

„Den Weinberg leben und lieben“

JOSY GLODEN

Qualität statt Quantität, biodynamischer Anbau, neue Produkte: Seit einem Jahr ist der Weinbauingenieur Josy Gloden Präsident der Genossenschaftskellerei „Domaines Vinsmoselle“. Daisy Schengen sprach mit ihm über die Vorreiterrolle Luxemburgs und die Fehler der Vergangenheit.

Herr Gloden, seit vergangem Juli stehen Sie an der Spitze von „Domaines Vinsmoselle“. Welche Erfolge konnten Sie in dieser Zeit verbuchen, welche Herausforderungen sind noch zu meistern?

Josy Gloden: Erfolge trägt keine Person allein. Als Genossenschaftskellerei haben wir einen Verwaltungsrat, an dessen Spitze ebenfalls ein Präsident tätig ist. Entscheidungen treffen wir stets gemeinsam.

2017 haben wir die neue Linie „Fût de chêne“ (Pinot blanc Ensberg, Pinot gris „Wellescher Foulschette“, Riesling Meechtem Onkaf in einem großen Holzfass ausgebaut) mit einer neuen Etikette, worauf die Ringe eines Holzfasses abgebildet sind, herausgebracht.

Nach dem „Proufdag“ werden drei Weine der Serie „Vieilles vignes“ vorgestellt: ein Auxerrois, ein Pinot gris und ein Riesling.

Außerdem haben wir im vergangenen Jahr einen neuen Crémant „Let’s make it happen“ entwickelt, der seit der „Springbreak“ auf dem Markt ist und laut Kundenaussagen sehr gut ankommt.

Stichwort Marketing: Im vergangenen Juni stellte Landwirtschaftsminister Ferdinand Etgen (DP) gemeinsam mit dem Weinhandel, den Privatwinzern und den „Domaines Vinsmoselle“ eine Studie vor, die den Istzustand des luxemburger Weinbaus beschreibt und mögliche Zukunftswege für ihn vorzeichnet. Ihre Ergebnisse und die bisherige Entwicklung in diesem Zusammenhang werden nicht von allen Winzern hierzulande begrüßt.

In der Tat: Seit der Vorstellung der Studie im vergangenen Juni gab es für den Verbraucher wenige sichtbare Ergebnisse. Ein sogenannter „Comité stratégique“ wurde ernannt, seine Mitglieder haben inzwischen ihre Positionen angetreten. Mehrere

Arbeitsgruppen wurden ins Leben gerufen sowie in der Person von Claire Sertznig eine Projektkoordinatorin bestimmt.

Seit etwa einem Monat sind wir bereit, die Themen, die in der Studie angesprochen wurden, in konkrete Schritte umzusetzen.

Es lässt sich bestimmt vieles an den „Nachfolger“ der „Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg“ kritisieren. Bei aller Kritik sollte man dennoch realistisch bleiben. Es ist unmöglich, die Dinge von jetzt auf sofort zu ändern. Außerdem war nicht alles, was in der Vergangenheit im luxemburger Weinbau passiert war, schlecht. Damals haben wir auch alle gemeinsam Entscheidungen getroffen, die für die Anforderungen der jeweiligen Zeit richtig waren. Jetzt beginnen wir, und hier ist das „Comité stratégique“ gefragt, einen neuen, anderen Weg zu beschreiten. Solche Dinge anzugehen, braucht Zeit.

Bei der Präsentation der neuen Weine für die „Springbreak 2018“ betonte Generaldirektor Patrik Berg, die Ausrichtung der Vinsmoselle-Produktpalette gehe in Richtung mehr Qualität statt Quantität. Handelt es sich um einen Sinneswandel und wenn ja, warum gerade jetzt?

Diese Entwicklung ist bei uns nicht neu, daran arbeiten wir seit Jahren. Qualität ist enorm wichtig, will man auf dem weltweiten Markt bestehen. Ich wage zu behaupten, dass in Luxemburg (fast) kein „schlechter“ Wein mehr produziert wird. Wir sind eine Qualitätsweinbauregion geworden. Die verschiedenen Kategorien helfen dem Verbraucher, sich in den Qualitätsstufen der Weine zu orientieren: Will er einen „gudde Patt huelen“, greift er zur „Marque nationale“. Eine Stufe höher liegt der „premier cru“. Die Weine mit der Auszeichnung „grand premier cru“ sind Top-Produkte.

In den letzten 15 Jahren haben wir sehr intensiv an der Qualität gearbeitet und bleiben daran. Die AOP-Klassifikation („Appellation d’origine protégée“), die seit drei Jahren in Luxemburg gilt, ist ein weiterer Schritt in diese Richtung. Was den „Caves“-Potenzial hierzulande betrifft, brauchen wir uns nicht zu verstecken. Bei Blindverkostungen schneiden wir gleich gut ab wie international bekannte Weine. Doch leider war es stets so, dass die Menschen sich in erster Linie vom Namen auf der Etikette leiten lassen.

Welche Gesetzesprojekte stehen an, die für die „Domaines Vinsmoselle“ relevant sind?

Das neue Glyphosatgesetz wird uns demnächst beschäftigen. Wir sind uns bewusst, dass „Roundup“ irgendwann verboten wird, daher stellen wir bereits jetzt um. Viele Kollegen nutzen das Präparat nicht mehr, das ist jedoch mit mehr Zeitaufwand in der Bearbeitung des Weinbergs verbunden.

Die neuen Agrargesetzesbestimmungen gehen klar in Richtung biologischer Anbau. Aber ist Bio eine Lösung? Ich bin kein Gegner des biologischen Weinbaus. Ich trete für mehr regionale Produkte ein. Wir müssen stärker das Bewusstsein fürs Regionale fördern. Als Kunde muss ich mich fragen, wenn ich

für 2,50 Euro einen Wein aus Südfrankreich kaufe, wie viel nach Abzug der Kosten für Transport, Material, Zwischenhändler am Ende für den Winzer dort übrig bleibt? Wir müssen wieder regional zuerst denken lernen – das ist essenziell.

Bereits jetzt arbeiten wir im Weinberg biodynamisch. Wir setzen Begrünungen ein, entsprechende Unterstockbearbeitung sowie Pheromondispenser, die uns erlauben, auf Insektenvernichtungsmittel zu verzichten.

Luxemburg ist das einzige Land weltweit, in dem im Weinbau keine Insektizide mehr gespritzt werden. Gleichzeitig stellt biologischer Anbau in Luxemburg mit seinen Steillagen, mit dem wechselhaften Klima, große Herausforderungen an die Kollegen. Sie müssen immer vorausschauend arbeiten. Hätten wir ein besseres Wetter, hätten wir alle – Bio- und konventionelle Winzer – ein ruhiges Leben. (lacht)

Der Wein wächst heute im Weinberg, er wird nicht mehr im Keller „gemacht“. Darauf werden wir künftig noch mehr Wert legen: bewusst die Trauben in ihrer optimalen Reife lesen, um die beste Ausgangsbasis für die Weine zu liefern.

Mathias Theis (Kellermeister bei Vinsmoselle) fügt ein: Der Kellermeister ist ein Künstler, kein Zauberer! Stimmt die Basis, die die Winzer liefern, kann ich als Kellermeister den Künstlerpart beim Weinausbau ausleben.

Die Fehler der 90er Jahre, als viel mit mineralischen Düngern gearbeitet wurde und dabei ein Mangel an organischen Stoffen entstand, arbeiten wir nun auf. Seit rund zehn Jahren mit der „Charta prestige“ auf diesem Weg, das macht sich in den Weinen bemerkbar.

Josy Gloden: Im Weinberg gibt es keine kurzfristigen Ergebnisse. Winzer müssen langfristig denken. Das ist das Schöne an unserem Beruf, vorausschauend, schrittweise, den Weinberg aufbauen. Als Weinbauer lebe ich von meinem Boden, von der Rebe, vom Wein. Ich habe kein Interesse daran, sie zu zerstören. Außerdem muss ich jeden Weinberg kennen, ihn lieben und leben.

