfsmitteln formen zu wollen, sei ihm fremd. Haas will »den Wein werden lassen, wie er werden will«. Denn seine Erfahrung ist: »Viele Probleme beim Jungwein schaffen sich von selbst aus der Welt.« Und so lässt er die von Hand gelesenen Trauben spontan vergären, verwendet keinerlei Klärhilfsmittel und gibt dem Wein genau die Zeit, die er braucht. Der 2022er durfte bis in den August hinein vergären und wurde ganz knapp vor der nächsten Ernte abgefüllt, um dem neuen Jahrgang Platz zu machen. Erst Anfang November kommt der Wein vom Vorjahr in den Verkauf.

Noch ein anderer Aspekt bestätigt ihn darin, slow beim Wein konsequent mit langsam zu übersetzen: die Verträglichkeit. »Wenn man dem Wein Zeit lässt, sich zu finden, wird er von alleine bekömmlich«, sagt er. Etliche Kunden könnten von seinem Wein deutlich mehr trinken, ohne schmerzhaft Konsequenzen zu fürchten. Auch beim Riesling. Denn die authentische Säure bei der Rheingauer Paradesorte ist für ihn eine spannende Sache: »Ich würde beim Riesling weder Säure zugeben noch rausnehmen.«

Die Eigenheiten eines Jahrgangs sind Rainer Haas ebenfalls wichtig, sie können und sollen sich auch im Wein zeigen. Holzfässer benutzt er nur noch für Versuche. »Der Wein soll nach sich selbst schmecken, nach dem Jahr aus dem die Trauben stammen, nach dem Boden und vielleicht ein bisschen nach der Idee, die ich von dem Wein habe«, meint Rainer Haas.

Seit 2007 ist der Rheingauer Winzer Fördermitglied bei Slow Food. Als die Weinkommision 2012 begann, sich über Slow Wein Gedanken zu machen, war für ihn klar: Slow ist nichts ohne bio. »Bio ist für mich die Voraussetzung, aber Slow Wein muss noch besser als bio sein.«

» www.weingut-jakob-christ.de

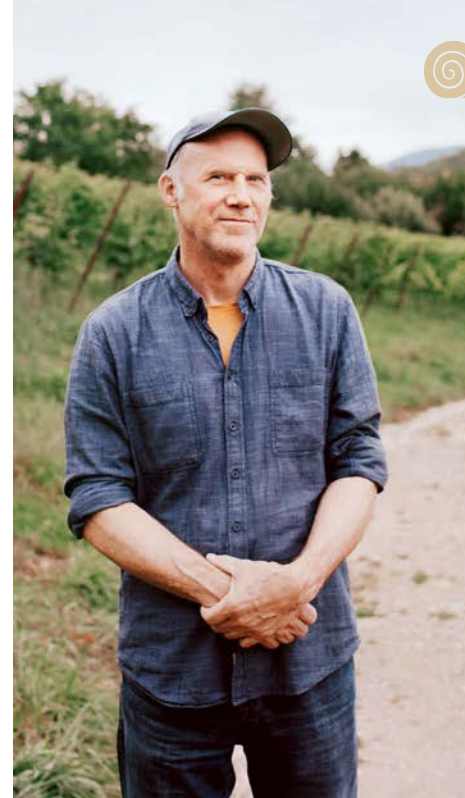
DER PIWI-PIONIER

Es ist eigentlich kein Wunder, dass das Weingut Andreas Dilger zu den ersten gehört, die sich beim Thema Slow Wein engagieren. Schließlich hat Andreas Dilger schon Mitte der 1990er Jahre als Pionier mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis) angefangen. Vor drei Jahren hat er zudem analog zur Solidarischen Landwirtschaft den ersten Solidarischen Weinberg ins Leben gerufen. Inzwischen gibt es über 300 Mitglieder für zwei Weinberge, ein dritter Solidarischer Weinberg ist gestartet und nimmt noch Mitglieder auf. Für ihn beginne die Produktion von Slow Wein im Weinberg, sagt Dilger, und könne nur aus einem ganzheitlichen Betrieb kommen.

Als Seiteneinsteiger und Autodidakt hat der studierte Sozialpädagoge mit einer Kleinstparzelle begonnen, die Rebhänge später im Nebenerwerb bearbeitet, bis die Liebe zur Arbeit mit der Natur die Oberhand gewann – und er 2001 das Weingut gründete. Als er die Krankheits- und Schädlingsprobleme bei den üblichen Rebsorten erkannte, mit denen auch die von ihm übernommenen Weinbauflächen bestückt waren, hat er schnell gehandelt. Über Züchter*innen und das Freiburger Weinbauinstitut lernte er neue widerstandsfähige Sorten kennen. Neu gepachtete Flächen wurden gerodet und komplett mit Piwis bepflanzt – und stets intensive Begrünungsbrachen zwischen den Rebflächen angelegt. »Das hat von Anfang an funktioniert«, betont der Bio-Winzer. »Neben den üblichen Saatgutmischungen verwenden wir Stallmistkompost für den Humusaufbau, damit ist eine gute Versorgung der Rebpflanze gewährleistet.«

Nach über 20 Jahren Erfahrung mit Piwis und ökologischem Weinbau weiß der Weinbauer, wie wenig die Reben benötigen, wenn der Boden gesund ist. »Wir haben inzwischen eine durchschnittliche Einsparung von 75 Prozent bei der Pflanzenschutz-Behandlung im Vergleich zu herkömmlichen Rebsorten«, erklärt Andreas Dilger. »Bei der Rebsorte Souvignier Gris wurden die Pflanzen in Kooperation mit dem Weinbauinstitut Freiburg seit drei Jahren versuchsweise gar nicht behandelt – auch das geht.«

Als Mitbegründer und Vorsitzender von PIWI Deutschland e. V. und Vorstandsmitglied von PIWI International ist es Andreas Dilger »eine Herzensangelegenheit, den Weinbau mit Piwis voran zu bringen«, vor allem im Hinblick auf nachhaltigen Weinbau. Auf sechs Hektar Rebfläche am Schönberg, Freiburgs südlichem Hausberg, und dem gegenüberliegenden Lorettoberg am Predigerplatz wachsen inzwischen 18 verschiedene Piwi-Sorten wie die weißen





Sorten Solaris und Johanniter, Sauvignier Gris und Cabernet Blanc und rote Sorten wie Cabernet Cortis, Regent und Monarch. Zwölf davon sind im Ertrag, die übrigen sechs sind Junganlagen oder noch im Versuchsanbau.

Als innerstädtisches Weingut, stimmungsvoll im historischen Straßenbahndepot gelegen, vertreibt er seine rund 30.000 Liter Wein pro Jahr fast ausschließlich regional und lokal, über Restaurants und Bioläden in Freiburg und Umgebung. Überhaupt ist der 59-Jährige gut vernetzt: Etwas zu bewirken und ökologisch voran zu bringen, ist ihm ein großes Anliegen. So hat er vor zwölf Jahren das Agrikulturfestival gegründet, ist Aufsichtsrat und Partnerbetrieb bei der Regionalwert AG Freiburg-Südbaden und Sprecher im Ernährungsrat Freiburg und Region.

► www.weingut-andreas-dilger.de



TRADITION AM STEILHANG

Er führt ein Weingut mit langer Tradition: Thorsten Melsheimer ist bereits die fünfte Generation gleichen Namens, sein Sohn arbeitet bereits mit und wird das Weingut Melsheimer an der Mosel auch weiterführen. Die typischen steilen Rebhänge bestimmen hier das Landschaftsbild. »Die Besucher sind immer wieder erstaunt, dass es hier wirklich so aussieht«, sagt der Biowinzer. Er weiß: »Die Weinberge muss man selbst gesehen und erlebt haben.« Von den zwölf Hektar Rebfläche sind 95 Prozent Steillagen, davon sind die Hälfte reine Handarbeitslagen. Aus dem Reiler Mullay-Hofberg stammen drei Viertel seiner Weine, dort wächst der Riesling auf beeindruckenden Hanglagen, unter steilen Felsen und auf sonnigen Terrassen. »Das Kleinklima ändert sich alle paar hundert Meter«, erklärt Melsheimer, »es gibt so viele verwunschene, unglaublich schöne Plätze, denen man einen Wein widmen möchte«. Derzeit hat er über 20 verschiedene Weine, die er aber gemeinsam mit seinem Sohn etwas reduzieren möchte. Ein wichtiges Standbein sind für ihn inzwischen auch Sekte und Pétillant Naturel-Schaumweine.

Seit 1995 ist das Weingut Melsheimer Mitglied bei Ecovin und seit 2013 auch Demeter-zertifiziert. Der 56-Jährige arbeitet so naturnah wie möglich, in Weinberg und Keller. »Mit der Dauerbegrünung haben wir eine enorm gute Humusversorgung«, sagt er. »So kommen wir in den Handarbeitslagen seit 25 Jahren ohne Bodenbearbeitung aus und seit 15 Jahren ohne Düngung.« Besonders in den Terrassenlagen setzt er auf die arbeitsaufwändige Einzelpfahlerziehung, um altes Kulturgut zu erhalten. Außerdem weidet eine kleine Ziegenherde seit ein paar Jahren am Rand der Hänge, im Winter auch kurz in den Weinbergen: Sie halten die Ränder offen und lockern mit ihren Hufen den Boden auf.

Alle Weine reifen bei ihm in Holzfässern, das älteste stammt aus den 1950er Jahren. »Das Eichenholz hält in unseren feuchten Kellern sehr gut.« Die Besonderheit: »Unsere Weine gären sehr langsam, da die Moste stickstoffarm sind«, erklärt der Öko-Winzer. Wenn es schnell geht, dauert die Gärung sieben bis acht Monate, »manchmal sind sie auch erst nach drei, vier oder fünf Jahren fertig«. Melsheimer gibt keine Hefe zu, die trockenen Weine mit weniger als zwei Gramm Restzucker füllt er unfiltriert ab. »Ein Drittel unserer Weine werden auch nicht mehr geschwefelt.« Die vom Schiefer geprägten Weine würden nicht »fett« und wiesen in der Regel nicht mehr als 11 bis 11,5 Prozent Alkohol auf.

»Entscheidend für die Qualität ist neben dem Geschmack eines Weines in besonderem Maße die gute Prozessqualität«, ist Thorsten Melsheimer überzeugt. Für ihn bedeutet das, traditionell und mit möglichst wenig Technik zu arbeiten. Dazu weiß er eine nette Geschichte: Ein touristischer Rundgang zu seinem Weingut führte einen Rentner zu ihm in den Keller, der in den 1950er Jahren bei seinem Großvater mitarbeitete. »Er war total erstaunt und meinte, es habe sich ja gar nichts geändert!« Genau das spiegelt seine Philosophie wider: »Nämlich wie früher ohne Hilfsstoffe und technische Unterstützung gute Weine zu machen.«

► www.melsheimer-riesling.de