



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Kommentare zur Anfrage des CV Rheingau zum Thema „Vinothek“ bei der Slow Food Veranstaltung „Markt des Guten Geschmacks“

1. Zulässigkeit von Weinen und Winzern

Anfrage CV Rheingau

Der Vorstand muss dafür sorgen, dass es – als ersten Schritt – baldmöglichst eine Liste mit operationalen Kriterien gibt, welche Weine und Winzer auf der Vinothek nicht zulässig sind. Experten die eine solche Liste erstellen können, gibt es unter den Mitgliedern genug.

Kommentar Vorstand Slow Food Deutschland

Die Auswahl der Weine wird zuerst einmal dadurch bestimmt, dass sich Winzer finden lassen müssen, die ein gewisses Kontingent an Weinen kostenlos zur Verfügung stellen. Es ist leider festzustellen, dass bei der Messe Stuttgart eher Winzer aus Baden Württemberg, der Pfalz und Franken sich angesprochen fühlen, als aus dem Rheingau, der Mosel, Saale-Unstrut und Sachsen. Dies ist misslich, spiegelt aber leider die Situation der Aussteller wieder, die entweder direkt in Kontakt mit den Kunden treten möchten, oder aber die Erfolgsaussichten auf ein Nachfolgegeschäft nach der Messe gering einschätzen.

Im Übrigen wurde die Auswahl der Weine zur ersten Slow Food Messe durch eine Liste getroffen, die von Otto Geisel erstellt wurde. Auf dieser Grundlage wurde von der damaligen Weinkommission und jetzt der Weinstammtisch des CV Stuttgart weitergearbeitet.

2. Qualitätssicherung der angebotenen Weine

Anfrage CV Rheingau

Es muss durch ein Qualitäts-Sicherungssystem gewährleistet werden, dass die Winzer (vermutlich im ersten Schritt, später auch die Weine), die auf der Vinothek angeboten werden, diesen Kriterien entsprechen. Im Grunde sind hier die Convivien gefordert, in deren Region die Winzer liegen

Kommentar Vorstand Slow Food Deutschland

Fehlende Qualitätskriterien für Weine ist ein sehr heißes Eisen. Es gibt Richtlinien für den ökologischen Weinbau, der sich jedoch nur auf die Erzeugung der Trauben bezieht; im Keller kommt dann das große Loch und anschließend haben wir Weine die aus ökologisch erzeugten Trauben hergestellt wurden. Kaltvergärung, Aromahefen und andere Helferchen der Kellereitechnik sind leider nicht deklarierungspflichtig und machen es quasi unmöglich mit einfachen Mitteln den Qualitätsstandard im Rahmen eines Qualitätssicherungssystem zu überprüfen, zumal Slow Food keine Organisation zur Zertifizierung ist.

Die organoleptische Prüfung von den angestellten Weinen ist ebenfalls mit den zur Verfügung stehenden Mitteln nicht zu leisten, wobei ich ausdrücklich darauf hin-



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

weisen möchte, dass der Geschmack keine absolute Größe ist, sondern sich beliebig durch selbsternannte Weinberater beeinflussen lässt, egal ob sie Robert Parker oder anders heißen.

3. Alternativen

Anfrage CV Rheingau

Wenn dies bis zur nächsten Messe nicht zu gewährleisten ist, muss die Messe Stuttgart die Vinothek mit eigenem Personal und auf eigene Kosten anbieten (die wirklichen „Slow“ Weine können dann ja auf den Ständen der Convivien angeboten werden). Für Slow Food ist sonst das Reputationsrisiko zu groß – zumal es ja auch keine finanziellen Anreize für Slow Food gibt. Sobald der Vertrag mit der Messe Stuttgart sich dem Ende nähert, sind alternative Messestandorte zu prüfen und zu verhandeln.

Kommentar Vorstand Slow Food Deutschland

Was die Vereinbarungen mit der Messe Stuttgart anbetrifft, so sind wir durch Verträge gebunden, die unsere Vorgänger im Amt geschlossen haben und die bis ins Jahr 2013 laufen. Was die Kosten und Einnahmen anbetrifft, so kann ich Ihnen versichern, macht die Messe mit der Vinothek keine Gewinne, oder anders ausgedrückt, würde Slow Food die Vinothek in Eigenregie betreiben, würden wir ein dickes Minus verbuchen müssen. Die Ausgaben für Standmiete und Standbau übersteigen die Einnahmen bei weitem trotz des ehrenamtlichen Einsatzes der Helfer.

Dr. Hanns-E.Kniepkamp

Berlin 8.11.2011