

VIGNOBLE DE LA COULÉE DE SERRANT

*La Coulée de Serrant ist eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung die ausschließlich für diese nur sieben Hektar große Fläche gilt. Eigentum der Familie Joly.
Laut Curnonsky „ Einer der fünf größten Weisweine Frankreichs.“*

Die Wiedergeburt der Weine mit Herkunftsbezeichnung.

In den dreißiger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurden in einem genialen und seither nicht wiederholten Verfahren die Appellationen, d.h die Herkunftsbezeichnungen für Wein definiert: Eine bestimmte Rebsorte vermochte innerhalb einer genau begrenzten Lage ihren Trauben einen so eigenständigen Geschmack zu verleihen, dass man damals dazu übergang, dessen Ursprünglichkeit im Interesse der Konsumenten gesetzlich zu garantieren.

Doch was ist heute, 70 Jahre danach, von dieser Einrichtung zum Verbraucherschutz noch übrig? Leider in vielen Fällen nur wenig. Und dennoch scheint eine immer rascher um sich greifende Rückbesinnung in Gang gekommen zu sein, die der kontrollierten Ursprungsbezeichnung dazu verhelfen will, ihre eigentliche Bedeutung wieder zu erlangen.

Machen wir uns zunächst klar, was geschehen ist. Wie konnte es dazu kommen, dass der Glanz so mancher kontrollierten Ursprungsbezeichnung verblasste?

In den 60iger und 70iger Jahren begannen landwirtschaftliche Berater die Weingüter mit Feuereifer zu durchforsten, um den Einsatz von Herbiziden zu predigen. Den Boden kaum mehr bearbeiten zu müssen, bedeutete für die Weinbauern eine enorme Zeitersparnis. Natürlich hütete man sich, auch nur anzudeuten, dass Hand in Hand damit die Zerstörung des mikrobiellen und bakteriellen Lebens im Erdreich einhergeht, dass der Winzer es also seinen Weinstöcken unmöglich macht, sich zu ernähren, da keine Wurzel fähig ist, aus eigener Kraft einem wie immer gearteten Terroir Nährstoffe zu entnehmen, wenn sie dabei nicht von Mikroorganismen unterstützt wird.

Bald sollte die Falle zuschnappen; spätestens nach 10 Jahren stellten die Betroffenen fest, dass das Pflanzenwachstum nachließ. Von diesem Zeitpunkt an trat Kunstdünger massiert an die Stelle der nicht mehr vorhanden natürlichen Wachstumskräfte. Was aber ist ein Düngemittel anderes als ein Salz, das den Weinstock zwingt, zusätzliche Wassermengen aufzunehmen, um den Salzgehalt zu kompensieren, den man ihn zumutet. Jede Hausfrau hat schon mitbekommen, wie pralles Gemüse in der Kasserolle in sich zusammenfällt, wenn es das überschüssige Wasser abgibt, das es absorbieren musste. Wachstumsbedingungen, mit ähnlichen Auswirkungen werden im Falle des Weinstocks propagiert.

Als folge stellte sich einerseits kurzfristig die erhöhte Anfälligkeit für Krankheiten ein und andererseits ein gelegentlich schockierend atypischer Geschmack des Traubengutes. Um den Krankheiten, die man offensichtlich nicht verstehen will, wirksam entgegenzutreten, werden systemische Mittel eingesetzt, eine Technik, die zur Folge hat, dass der Wirkstoff in den Säftekreislauf eindringt; vorher war er auf der Blattoberfläche ohne Auswirkungen auf den inneren Organismus der Pflanze verblieben. Diese äußerst effiziente Maßnahme ruft zunächst unbemerkt neue Krankheiten hervor, die inzwischen ein immer größer werdendes Problem darstellen. Darüber hinaus trägt sie dazu bei, im Wein die Anzahl der Rückstände der synthetischen Chemie zu erhöhen. Atypischer Geschmack bedingt in zunehmendem Masse eine unglaubliche Technologie, die manche Kellerei zur Fabrikationsanlage umfunktioniert. Mehr als 300 Reinzuchthefen stehen den Winzern zur Verfügung, ein ganzes Arsenal also zur Aromatisierung der Weine, das sich von Geschmacksrichtung Himbeere über schwarze Johannisbeere bis hin zu Banane erstreckt. Solche Aromen sind, auch wenn sie gegen kein Gesetz verstoßen, von Grund auf verlogen, im Vergleich zum Geschmacksprofil, das eine Lage von sich aus zu entwickeln vermag; aber wen schert das schon? Man erfand auch Enzyme, um Farbstoffe zu extrahieren, die bislang das Fruchtfleisch völlig harmonisch freisetzte, und Lipide (Fette), die an extreme Sonneneinstrahlung glauben lassen.

Die unentbehrlichen Berater, die von ihrem insgeheim auf Kosten der kontrollierten Herkunftsbezeichnung eingeführten Assistenzprogramm gut leben können, schwören natürlich auf den Fortschritt der Önologie. In diesen Kontext eine andere Auffassung von Landwirtschaft einzubringen, das heißt, die auf der Erde gültigen Gesetze des Lebens zu betonen, ist ein riskantes Unternehmen. Jene Tollkühnen, die es versucht haben, können ein Lied davon singen.

Dessen ungeachtet versteht es die Natur, ihre Rechte zu wahren, wenn sich jemand in den Kopf setzt wegzuhören. Erst kürzlich schrieb einer der bedeutenden Weinjournalisten Frankreichs: „Welche Augen werden jene gutgläubigen Ausländer machen, die Weine zu sehr hohen Preisen erstehen, weil sie erst dahinterkommen, dass man sie ausgenommen hat... Spektakuläre Muskelprotzerei, gewaltsame Extraktion wiegen leicht auf dem Prüfstand der Zeit.“ Mit anderen Worten: Kosmetik altert im Wein nicht besonders gut, und die Zeit ist gerade dabei, den Unterschied zwischen richtig und falsch aufzuzeigen. Allmählich versteht man, dass das Aroma eines Weins, seine Harmonie, seine Schönheit, seine Eleganz einer qualitativen Welt angehören, deren Ursprung nicht mit Händen zu fassen ist, die sich nicht wie eine Farbschicht darüber pinseln lässt. Qualität entsteht aus einem wohlorganisierten und unantastbaren Ganzen und schlägt sich im Traubengut nur nieder, wenn eine bestimmte Anzahl von Gesetzmäßigkeiten respektiert wird, die das Leben auf der Erde erst hervorbringen. Der heutige Mensch ist einfach unfähig diese Gesetze des Makrokosmos zu begreifen, so lange er nur Interesse für das zeigt, was er mit dem Mikroskop oder mit Hilfe des Computers erfasst.

Im Grunde besteht die Aktivität des Weinstocks wie jeder anderen Pflanze darin, Nichtstoffliches in Stoffliches zu transformieren. Fotosynthese bedeutet Luft, Wärme, Licht in Holz, Blätter, Früchte und ebenso in Geschmack, Farbe und Duft umzuwandeln. Aus Energie wird Materie und Ursprung alles Lebendigen sind Frequenzen, die sich harmonisch zusammenfügen wie Töne zur Musik, die, gewichtsmäßig nicht erfassbar, sich in eine globale Partitur einfügt. Jede Frucht dient als Auffanggefäß für eine harmonische Welt, aus der das Leben herüberströmt. Und dieses Leben wird durch ein weitläufiges Sonnensystem, durch eine makrokosmische Organisation gezeugt, von denen der Mensch – oft aus rein wirtschaftlichen Motiven – Tag für Tag ein wenig weiter abrückt.

Der Winzer aus Leidenschaft, eben jener der sich dieser Auffassung des Lebens verschrieben hat, wacht darüber, dass jeder seiner landwirtschaftlichen Arbeitsgänge vonstatten geht, ohne diesem gewaltigen schöpferischen System Schaden zuzufügen. Biologie heißt nichts anderes als die Natur walten zu lassen. Noch einen Schritt weiter geht die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Sie wendet ihr Wissen um dieses lebendige kräftespendende System an und nutzt es, um der Pflanze, dem Weinstock zu helfen sich intensiver zu ernähren. Indem sie Einfluss auf die Fotosynthese nimmt, wirkt sie als Katalysator für das Leben im Erdreich und damit für die Wurzeln. Und wie Energie sich nicht nach Gramm bemisst, (wer fragt schon nach dem Gewicht der Wellen, wenn er ein Übertragungsgerät benutzt) ist dieses Ergebnis mit unendlich geringen Mengen an Präparaten erreichbar: je Hektar nur einige Gramm und gelegentlich einige 100 Gramm. Gerade das schockt die Berater von der anderen „Fakultät“, die noch immer nicht begriffen haben, dass das Leben, soweit es sich um Frequenzen handelt, quantitativ nicht messbar ist. Auch ist nicht zu leugnen, dass die „Biodynamie“ den so lukrativen Markt künstlicher Hilfsstoffe schrumpfen lässt und dafür dem Menschen jenes Wissen zurückerstattet, das niemals hätte verloren gehen dürfen.

Diese Kehrtwendung hin zur biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, kurz Biodynamie genannt, wird in zunehmender Masse von bedeutenden Winzern nicht zuletzt wegen der erzielten Ergebnisse vollzogen, und außerdem weil der Verbraucher allmählich dahinter kommt, dass die technologisch erzeugten Aromen überall auf diesem Planeten reproduzierbar sind, anders ausgedrückt, dass die gleichen „Geschmackserlebnisse“ bereits für einen fünf – oder gar zehnfach niedrigeren Preis zu haben sind. Dieses eine Mal wenigstens bewegen sich die Gesetze der Ökonomie in Richtung Wahrheit.

Frankreich ist eines der Länder dieser Erde mit einer Vielzahl von Kleinklimata und großartigen Terroirs für den Weinbau. Um diese zu neuem Leben zu erwecken, reicht es völlig aus, das Wissen und zwar das maßgebliche Wissen wieder hervor zuholen.

Lassen wir uns das Vergnügen nicht entgehen, anhand dieses Führers in einem Wein dessen mehr oder weniger bedeutende Lage wieder zu erkennen und auch den mehr oder weniger perfekten Ausbau, der jedoch stete Ausdruck eines ehrlichen Strebens nach Unverfälschtheit sein wird. Und gerade diese Einstellung wollen wir in Form einer Qualitäts-Charta garantieren.

Nicolas Joly

Tous nos vins, depuis 1984, sont issus d'agriculture biodynamique.

Nicolas Joly – Clos de la Coulée de Serrant – Château de la Roche aux Moines – 49170 Savennières – France

Tel : 0033 (0)2 41 72 22 32 – Fax : 0033 (0)2 41 72 28 68

E mail : coulee-de-serrant@wanadoo.fr – Notre site : www.coulee-de-serrant.com