

"Charta" am Morgen danach?

Irgendein Donnerstag. Die Verkostung portugiesischer Weine steht an. Wir betreten "Sterns Event-Salon", 30 Erzeuger, poppiger Katalog weist uns den Weg: Weine aus Merlot und Syrah interessieren uns nicht, wir wollen Touriga Nacional und Tinta Roriz. Echte Portugieser eben.

Wir starten mit dem Dao einer Kooperative für kleines Geld. Gut. Typisch. Schöne Würze und Power. Ein Lächeln huscht uns über das Gesicht. Die Ernüchterung folgt auf dem Fuße: Um Tisch 15 drängen sich alte Bekannte. Wir probieren den Einstiegswein. 2005 und schon so zugänglich? Süßliche Früchte und ein Hauch Kohlensäure. Unsere Alarm-Glocken klingeln. Lenor-Attacke! Wir wollen keinen weichgespülten Rebensaft!

Andere offenbar schon. Händler K. aus E. hat soeben den 5-Paletten-Deal mit Handschlag besiegelt und Konzernmitarbeiterin Mü. von Mö. setzt aufs selbe Pferd. Wir fragen die Erzeugerin nach Reinzuchtheften und Enzymen. Ihr Mund sagt "Nein", ihre Augen "Ja, was glauben Sie denn?" Wir wenden uns ab.

Nebenan gibt's Barrique-Bomben: zehn verschiedene Etiketten, zehn Mal der gleiche Wein: Konzentration. Marmelade. Rübenkraut. Könnte ein Chilene sein - oder ein Australier? Ladenpreise ab 20 Euro. Na und? Händler K. aus E. plant schon seine Hausmesse: 20 verschiedene Labels, 20 verschiedene Regionen. Alle teuer, alles Sattmacher ohne Profil. Soll er doch. Wir suchen weiter - damit wir am Morgen danach keinen Kater haben. Damit wir keine Einheitssoße trinken müssen. Damit wir einen Côte-du-Rhône (geschmacklich!) von einem Dao unterscheiden können. Deshalb unterstützen wir die "Charta des reinen Weins". Charta statt Kater! (Susanne Meimberg)



... kommt immer so plötzlich ...

Der Mann im roten Mantel

Damit ihre Liebsten, Freunde und Geschäftspartner zu Weihnachten etwas Schönes auspacken können, packen wir fleißig (mit) an: Wir haben die schönsten Kästchen und Schächtelchen für Sie ausgesucht und bestücken sie nach Ihren Wünschen mit den feinsten Köstlichkeiten. Festtagsstimmung für Auge und Gaumen garantiert!

"Charta des reinen Weins"

BEGRENZT ERLAUBT:

Schweflige Säure (SO₂): Der Charta-Winzer ist bestrebt, den SO₂-Gehalt seines Wein so tief wie möglich zu halten.

Zuckerung (Chaptalisierung): Auf die Zuckerung sollte aus Prinzip verzichtet werden. [...] (In besonders ungünstigen Jahren begrenzt erlaubt, Deklarationspflicht auf dem Rückenetikett)

Säuerung: Auf die Ansäuerung sollte aus Prinzip verzichtet werden. [...] (In besonders ungünstigen Jahren ist ein begrenzter Zusatz von Weinsäure zugelassen, Deklarationspflicht auf dem Rückenetikett.)

Chemische Entsäuerung: Auf die chemische Entsäuerung sollte aus Prinzip verzichtet werden. [...] (In besonders ungünstigen Jahren begrenzt erlaubt, Deklarationspflicht mit Angabe des Mittels).

Mikrooxygenation: Die Zufuhr von Sauerstoff zu Wein unterliegt ausschließlich önologischen Erfordernissen und kann nicht Gegenstand dieser Charta sein, da ein natürliches Phänomen (Luftkontakt) in kontrollierbarer Weise künstlich herbeigeführt und der Weincharakter nicht verändert wird.

Reinzuchtheften: Der Charta-Winzer deklariert deren Einsatz auf dem Rückenetikett. Erlaubt sind zudem die herkömmlichen, ausschließlich mineralischen Hefenährstoffe.

Schönung: Der Charta-Winzer wird diesen Eingriff auf das absolut notwendige Mindestmaß reduzieren und auf dem Etikett (mit Angabe des Mittels) deklarieren.

Filterung: Die Filterung des Wein unterliegt önologischen Erfordernissen. Der Charta-Winzer ist bestrebt, so schonend wie möglich zu filtern, um den Weincharakter nicht zu verändern.

Kältestabilisierung: Die Kältestabilisierung des Wein unterliegt önologischen Erfordernissen und kann nicht Gegenstand dieser Charta sein, da die Natur des Weins nicht verändert wird, sondern lediglich ein natürliches Phänomen (Winterkälte) künstlich herbeigeführt wird. Der Charta-Winzer ist bestrebt, die Kühlung nicht auf die Spitze zu treiben, um den Weincharakter nicht zu verändern.

Hinweis: Wörtliche Wiedergabe des Textes von Andreas März, Anmerkungen bzw. Zusammenfassungen von uns in Klammern.

Weinjournalist Andreas März hat kürzlich in der Zeitschrift "Merum" einen Vorschlag für eine "Charta des reinen Weins" gemacht. Ziel ist eine größere Transparenz für den Verbraucher. Charta-Weingüter sollen den Verzicht auf industrielle Weinerzeugungsmaßnahmen und damit ein geringes Maß an Eingriffen in den Wein (sanfte Önologie) garantieren. Unbenommen ist diesen Erzeugern weiter zu gehen, z.B. spontan zu vergären, den Weinanbau naturnah oder gar biologisch zu gestalten usw.

VERBOTEN:

- Maschinenlese.
- Einsatz von Herbiziden im Weinberg.
- Der Zusatz von Mostkonzentrat eigener oder fremder Produktion.
- Maischeerhitzung.
- Wässerung.
- Jede Art von Apparaten, die die Zusammensetzung des Mostes oder des Weins verändern, namentlich Vakuumverdampfer, Umkehrosmose, Schleuderkegelkolonne, Ionenaustauscher, Elektrodialyse.
- Jede Art von geschmacksverändernden Substanzen, namentlich Enzyme, Gummi arabicum, Tannine, Hefepreparate, Mannoproteine, Holzkonstruktionen zur Aromatisierung (Innerstaves), Chips, Aromen.
- Mikroorganismen, die den Wein verändern könnten (namentlich sogenannte Aromahefen) und alle gentechnisch veränderten Organismen.
- Präparate aus abgestorbenen Hefezellen.
- Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von SO₂).
- Alle nicht ausdrücklich von diesem Reglement zugelassenen Präparate.
- Verschnitt mit Weinen, die nicht auf dem betreffenden Charta-Weingut erzeugt wurden.
- Abfüllung von Charta-Weinen außerhalb des Charta-Weingutes.

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Weinhandel
"Julius Meimberg"
und
Wein-Restaurant "Julius"
Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00
weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

monatlich aktualisiert:
www.julius-meimberg.de