

WELTLADEN

1-2016

FAIR EINKAUFEN

IDEE

Flucht, Migration und die Rolle des Fairen Handels

PRODUKT

Wein: Genießen und die Welt fair-ändern

WIR

Landkauf: Gutes Land für fairen Rooibos

DU

Ernährung: Vegan leben

Bild: lob0mm



Wein: Genießen und die Welt fair-ändern

Der Marktanteil fair gehandelten Weins ist in Deutschland mit 0,02 Prozent bislang gering. Neben Südafrika und Argentinien wird auch in Chile Fair-Trade-Wein produziert. In dem südamerikanischen Land profitieren Kleinwinzer/innen vom fairen Weinhandel, weil er ihnen eine angemessene Existenz sichert. Und hierzulande bieten die edlen Tropfen den Konsument/innen einen fairen Weingenuss.

1. Sauvignon Blanc Trauben 2.-3. Weinlese
4. Eichenholzfässer 5. Weinlese



Es ist Mitte März und damit in Chile Weinlesezeit. Mit Gartenschere und Korb ausgestattet, bewegt sich Rafael Espinoza von Rebstock zu Rebstock. Vorsichtig erntet er seine Sauvignon Blanc Trauben, um daraus einen spritzigen Weißwein zu machen. „Früher habe ich mein Lesegut an die riesigen Weinkonzerne verkauft. Diese drückten den Preis jedoch immer weiter, so dass mit dem Anbau von Weintrauben ein anständiges Leben kaum möglich war. Deshalb habe ich 1997 mit 16 anderen Kleinwinzern die Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia gegründet. Gemeinsam stellen wir nun aus unseren Trauben eigenen Wein her und unser Verdienst hat sich vervielfacht“, erzählt Rafael stolz. Die Felder der Weinbauern liegen im Valle de Curicó, einem der besten Weinbaugebiete Chiles. Wegen des enormen Temperaturunterschieds zwischen Tag und Nacht herrschen hier ideale Anbaubedingungen für komplexen, kraftvollen Rebensaft.

Kleinwinzer träumen von einem eigenen Weingut

Nach der Ernte muss Rafael seine Trauben schnell zur Weiterverarbeitung bringen. Die findet im Weingut Correa Albano statt, weil sich die Kleinwinzer bislang keine eigene Kellerei leisten können. Rasch werden Rafaels

Trauben abgeladen, entbeert, gemischt und mit einer Hightechkelter ausgespresst. „Don Sebastian, der Weingutbesitzer, hat in Absprache mit uns die neue Presse gekauft und seine Kellertechnik modernisiert. Die Zusammenarbeit mit ihm funktioniert sehr gut. Natürlich hätten wir lieber ein eigenes Weingut, denn dann müssten wir nichts für die Nutzung der Maschinen und Räumlichkeiten bezahlen. Dennoch sind wir froh über die Lösung. Früher haben wir nur Trauben produziert und heute veredeln wir sie mit der Hilfe zweier Önologen zu hochwertigem Wein“, erklärt Raul Navarete. Er ist der Geschäftsführer der Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia und steht inmitten von Edelstahl tanks und Eichenholzfässern. Die Behälter gehören den Kleinwinzern. In ihnen gären und reifen die edlen Tropfen: ein hellgelb-leichter Sauvignon Blanc, ein rubinrot-fruchtiger Cabernet Sauvignon sowie eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Carménère, deren Aroma an Waldfrüchte und Vanille erinnert.

Winzerkinder können dank des Fairen Handels studieren

Im Jahr produzieren die Kleinwinzer etwa eine Million Liter Wein, den sie direkt an Fair-Handels-Partner in Europa und Nord-



amerika verkaufen. Dank des Fairen Handels erhalten sie einen garantierten Mindestpreis für den Rebensaft, ihnen sind langfristige Handelsbeziehungen garantiert und sie bekommen eine zusätzliche Prämie für soziale Projekte. „Mit der Prämie finanzieren wir eine Krankenversicherung für uns und unsere Familien. Außerdem haben wir einen Fond für die Ausbildung unserer Kinder eingerichtet. Meine ältere Tochter ist Agrartechnikerin, die jüngere Lehrerin. Ohne den Fairen Handel hätten beide nicht studieren können“, berichtet Rafael begeistert. Aus sozialer Sicht kann nichts gegen fair gehandelten Wein aus Chile eingewendet werden. Wie sieht es aber mit der Umwelt aus?

6. Cabernet Sauvignon Weinfeld 7. Cabernet Sauvignon Trauben 8. Winzer Rafael Espinoza der Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia

Bilder: lob0lmo



Ist es ökologisch korrekt, in Deutschland chilenischen Wein zu trinken?

Weil in Deutschland mehr Wein getrunken als produziert wird, werden jährlich etwa 15 Millionen Hektoliter Wein importiert. 80 Prozent kommen aus europäischen Ländern. Der Rest wird aus Übersee bezogen, wobei Wein aus Chile mit riesigen Containerschiffen nach Deutschland gelangt. Diese setzen 33 Mal weniger Emissionen frei als LKWs, mit denen innerhalb Europas Wein transportiert wird. In den ökologischen Fußabdruck von Wein gehen neben dem Transport auch die Produktion und Verpackung ein: Prinzipiell ist die Bioweinbereitung umweltfreundlicher als die konventionelle Weinherstellung. Und große, leichte Flaschen sind besser für die Umwelt als kleine, schwere. Genaue ökologische Fußabdruckanalysen für unterschiedlichen Wein aus unterschiedlichen Ländern liegen nicht vor. Es ist aber davon auszugehen, dass Wein aus Übersee nicht per se umweltschädlicher ist als europäischer. Man kann sich also

durchaus hin und wieder ein fair gehandeltes, chilenisches Tröpfchen gönnen und damit die Lebenssituation von Menschen verbessern, die in weniger privilegierten Umständen leben als wir hier in Deutschland.

Jutta Ulmer

Pisco – ein traditioneller, süd-amerikanischer Traubenbrand

Aus Trauben wird in Chile nicht nur Wein, sondern auch Pisco hergestellt. Der hochprozentige Schnaps ist ein Destillat aus vergorenem Traubenmost und in Chile Nationalgetränk. Er wird pur oder als Cocktail genossen, wobei der bekannteste Drink Pisco Sour ist. Das Weingut Miguel Torres stellt in Chile fair-for-life-zertifizierten Pisco mit dem Namen El Gobernador her. Er wird nach Deutschland vom Fair-Handels-Partner EL PUENTE importiert und ist damit auch in Weltläden erhältlich.

über lob0lmo

Jutta Ulmer und Michael Wolfsteiner (lob0lmo) sind Fotojournalisten. Über ihren Besuch bei den Kleinwinzern der Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia berichten sie auch in ihrer Multivisionsshow „Die Anden: Fairer Handel, Trekking, Schamanismus“ sowie in ihrem Kurzvortrag „Wein fair genießen!“. Weitere Informationen unter www.lob0lmo.de.

über die Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia

Die Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia hat aktuell 23 Mitglieder. Sie bewirtschaften in Zentralchile rund 100 Hektar Rebfläche und produzieren jährlich etwa eine Million Liter Wein, davon 20 Prozent in Bio-Qualität. Die Sociedad wurde 1997 gegründet und 2011 von Fairtrade International Fairtrade-zertifiziert. Unter den Marken Lautaro und El Sur wird der Wein der Kleinwinzer in Deutschland vom Fair-Handels-Importeur GEPA vertrieben.