

Über Terra Vinaria – Ein Plädoyer für Vielfalt und Ursprünglichkeit

Weinenthusiasmus, Entdeckerfreude und ein gewisses Unbehagen gegenüber den Globalisierungstendenzen auf dem Weinmarkt haben im Sommer 2006 zur Gründung einer kleinen Importfirma mit Namen ‚Terra Vinaria‘ geführt. Im Fokus standen von Beginn an regionaltypische Weine europäischer Provenienzen von kleineren, naturverbundenen Erzeugern mit einem eigenständigen Profil.

‚Terra Vinaria‘ bedeutet wörtlich so viel wie Erde, Boden des Weins, zudem Weinland (-schaft), Weinregion, die immer auch eine kulturell gestaltete ist; die Bezeichnung zielt auf die immense Vielfalt regionaler Besonderheiten der Weinerzeugung, die gleichermaßen bedingt wird durch die natürlichen Gegebenheiten, die Böden, die Klimate und Rebsorten, wie auch durch die jeweiligen Traditionen im Umgang mit diesen Voraussetzungen, die Weinbau- und Kellertechniken.

Deshalb ist Wein mehr als bloß sinnlicher Genuss, er kann uns von der Natur, in der er gewachsen ist, von den Menschen, die an ihm mitgewirkt haben, und ihrer Kultur etwas nahe bringen. Wie kaum ein anderes Produkt vermag Wein der immer gerne beschworenen Allianz von Natur und Kultur, dem harmonischen Wechselspiel zwischen der natürlichen Gabe sowie dem menschlichen Nehmen und Gestalten ein reales Antlitz zu geben.

Anders als bei Brot und Bier entzieht sich Wein noch in weiten Teilen der Standardisierung, der geschmacklichen Fixierung und industriellen Vereinheitlichung. Doch dieser Prozess hat längst eingesetzt und wird zum Bedauern vieler Weingenießer weiter voranschreiten und den noch vorhandenen Reichtum an regionalen Weinbau- und Weinbereitungstraditionen sowie Rebsortenbeständen eines Tages ernsthaft gefährden. Man denke nur z.B. an die modische Verbreitung internationaler Rebsorten, den ubiquitären und die Geschmacksunterschiede nivellierenden Einsatz von Barrique oder gar Holzchips, Reinzuchthefen und Techniken, die Konzentration und schnelle Trinkbarkeit garantieren. Man denke an die riesigen Zentrifugen, die den Wein in seine Bestandteile zerlegen, um ihn anschließend aus diesen den Vorstellungen der Erzeuger gemäß neu zusammzusetzen. Man denke an die Experimente mit elektromagnetischen Wellen, um ihn in wenigen Minuten um Jahre altern zu lassen bzw. ihm den Anschein zu geben.

Solchen im großen Stil sich entwickelnden Tendenzen entgegenzuwirken, die Vielfalt und Ursprünglichkeit des Produkts Wein, seine Natürlichkeit zu bewahren helfen, ja nach Kräften zu befördern, und sei es am Ende als Nischenprodukt, ist die durchaus idealistische Motivation hinter Terra Vinaria.

Dieser Ausrichtung weiterhin treu zu bleiben, bedeutet allerdings nicht, jeglichen Einsatz moderner Technik in der Weinbereitung als verfehlt zu betrachten. Technik hat immer dazugehört und dass diese sich entwickelt, ist grundsätzlich gutzuheißen. Wir verdanken ihr ein nie gekanntes Qualitätsniveau gerade bei den einfachen, preisgünstigen Produkten und wir verdanken ihr auch – und das mag auf den ersten Blick widersprüchlich scheinen – einen Beitrag zur Vielfalt auf dem Weinmarkt. Denn Reinzuchthefen, Kaltvergärungen und Mikrooxidation etc. schaffen ja neuartige Weinstile, die es bis dato nicht gegeben hat und nicht geben konnte, die es aber – auch aus unserer Sicht – geben mag, ja, ihren Wert haben und deshalb auch in unserem Sortiment Berücksichtigung finden. Insofern sind solche Techniken durchaus als Bereicherung zu betrachten. Aber sie werden schnell zur Gefahr für die Vielfalt, zu der sie eben noch beigetragen haben, wenn sie in der Dynamik der globalen Moden von allzu vielen übernommen werden und die tradierten Verfahren verdrängen. Es droht eine Art von stilistischer Vorherrschaft, eine geschmackliche Monokultur, die zudem durch ihre Technikbestimmtheit fast allerorts, wo Weinbau möglich ist, reproduzierbar wird, die dadurch die natürlichen regionenbezogenen Faktoren marginalisiert und dem Wein schließlich seines Herkunftcharakters beraubt. Wie viele Bordeaux' schmecken heute nach Supertoskanern oder machen mit ihren Alkoholexzessen gar dem Amarone Konkurrenz?! Wo findet sich ein Madiran – markant, wie er einmal war, Jahre der Reife benötigend, um Genuss zu bereiten, dafür aber auch mit einer hohen Lebenserwartung gesegnet –, der noch an diese Zeiten erinnert und nicht mit Holzeinsatz, Volumen und gefälliger Geschmeidigkeit nach dem globalisierten Weingeschmack schießt?!

Nicht der Stil per se ist schlecht! Vielmehr seine Dominanz und regionale Ungebundenheit machen ihn zu einer Gefahr für die wunderbare ‚Vielsprachigkeit‘ der Weinwelt und ihre ursprüngliche Rückbindung an die jeweils einmaligen natürlichen Gegebenheiten der Regionen, als deren Ausdruck die jeweiligen ‚Weinsprachen‘ zu verstehen sind.

Daher bleibt es eine Herzensangelegenheit von Terra Vinaria, Weine und Winzer zu entdecken, die jenseits von Moden, Hochglanzprospekten und Parker-Punkten sowie unabhängig von großindustrieller Produktion und branchenfernen Finanzinvestoren

großartige Qualitäten bieten, Qualitäten, die im jeweiligen Preissegment ihresgleichen suchen, Qualitäten, die von Leidenschaft, Handwerkskunst und Naturverbundenheit zeugen.

Daher bleibt es wichtig, autochthone Rebbestände und die regionalen Besonderheiten des Weinanbaus und der Weinbereitung zu bewahren helfen, stilistische Vielfalt zu fördern, individuelle Unabhängigkeit zu stützen und umweltschonende, nachhaltige Bewirtschaftung zu stärken.

Daher sollte jeder Weinhändler es sich in einem gewissen Umfang zur Aufgabe machen, die ebenso faszinierenden wie lohnenden und zuweilen leider auch bedrohten Seitenpfade der Weinerzeugung zu beschreiten und für sie einzunehmen.

Denn Wein ist immer auch Ausdruck einer Lebenseinstellung, nicht nur des Erzeugers, auch des Händlers und seiner Kunden und nicht selten eines ganzen Landstrichs samt seiner Terroirs.

Denn Wein verbindet: jene, die seinen Genuss miteinander teilen, und diese mit jenen, die den Genuss durch Produktion und Vertrieb erst möglich machen; Wein verbindet mit den zeitlichen und regionalen Voraussetzungen für seine Produktion, mit Gegebenheiten wie Boden, Klima und Sortenbestand ebenso wie mit dem über Generationen angesammelten Wissen, der technischen Entwicklung und der tradierten Kunstfertigkeit, die in seine Erzeugung Eingang finden; Wein verbindet überdies mit sozialen Kontexten, mit kulinarischen Traditionen, in die sein Genuss eingebettet ist – kurzum:

Wein ist Kultur! Ja, **H o c h k u l t u r!** Vielschichtig, finessenreich, immer wieder überraschend und mit einer über Jahrtausende zurückreichenden Geschichte.

Erfreuen wir uns an dem Reichtum dieser Kultur. Lernen wir aus ihrer Vielfalt. Und erweitern wir unseren (geschmacklichen) Horizont mit Weinen von faszinierender Eigenart, von subtiler Schönheit und Ausdruckskraft. – Dazu laden wir herzlich ein mit täglichem Degustationsangebot in unserer Weinhandlung im Komponistenviertel von Berlin-Weißensee, Mahlerstraße 12/14 (unweit Antonplatz).