

Mit Respekt öffnen sich Türen

Jürgen Wagner ist Winzer und lebt in Spanien – Dort stellt er koscheren Wein her – Und damit kommt er am 13. Oktober nach Wiesloch

Von Tobias Törkott

Wiesloch. Wenn Jürgen Wagner seinen auffällig mit dem Logo „Capçanes“ bedruckten VW-Bulli am 13. Oktober in Wiesloch parkt, hat er auch die ein oder andere Flasche koscheren Wein im Gepäck. Koscherer Wein, was das sein soll? Das erfahren die Besucher der Weinprobe, organisiert vom Kulturforum südliche Bergstraße, direkt von Wagner. Denn mit dem für gläubige Juden traditionell hergestellten Wein fing für den gebürtigen Ziegelhausener vor 25 Jahren alles an.

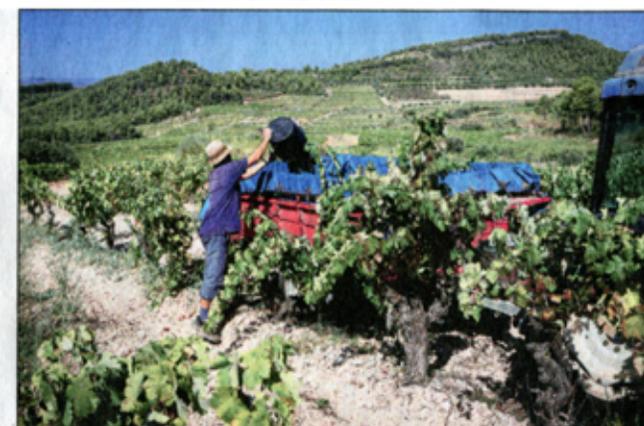
Denn damals war Wagner, der immer wieder mehrere Wochen in Wiesloch lebt, für einen deutschen Importeur tätig und hörte von dem kleinen Weindorf Capçanes am Bergmassiv Montsant, etwa eineinhalb Stunden von Barcelona entfernt. „Ich habe den Wein probiert und das Potenzial erkannt“, sagt Wagner. Zwei Jahre zuvor brachte ihn sein beruflicher Werdegang nach Spanien. Zuvor lernte er Barcelona während eines Auslandssemesters seines Weinbaustudiums kennen. Schon dazu kam Wagner eher zufällig. Ein Praktikum in Neustadt an der Weinstraße mit Anfang 20 war der Auslöser. „So wurde meine Liebe und Neugierde zum Wein geweckt“, erklärt Wagner.

Nach dem Studium blieb er in Spanien, lebte weiter südlich in Tarragona. Die Weinregionen dort, wie das Montsant, zählen zu den ältesten Spaniens. Feuchtigkeitsarm vom nahen Mittelmeer und alte Reben, teils 100 Jahre alt, sorgen für Qualität. Wagner hörte 1997 von den katholischen Winzern aus Capçanes mit genau einem Flaschenwein im Portfolio – und der war auch noch koscher, ohne dass auch nur einer von ihnen dem jüdischen Glauben angehörte.

In der Herstellung müssen dabei allerlei Regeln beachtet werden. Auf dem Gelände der Genossenschaft Capçanes gibt es quasi ein Weingut im Weingut. Dort arbeiten nur praktizierende Juden, bauen den Wein aus. Wagner und die anderen Winzer bekommen diesen gar nicht zu Gesicht. „Nur Gläubige dürfen mit dem Wein in Kontakt kommen.“ Die Herstellung koscheren Weines ist für Önologen wie ihn „spannend“. Düngemittel, da diese früher aus Gülle bestanden, dürfen nicht verwendet werden. „Die Erträge gehen zurück, aber die Qualität steigt“, sagt Wagner. Auch Hefe darf nicht zugesetzt werden. Auch Schönungs-



Jürgen Wagner ist für den Export von koscherem Wein von der spanischen Genossenschaft „Capçanes“ zuständig (links). Dessen Reben liegen am Bergmassiv Montsant in der Region Priorat in Katalonien (oben rechts). Den koscheren Wein dürfen nur praktizierende Juden ausbauen (unten rechts). Fotos: Celler de Capçanes



mittel sind verboten. Wagner stellt das Vorgehen nicht in Frage. Die jüdischen Speisegesetze sind teilweise Jahrtausende alt. „Die Tradition bleibt so bestehen.“ Und es gibt noch einen Punkt: „Der Wein ist automatisch vegan.“ Vor drei Jahren folgte die Zertifizierung, erstmals überhaupt für einen Wein aus Spanien.

Wagner blieb nach dem Kennenlernen 1997 in engem Kontakt zu der kleinen spanischen Genossenschaft. „1999 wurde ich gefragt, ob ich nicht den Export für Capçanes übernehmen will“, blickt er zurück. „Mit der Erfahrung des koscheren Weines haben wir dann die anderen Weine ausgebaut.“ 25 bis 30 Weine, viele davon prämiert, haben sich so entwickelt.

Anfang der 1990er-Jahre begann die koschere Weinrevolution in dem Dörfchen, die die Genossenschaft heute zu einem der renommiertesten Weingüter Spaniens gemacht hat. 750 000 Flaschen werden jährlich produziert. Doch als Wagner die Ge-

nossenschaft, der etwa 55 Winzer aus dem Dorf angehören, kennenlernten, war diese kleiner. Wenige Jahre zuvor wurde gar nahezu alles als Tankwein und teilweise sogar nur die Trauben an Großkellereien verkauft. Wagner spricht von einer Demütigung. Der Aufschwung der nahen Weinregion Priorat versetzte die Winzer aus Capçanes in Sorge um ihre Zukunft. Große Betriebe aus Barcelona kauften im Umland eigene Weinberge, da kam die Idee eines Händlers, der Kontakte zur jüdischen Gemeinde Barcelonas hatte. „Wir haben eine Alternative gesucht“, sagt Wagner, der im Gespräch immer wieder in der „Wir“-Form redet. Wagner ist voller Leidenschaft für das, was die spanischen Winzer Anfang der 1990er-Jahre aufbauten. „Es war die kurioseste Idee.“ Und eine die sich auszahlte. Schnell wurde der koschere Wein in einem renommierten Weinführer prämiert. „Wir haben etwas geschafft, was man nicht für möglich gehalten hat.“

Heute arbeitet er zwar noch im Keller voll mit. „Zum Beispiel bei der Cuvée-Herstellung. Das gibt mir die meiste Befriedigung.“ Chef-Önologin ist aber die Spanierin Anna Rovira. Wagner ist der Mann für die Kunden im Ausland und bereist für die Weingenossenschaft ganz Europa. „Das ist etwa 85 Prozent meiner Arbeitszeit“, sagt er. Die Idee für den Wein-Camper kam ihm während der Corona-Pandemie, um den Kontakt mit den Kunden halten zu können. Ein Freund habe ihm gesagt, mit seinen Camper-Touren habe er die Mid-Life-Crisis auch abgehandelt, sagt Wagner und muss grinsen.

Vor dem RNZ-Gespräch war er für wenige Tage in Mailand. Kurz nach den Terminen in Deutschland folgt dann die Rückfahrt nach Spanien. Die Lese ist in vollem Gang. Am 13. Oktober kommt er mit seinem auffälligen Campingbus, auf dem Weinfässer, Trauben und Weinreben aufgeklebt wurden, dann zurück nach Wies-

loch, wo auch seine Schwester lebt, zur Weinverkostung.

„Durch den Job habe ich die Welt kennengelernt. Ich bin in Kulturkreise vorge drungen, da kommt man sonst nicht rein“, sagt der Vater zweier erwachsener Töchter. Wie beispielsweise nach Los Angeles oder New York. Dorthin verschlägt es Wagner jährlich. Er besucht Messen für koscherem Wein und auch ultra-orthodoxe jüdische Gemeinden. „Im Judentum darf man nur koscheren Wein trinken.“ Beim Umgang mit den streng-religiösen Gemeinden geht es für Wagner vor allem um Respekt: „Wenn die Rabbiner merken, dass du respektvoll bist, öffnen sich Türen.“

① Info: Weinprobe mit Jürgen Wagner am Donnerstag, 13. Oktober, 19 Uhr, in der Note, Schustergasse 4 in Wiesloch. Unkostenbeitrag: 20 Euro. Anmeldung unter Telefon 0 62 22/7 41 49 oder per E-Mail an anne.maennchen@gmx.de.