

Besondere Weinprobe des Kulturforums Südliche Bergstraße in der „Note“

Koscherer Wein aus Spanien überzeugt die Kurpfälzer

Vorsichtig nahmen sie Stufe um Stufe, die älteren Herrschaften, die nach Jahren der Abstinenz und voller Erinnerungen die steile Treppe zum „Privatclub Note“ hinabstiegen. Damals, vor 40 oder 50 Jahren, hatte man auch schon Probleme mit der Treppe, dann aber erst im Morgengrauen, wenn man sich auf den Heimweg machte. Ob mit Jugenderinnerungen oder nur neugierig, auf jeden Fall waren alle zu einer ganz besonderen Weinprobe in den Kultkeller der 60er bis 80er Jahre gekommen, die Jürgen Wagner auf Einladung des Kulturforums Südliche Bergstraße präsentierte.

Wagner stammt eigentlich aus Ziegelhausen, lebt aber schon seit 25 Jahren in einem kleinen katalanischen Dorf, das wegen der Produktion seines koscheren Weines weltweit bekannt wurde. Da er sich aber immer wieder längere Zeit bei seiner Schwester in Wiesloch aufhält, lag es nahe, hier seine besonderen Weine vorzustellen.

Zum Auftakt gab es einen leichten und spritzigen Cava, einen spanischen Sekt, den man in Spanien gerne zur Vorspeise trinkt und der wie der Champagner aus drei verschiedenen Rebsorten in Flaschengärung hergestellt wird. Danach folgte ein Rosé. Wagner erklärte dem interessierten Publikum, dass dessen Rotfärbung nicht durch das



Auch Bürgermeister Ludwig Sauer und Anne Maennchen probierten den ausgewählten Tropfen von Jürgen Wagner Fotos: LIP



Die Besucher der Weinprobe waren begeistert vom Aroma des Weines

Mischen von Rot- und Weißwein entstehe, was übrigens in der EU verboten sei, sondern im „Blutungsverfahren“, bei dem lediglich der Traubensaft verwendet wird, der durch den Eigendruck der aufgeschütteten Trauben entsteht. Bei den beiden folgenden Rotweinen demonstrierte Wagner den Einfluss der Bodenbeschaffenheit auf den „Charakter“ des Weins.

Rebwuchs auf unterschiedlichen Böden

Das kleine Weindorf Capcanes am Bergmassiv Montsant, etwa eineinhalb Stunden südlich von Barcelona, verfüge glücklicherweise über vier ganz unterschiedliche Böden, an denen man über Jahre hinweg deren Einfluss auf den Charakter der weit verbreiteten Garnacha Trauben erforschen konnte. Zunächst bot er den Gästen einen etwas „wilderen“ Rotwein, dessen Trauben auf einem Ton-Lehmboden gereift sind und zum Vergleich einen weiteren etwas ruhigeren und dafür mineralischen Tropfen von Kalkböden. Zum guten Abschluss schenkte er dann den koscheren Wein aus, auf den die meisten Besucher des Abends besonders gespannt waren.

Jüdische Speisegesetze befolgen

Wie Wagner erklärte, müssen bei der Herstellung die jüdischen Speisegesetze akribisch eingehalten werden. Dazu gehört, dass fleisch- und milchhaltige Lebensmittel nicht gemischt werden, und bestimmte Tiere, wie Schweine, nicht geges-

sen werden dürfen. Lebensmittel, mit denen Nichtgläubige in Berührung kommen, gelten ebenfalls als unrein. Es darf kein Tierdung auf die Felder aufgebracht und bei der Behandlung des Weines keine Hefe, Bakterien, Enzyme oder Gelatine verwendet werden, auch keine „Schönungsmittel“ auf Milch- oder Fleischbasis. Aus diesem Grund liege die Produktion des koscheren Weines ausschließlich in jüdischen Händen, Nichtgläubige bekommen den Wein nicht einmal zu sehen. Dadurch seien die Weine aber auch automatisch vegan. Mit den dabei gewonnenen Erfahrungen über natürlichen Weinausbau habe man dann in der Kooperative rund 30 weitere Gewächse von hoher Qualität ausgebaut.

Renommiertes Weingut

Heute gehöre die Genossenschaft mit einer jährlichen Produktion von 750.000 Flaschen im Jahr zu den renommiertesten Weingütern Spaniens und der koschere Wein werde auf der ganzen Welt nachgefragt. Ursprünglich hatten die 55 Bauern des Dorfes ausschließlich Fasswein hergestellt oder verkauften die Trauben an Großkellereien. Als dann in den 80er Jahren immer mehr Großbetriebe in der Gegend Weinberge aufkauften, sahen sie ihre Existenz gefährdet und griffen schnell zu, als sie ein Händler auf die Produktion von koscherem Wein aufmerksam machte. Daraufhin nahm die Kooperative Kontakt zur jüdischen Gemeinde in Barcelona auf und bereits der erste koscher produzierte Jahrgang wurde 1995 von einem renommierten Weinführer prämiert und ein Jahr später zum drittbesten Wein Spaniens erklärt. Die Besucherinnen und Besucher der Weinprobe erlebten einen äußerst angenehmen Abend, an dem sie in mehrfacher Hinsicht auf ihre Kosten kamen. Sei es durch die Informationen über die teils sehr spezielle Art der Weinherstellung, das frische Weißbrot, Salz und Olivenöl, dass das Kulturforum beisteuerte und der Streifzug durch die Angebotspalette mit seinen ausgesuchten Weinproben. (aot)