

## Lokale Weine und "globalisierter" Geschmack

Es ist beeindruckend, wie innerhalb kleiner Distanzen Weine mit deutlich verschiedener Ausprägung erzeugt werden können. Eine Vielzahl an Möglichkeiten und Einflüssen wie Bodenbeschaffenheit und Rebsorte, Mikroklima und Witterungsverlauf, Pflege und Bewirtschaftung, Zeitpunkt und Art der Ernte, Kelterung und Reifung, Hefesorten und Kellertechnik führen letztendlich zu Weinen mit unterscheidbaren Eigenschaften.

So erhält jeder Wein entsprechend der Lage, dem Jahrgang und dem Produzenten seinen bestimmten, erlebbaren Charakter, der ihn zu einem eigenständigen Wein macht.

Der lokalen Identität dieser Weine mit ihrer beschränkten Produktionsmenge und den beharrlichen Qualitätsansprüchen steht die Grossproduktion günstiger und weltweit handelbarer Weine gegenüber. Sie werden auf riesigen Flächen und in technischen Grossanlagen so rationell wie möglich erzeugt und mit allen wissenschaftlichen Raffinessen auf die gewünschte Geschmacksrichtung getrimmt. Diese standardisierten Weine sind leicht trinkbar, preiswert, schmecken nicht schlecht, haben aber auch wenig erlebbaren Charakter. Sie werden für viele Weinliebhaber schnell langweilig, denn selbst ausgewiesene Kenner können in diesen Weinen weder eine Region oder Traubensorte und schon gar keinen Jahrgang ausmachen.

Damit sei über die "Allerweltsweine" nicht der Stab gebrochen. Die Entscheidung liegt bei jeder Konsumentin und jedem Konsumenten, ob einfach Wein getrunken werden soll, oder ob lokaler Charakter, Eigenständigkeit und Unverwechselbarkeit im Glas erlebbar sein sollen.