



Programm für lebenslanges Lernen

ECOVIN Mitglieder unterwegs in Spanien, Frankreich und Italien

In den Jahren 2009 und 2010 beteiligte sich ECOVIN – Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V. unter der Leitung von Dr. Uwe Hofmann (ECO-CONSULT) zusammen mit Partnerorganisationen aus Italien (AIAB), Spanien (SEAE) und Frankreich (ITAB) an dem Erwachsenenbildungsprogramm GRUNDTVIG. GRUNDTVIG http://www.lebenslanges-lernen.eu/grundtvig_5.html ist das Programm für die allgemeine Erwachsenenbildung. Namensgeber ist der dänische Theologe und Pädagoge Nikolaj Frederik Severin Grundtvig (1783 – 1872). Er gilt als Nestor der Heimvolkshochschule und hat dem lebenslangen Lernen wichtige Impulse gegeben. Zwei spezifische Ziele stehen bei GRUNDTVIG im Vordergrund: Zum einen sollen die durch die Alterung der Bevölkerung entstehenden Bildungsherausforderungen angegangen werden. Zum anderen unterstützt das Programm Erwachsene bei der Erweiterung und Vertiefung ihres Wissens und ihrer Kompetenzen. Das Projekt mit dem Titel „Sustainable viticulture on farm“ diente dem gegenseitigen Informationsaustausch unter ökologisch arbeitenden Winzern der beteiligten Länder und wurde durch die BiBB im Auftrag des BMBF finanziert. Gerade das Kennen- und Verstehenlernen die unterschiedlichen Produktionsvoraussetzungen (Boden, Klima, Bewirtschaftungsformen, Betriebsgrößen wie aber auch die traditionellen Weinherstellungsmethoden) waren wesentlicher Bestandteil des Austausches. Im April 2009 startete das erste Besuchsprogramm an dem 9 Mitgliedsbetriebe von ECOVIN teilnahmen. Besucht wurden die Regionen Rioja und Navarra in Spanien sowie anschließend Betriebe in St. Emilion, Bergerac und Fronsac im Bordeaux Gebiet. Die Weingüter in den besuchten Ländern waren deutlich größer als in Deutschland. Hektarzahlen von weit über 70 wurden uns in Spanien genannt, in Frankreich schon einiges kleiner. Sogar die Teilnehmer aus der Pfalz staunten ob der großen Rebflächen die ein spanisches Weingut bewirtschaftet und vermarkten soll. Überrascht waren die deutschen Winzer von der technischen Ausstattung der spanischen Betriebe. Neueste Gebäude mit modernster Ausstattung. Sämtliche Kellereien und Weingüter, die während der Busfahrt gesichtet oder besucht wurden, waren ebenfalls neu und in teilweiser modernster Architektur erstellt worden. Die Voraussetzung für diese Investitionen waren die Förderungen durch den spanischen Staat bzw. die Regionen und die EU. Damit war es für die geförderten Weingüter keinerlei Risiko, von der traditionellen Traubenproduktion auf Kellerei und Selbstvermarktung umzusteigen. Ganz anders in Frankreich. Strukturen wie bei uns. In den besuchten Betrieben wurde nur nach Bedarf und nicht ins Blaue hinein investiert. Da sind die alten Betontanks aus den fünfzigern des letzten Jahrhunderts immer noch in Betrieb, die Gärkühlung nachträglich eingebaut und der Edelstahltank ist aber neueren Datums. Neben der Besichtigung der Weingüter stand aber der gemeinsame Austausch über die Unterschiede in der Weinbereitung und der Weinkultur im Mittelpunkt der Besuche. Dementsprechend umfangreich und lange dauerten dann auch die Präsentationen und Verkostungen der jeweiligen Weine, eingebunden in Spezialitäten der regionalen Küche. Da in beiden Ländern zu dieser Zeit Jagdsaison war stand mehrmals Kaninchen aber auch frischer Fisch auf dem Speisezettel. Ein besonderes Highlight war die Weinprobe samt Dinner der Öko-Winzer aus St. Emillion, Fronsac und Bergerac im Chateau de Montbazillac. Ein altes Schloss, das von dem regionalen Weinbauverband übernommen und restauriert wurde und den Winzern für Festivitäten zur Verfügung gestellt wird. Die Weinprobe endete nach vielen schweren Rotweinen mit süßen Weißweinen aus dem Bergerac früh am nächsten Morgen mit dem Versprechen sich bei den Besuchen in Italien und Deutschland wieder zu sehen. Im November dann die Reise nach Italien. Wiederum 12 Mitglieder von ECOVIN waren auserwählt an dem Besuch teilzunehmen. Gestartet wurde mit einem kleinen Weinbaubetrieb am Ende der Via Apia Romana bevor es zusammen mit den Kollegen aus Frankreich und Spanien in die Weinbauregion Campania (Neapel) ging. Im sehr traditionell gehaltenen Weingut Castello Ducale fand die erste sehr umfangreiche Weinprobe statt. Sehr zur Überraschung der deutschen Teilnehmer präsentierten sich die Weißweine aus den Sorten Trebbiano und Falanghina sehr frucht- und säurebetont bei Alkoholgehalten um die 12%Vol. Da zu diesem Zeitpunkt schon sehr intensiv über die Vorschläge der EU-Kommission zur Öko-Weinbereitung diskutiert wurde, standen die traditionelle Weinbereitung sowie die Gehalte an Schwefeliger Säure im Vordergrund des gegenseitigen Interesses. Dabei stellte sich heraus, dass die Vorstellungen der Winzer der beteiligten Länder viel näher bei einander waren als aus den „offiziellen“ nationalen Verlautbarungen zu

vermuten war. In den folgenden Tagen wurden noch sehr kleine traditionell arbeitende Betriebe in der touristisch einmaligen Region Amalfi besucht. Auf der einen Seite den Blick auf den rauchenden Vesuv auf der anderen Seite die steilen Weinberge und Abhänge hin zum Mittelmeer. Interessant war eine Rebenanlage mit 300 Jahre alten Reben. Reben so dick wie Baumstämme an denen schon der Zahn der Zeit oder Termiten nagten. Der Wein aus dieser Anlage war sehr konzentriert, und tanninreich, im Duft fanden sich schwarze Beeren, Tee und Rauchnoten. Zurück ging es dann wieder nach Rom, wo die deutschen Teilnehmer noch einen Tag Roma mit der Besichtigung der wichtigsten touristischen Attraktionen anhängten. Ende April kam es dann zum Gegenbesuch. Nachdem alle 32 Teilnehmer aus den beteiligten Ländern eingesammelt waren, begann die Besichtigungstour mit dem Weingut Steffens-Keß an der Mosel und einer umfangreichen Weinprobe zusammengestellt von der Regionalgruppe Mosel in der Marienburg. Die Region Mosel wurde als Einstieg gewählt, um den ausländischen Kollegen die Situation des Öko-Weinbaus in Steillagen und die damit verbundenen Schwierigkeiten näher zu bringen. Auch in den Weingütern Clemens Busch sowie dem Weingut zur Rönmerkelter stand neben dem Riesling der Steillagen-Weinbau im Vordergrund. Zur praktischen Erfahrung wurde eine Wanderung durch die Steilhänge am Fuße der Marienburg mit anschließendem Moselblick organisiert. Für die Kollegen aus Frankreich, Italien und Spanien waren die sensorischen Unterschiede beim Riesling sehr überraschend. Für die meisten der Winzer war es der erste Besuch von deutschen Weinbauregionen und Winzern. Sie kannten Deutschland nur von der BioFach oder der ProWein. Deutsche Weine hatten die wenigsten schon mal probiert, umso überraschter waren sie von der Fruchtigkeit, Frische und dem Säure-Alkohol-Restsüßespiel der Mosel Rieslinge. Auf so kleinem Fleck eine so große Vielfalt und selbst die Unterschiede im Terroir der einzelnen Lagen waren für die Teilnehmer frapierend. Besonders erstaunt waren die italienischen Kollegen als in Trier auf den Spuren der Römer gewandelt und der Kaiserpalast sowie die Badethermen besichtigt wurden. Nach 2 intensiven Riesling-Tagen freuten sich die Teilnehmer auf Weiß- und Grauburgunder aber auch Spätburgunder aus der Pfalz. Der erste Betrieb war Janson-Bernhard im Zellertal. Die ehemalige Vorsitzende von ECOVIN hatte ein regional typisches Frühlingsmenue mit vielen essbaren Blüten zusammengestellt. Das Essen wurde von Weinen der Regionalgruppe Pfalz begleitet. Da nun neben Riesling auch andere Rebsortenweine präsentiert wurden, entspann sich wieder eine Diskussion über traditionelle Weinstiele und Weinkultur. Nach den vielen von den deutschen Öko-Winzern vorgestellten Weinen, mit ihrer rebsorten-typischen Charakteristik, verstanden die Kollegen auch, warum die deutschen Öko-Winzer so vehement gegen eine Absenkung der Schwefelwerte für Öko-Weine sind. Was allgemein begrüßt wurde! Am letzten Tag wurden neben den Weingütern Pflüger (Bad-Dürkheim) und Rummel (Nussdorf) auch die Rebenveredlung Freytag besichtigt. Im Weingut Pflüger standen neben den Weißweinen vor allem die Rotweine im Fokus der Teilnehmer. Auch hier wieder große Überraschungen, damit hatte keiner gerechnet, dass es in Deutschland so gehaltvolle, kräftige und gleichzeitig fruchtige Rotweine gibt. Aber auch die Weinbaumaschinen wurden von den Winzern sehr genau in Augenschein genommen, wobei Geräte zur Begrünungseinsaat und Pflege sowie zur Unterstockbearbeitung viel Aufmerksamkeit erregten.. Im Weingut Klaus und Susanne Rummel standen neben den PIWI Sorten die regionale pfälzische Küche auf dem Programm. Bio-Saumagen mit Kraut, dazu Musik aus der Quetschkommode. Die Musikeinlagen wurden zusätzlich untermalt durch Weinlieder der Teilnehmer. Die Reise endete in einem großen Fest der Verbrüderung mit dem festen Wunsch das Programm weiterzuführen und sich gegenseitig wieder zu besuchen.

Eine persönlichen Reisebericht von Harald Steffens (Teilnehmer in Spanien/Frankreich) sowie besuchter Betrieb in Deutschland wie auch eine Vielzahl an Bildern sind unter

<http://www.steffens-kess.de/cms/2009/04/15/mit-grundtvig-reisen/> zu finden.



Gruppenfoto im ECOVIN Weingut Rummel, Landau-Nussdorf



In den Steillagen der Mosel beim ECOVIN - Weingut Steffens-Kess Reil



Chateau Richard; R Doubty in Bergerac



Gruppenfoto im Weingut La Rivolta