

AGENDA-21-Kino am 20.6.2006: Einführung „Mondovino“

(Martin Hirte)

Wie Lebenswasser ist der Wein dem Menschen, / wenn er ihn trinkt mit Maß. .. Zuviel Wein steigert den Zorn des Toren zu seinem Fall, / er schwächt die Kraft und schlägt viele Wunden.

(Jesus Sirach 31, Vers 25ff)

Seit siebentausend Jahren wird Wein angebaut und getrunken. Die Weinrebe gehört damit zu den ältesten Kulturpflanzen des Menschen. Über Vorderasien, Ägypten und Griechenland kam der Wein nach Rom und breitete sich von dort durch die römischen Besatzer über das römische Imperium aus.

Durch Kirchen und Klöster gefördert setzte er sich bis zum Hochmittelalter in ganz Europa als Getränk durch – vor allem auch deswegen, weil er sauberer als das oft verkeimte Trinkwasser war. Vor dem dreißigjährigen Krieg erreichte die Anbaufläche das historisch größte Ausmaß. Allein in Franken war die Anbaufläche damals mehr als sechsmal so groß wie heute. Wein wurde sogar in Norddeutschland (Münster, Lübeck), Ostpreußen, Schweden und Südengland angebaut. Auch für das Berchtesgadner Land ist Weinbau bezeugt. In München erhielt der einheimische Wein den Namen Kindsmörder, weil er so sauer war.

Saure Weine wurden durch Zugaben von Honig, Wermut, Alant, Salbei und Minze trinkbar gemacht. Unser heutiger Glühwein war das eigentliche deutsche Nationalgetränk im Mittelalter. In einigermaßen gesicherten Lebensumständen betrug der tägliche Pro-Kopf-Verbrauch an Wein durchschnittlich einen Liter. Wie das Bier stand der Wein in dem Ruf, gesundheitsfördernd zu sein. Gegen Ende des 13. Jahrhunderts empfahlen Ärzte zwei Weinräsche pro Monat.

Immer schon wurde auf gute Qualität des Weins Wert gelegt – wir kennen das von der Hochzeit zu Kanaan, wo der Gastgeber dafür gescholten wurde, dass er zuerst den schlechten und dann erst den guten Wein kredenzt. Ab dem 12. Jh. wurden in Mitteleuropa qualitativ bessere südländische Weine aus Zypern, Griechenland, Italien, Istrien und Palästina eingeführt. Diese Weine kosteten vier- bis fünfmal soviel wie einheimische Produkte. Weinpanscher und Betrüger versuchten, die begehrten fremdländischen Sorten zu imitieren, etwa durch Zumischung von Bleiweiß, Vitriol, Ingwer, Lehm, Asche, Salz oder Senf.

Im 16. Jahrhundert begannen die Briten in Frankreich mit dem Anbau von qualitativ hochwertigem Wein für den Welthandel. Später wurde auch mit spanischen, portugiesischen und ungarischen Qualitätsweinen weltweit Handel getrieben. Erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts kamen auch die italienischen Weine hinzu. Um diese Zeit setzten sich neue Schnitttechniken, der Einsatz von Dünger und die Qualitätsbestimmung durch Ermittlung der Mostsüße nach Oechsle durch. 1855 wurden anlässlich der Weltausstellung in Paris erstmals Weine klassifiziert, und zwar die Weine des Médoc, also die Chateau-Weine.

In den Jahren nach 1860 ereignete sich die größte Katastrophe der Weingeschichte: Aus Amerika wurde die Reblaus nach Europa eingeschleppt. In nahezu sämtlichen europäischen Weinanbaugebieten kam es zu Totalschäden, viele Weinsorten gingen völlig verloren – ein riesiger Verlust an Biodiversität. Fast überall werden seither europäische Edelreiser auf Reblaus-resistente amerikanische Wurzeln gepfropft. Nur in wenigen Gegenden Europas, beispielsweise in Ungarn, hielten sich Weine mit ursprünglichen Wurzeln.

Die Weinszene war bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts überschaubar. Vier klassische Weinstile dominierten den internationalen Handel: Bordeaux, Roter Burgunder, Weißer Burgunder und Rheinwein. Sie standen für einen bestimmten Geschmack, den man nur am Ort seiner Herkunft erzeugen konnte. Daher wurden diese Weine auch nach dem Anbaugebiet benannt und nicht nach der Rebsorte, aus der sie gemacht wurden: Klima, Rebe und Boden bildeten eine untrennbare Einheit, das so genannte „Terroir“. In den sechziger und siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts wurden durch den zunehmenden Tourismus auch Weine aus anderen Gegenden bekannt und beliebt: Südtirol, Toscana, Spanien, Provence, zuletzt auch Kalifornien und Australien.

1978 setzte Baron Philippe de Rothschild durch seinen Deal mit der kalifornischen Großwinzerfamilie Mondavi den Anfangspunkt der Globalisierung des Weins. Gemeinsam hoben sie einen neuen Wein aus der Taufe - "Opus One". Es sollte der Vorbote eines neuen Weinzeitalters werden, mit einem florierenden weltweiten Handel. Immer mehr Weine aus Übersee kamen in unseren Regalen: Zunächst aus Australien und Kalifornien, später auch aus Südafrika, Chile und Argentinien.

Ein Gutteil des unteren bis mittleren Preissegmentes befindet sich heute in der Hand weniger Konzerne. In Deutschland sind die Discounter heute mit weitem Abstand die führenden Anbieter von Wein. Die dort angebotenen Weine werden jedoch immer uniformer, weil sie nach dem Geschmack der Masse erzeugt werden. Um genau diese Entwicklung geht es in unserem heutigen Film Mondovino: Um den Gegensatz, ja den Krieg zwischen individuellen, regionalen, teureren Weinen und den uniformen, globalen Billigweinen.

Regisseur des Films ist der Franko-Amerikaner Jonathan Nossiter. Er ist Dokumentarfilmer, Spielfilmregisseur und gelernter Sommelier, also Weinkellner, der Ahnung von der Materie hat. Zwei Jahre ist er umhergereist, um einen Film über die heutige Weinwelt zwischen Tradition und Moderne zu drehen. Er führt uns ein in die Umwälzungen in der Weinproduktion und des Weinhandels im Zeitalter der Globalisierung. Händler und Produzenten unterschiedlichster Art und Größe werden vorgestellt, manche von ihnen produzieren in Frankreich oder Italien traditionelle Spitzenweine, andere sie sind Neuwinzer im kalifornischen Napa Valley oder in Argentinien.

Nossiter bringt Großwinzer vor die Kamera, die ihre Weine durch „plastische Chirurgie“ an den universalen Geschmack anpassen - einen Geschmack, der durch Star-Sommeliers vorgegeben wird. Hier ist zu allererst der

Papst der US-Weinkritiker zu nennen, Robert Parker, ein „Flying Winemaker“, den wir heute ausführlich kennen lernen. Seine Bewertungen können einen Winzer reich machen oder ins Verderben stürzen. Wir erleben auch die Familie Mondavi, Weinmilliardäre aus Kalifornien, über deren Beziehung zu Parker mehr als ein Hauch von Korruption liegt, und die etwas an Coppelas „Pate“ erinnern. Mondavi hat die Amerikaner zu Weintrinkern gemacht - und Robert Parker sagt ihnen, welche Weine sie gut finden sollen. Kleiner Trost am Rand und Ironie des Schicksals: Weinkapitalist Robert Mondavi, der vielen kleinen Winzern den Garaus machte, ist inzwischen selber Opfer der Globalisierung; er ging bankrott und musste sein Imperium für ein paar Dollarmilliarden ausgerechnet an seinen Konkurrenten Constellation Brands, einen Schnapskonzern verkaufen.

Auch Michel Rolland tritt vor der Kamera, der bekannteste französische Önologe, der mit Hilfe von hochspezialisierten Labors und dem von ihm perfektionierten Verfahren der Mikro-Oxidation den Geschmack der Weine auf über 400 Weingütern designt, bis kaum noch etwas vom alten Aroma übrig bleibt.

Die Helden des Films sind französische Weinbauern wie Aimé Guibert oder Hubert de Montille, die den Ausverkauf des einheimischen Weins verhindern wollen und auf das „Terroir“ schwören – auf den individuelle Charakter des Weines durch den Einfluss von Klima und Boden, Rebsorte und Kunst des Winzers. Die Weine, die hier zur Sprache kommen, sind Eliteweine, die Rolls Royce' und Ferraris unter den Rebensäften.

Auch Weintrinken kann also ein Kriegsschauplatz um die Erhaltung der Kultur gegen die Ökonomisierung des Lebens sein. Hier die Guten, die traditionsreichen Winzer, die ganz auf Boden und Klima setzen, und dort die Bösen, die Global Player der Weinwelt, die vor allem auf Kellertechnik vertrauen und mit oberflächlichen und üppigen Weinen schnell das große Geld verdienen wollen.

Das ist das eigentliche Thema von "Mondovino": Die Zukunft der Zivilisation und der Kulturkampf zwischen zwei verschiedenen Formen von Zivilisation. Den mythischen Kern der einen bildet das "Terroir", das mythische Herz der anderen ist die geheimnisvolle "Mikro-Oxydation".

Wir können uns nachher im Filmgespräch mit Herrn Reibnitz, Herrschinger Weinspezialist und Weinhändler, über die Inhalte und den Wahrheitsgehalt von „Mondovino“ noch ausführlich unterhalten. Ich freue mich, dass er bereit war, zu kommen und uns einige Weine probieren lies, die das Thema des heutigen Films widerspiegeln. Manche Szenen des Films sind übrigens mit wackeliger Digitalkamera gefilmt – ich hoffe niemandem wird dabei schwindelig.

Aktuelle Termine AGENDA-21-Kino und AK Lebensstile/Eine Welt bei

Lokale Agenda 21 Herrsching

c/o Indienhilfe e.V. (Kontakt: Elisabeth Kreuz), Luitpoldstr. 20, 82211 Herrsching, 08152-1231
email@indienhilfe-herrsching.de, www.indienhilfe-herrsching.de