

# CHARTA MERUM

Die Merum-Initiative für Reinen Wein.

Die Reform der gemeinsamen Marktorganisation (GMO) will die europäische Weinwelt drastisch verändern. Am bedenklichsten dabei ist sicher die Zerstörung von 400 000 Hektar Weinbergen mithilfe von Rodungsprämien. Im Kommissions-Papier steht: „Den am wenigsten wettbewerbsfähigen Weinerzeugern würde ein starker Anreiz zum Verkauf ihrer Pflanzungsrechte geboten.“ Wir alle wissen, dass die wenig wettbewerbsfähigen Weinberge nicht nur unter qualitativen, auch unter kulturellen, soziologischen und ökologischen Blickpunkten oft die wertvollsten sind. Denken wir nur an die Weinberge in unfruchtbaren Hügellagen, in Berggebieten, an Steilküsten und auf Inseln.

Merum ist der Auffassung, dass der Gesetzgeber sich nicht um die Lenkung des Weinmarktes kümmern sollte. Die Europäische Kommission sollte auf jede Initiative, das Produktionspotential zu beeinflussen oder den Absatz zu stützen, verzichten. Vielmehr sollte sie sich um den Schutz soziologisch, kulturell, ökologisch und landschaftlich nützlicher Landwirtschaft sowie der Ursprungsbezeichnungen kümmern.

Neben weiteren wenig erfreulichen Vorhaben der Kommission ist eine Liberalisierung der önologischen Verfahren vorgesehen. Die Regeln, nach denen sich die Kellermeister richten müssen, werden bald auf der ganzen Welt dieselben sein. Die Holzchips sind nur das Symbol für eine als ganz gewöhnlicher industrieller Prozess verstandene Önologie. Die Gesetzgeber verstehen „Wein“ immer mehr als industrielles Getränk und immer weniger als agrikulturelles Erzeugnis.

Mit diesen Neuerungen will der Gesetzgeber der europäischen Produktion auf dem globalen Markt Konkurrenzfähigkeit sichern. Das stimmt möglicherweise für die Massenweine. Aber für die traditionellen Weine aus historischen Anbaugebieten und für die kleinen und mittleren Produzenten ist diese Öffnung gegenüber Verfahren, die bisher illegal waren, verhängnisvoll. Klassische Weine macht man nicht konkurrenzfähig, indem man die Produktionskosten senkt, sondern indem man ihre Typizität und ihre Authentizität fördert. Nun ist es aber genau dieses Image der Authentizität und Ursprünglichkeit, das mit dieser Deregulierung gefährdet wird.

Die Merum-Redaktion ist überzeugt, dass der Prozess der Globalisierung und Banalisierung der Massenweine irreversibel ist. Er lässt sich vielleicht verzögern, aber nicht aufhalten. Soll die historische europäische Weinkultur eine Chance haben, sollen die mit sanften Methoden arbeitenden Winzer Schutz erfahren, dann braucht es eine klare Trennlinie, eine Grenze zwischen sogenanntem „Wein“ und echtem Wein, zwischen industriellem Getränk und Wein im traditionellen Sinne des Wortes. Die Charta Merum ist ein Pakt zwischen mit sanften Methoden arbeitenden Winzern und kritischen, aufmerksamen Weinkonsumenten.

Aufgrund der Tatsache, dass heute praktisch alles erlaubt ist, aber praktisch nichts auf dem Etikett deklariert werden muss, besitzt der Verbraucher keine echte Möglichkeit, zwischen einer Flaschen Wein im noblen Sinne des Wortes und einem „Getränk auf Traubenbasis“ zu wählen. Die Charta Merum will dem zunehmenden Mangel an Transparenz entgegenwirken und das Vertrauen des Konsumenten in den Wein wieder stärken.

Die Unterscheidung in reinen Wein und Weingetränk ist in jedem Fall willkürlich. Es existieren keine objektiven oder natürlichen Unterscheidungskriterien. Die Charta Merum will

nicht dekretieren, was richtig und was falsch ist, sondern lediglich ein Instrument zur Verfügung stellen, das hilft, zwei verschiedene Produkte mit demselben Namen unterscheidbar zu machen.

Indem die Produzenten diese Charta unterzeichnen, erklären sie ihre Bereitschaft zu betonter Transparenz. Mit ihrer Unterschrift verpflichten sich die Winzer, bei der Weinbereitung nur traditionelle und sanfte Verfahren zu verwenden, die von der Charta zugelassen sind.

Auf Weingütern, die die Charta Merum unterzeichnen, entspricht die Weinproduktion dem von Tradition und moderner Kommunikation gezeichneten Bild, das sich der Konsument davon macht.

## **Das Kapital der Winzer ist das Vertrauen der Kunden**

Die unterzeichnenden Produzenten wollen sich das Vertrauen ihrer Kunden durch besondere Transparenz erwerben. In einem Charta-Keller darf von den geannten Mitteln und Maschinen nichts zu finden sein. Die Charta-Winzer verpflichten sich, der Kundschaft auf Wunsch den Weinkeller und dazugehörige Nebenräume, Schränke und Aufbewahrungsorte zu zeigen. Der Name, die Art und die Funktionsweise der vorhandenen Kellergeräte und Produkte sollen den Besuchern auf Wunsch erläutert werden.

Die Winzer sind selbst verantwortlich für ihre Charta-Treue. Allerdings werden die Konsumenten auf [www.chartamerum.info](http://www.chartamerum.info) zu den einzelnen Charta-Erzeugern ihre Kommentare und Wertungen abgeben können: Charta-Glaubwürdigkeit, Besuchswürdigkeit, usw. Der Merum-Redaktion kommt die Aufgabe zu, Weingüter in die Liste der Charta-Weingüter aufzunehmen und sie, wenn nötig, wieder zu entfernen.

Selbstverständlich kann es keine „Charta-Weine“ geben, sondern nur „Charta-Weingüter“. Es ist nicht denkbar, dass in einem Weinkeller, in dem mit Enzymen, Tanninen und Umkehrosmose hantiert wird, ein Teil des Weins – wie eine exotische Spezialität – nach Charta-Regeln erzeugt wird.

Quelle: Merum. Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien 2/2007, S. 48f.  
Nachdruck m. frdl. Genehmigung des Verlags

# DAS REGLEMENT DER CHARTA MERUM

(nur für italienische Winzer)

**Ich lehne die aktuellen Liberalisierungsbestrebungen für die önologischen Verfahren ab und werde weiterhin „europäischen Wein“ in traditioneller Weise mit lauterer und sanfteren Methoden erzeugen. Insbesondere verzichte ich auf folgende Verfahren und Zusatzstoffe:**

Zusatz von Mostkonzentrat (eigener oder fremder Produktion), Wasserzusatz, Erhitzung des Mostes über 35 °C, Apparaturen, die die Zusammensetzung des Mostes oder des Weins verändern (namentlich Vakuumverdampfer, Umkehrosmose, Schleuderkegelkolonne, Ionenaustauscher, Elektrodialyse). Enzyme, Gummi arabicum, Tannin, Präparate aus abgestorbenen Hefezellen, Mannoproteine, Holzkonstruktionen zur Aromatisierung (Innerstaves), Chips, jegliche Art von natürlichen und künstlichen Aromen. Aromatische Hefen und alle GVO. Konservierungsstoffe mit Ausnahme von SO<sub>2</sub>. Alle nicht ausdrücklich von diesem Protokoll zugelassenen Präparate. Zukauf von Wein und Mosten. Abfüllung von Charta-Wein außerhalb des Charta-Weingutes.

**Ich erkläre, mich auf folgende Verfahren und Zusatzstoffe zu beschränken:**

Schweflige Säure (SO<sub>2</sub>), Weinsäure, Reinzuchthefen (keine GVO, keine aromatischen Hefen), Eiweiß und Bentonit für die Schönung, Kupfersulfat, sanftes Filtern, Kältestabilisierung.

**Ich bestätige hiermit, das Reglement in allen Punkten zu befolgen und erkläre meine Bereitschaft zur Transparenz gegenüber der Weinkundschaft im Sinne der Charta Merum.**

Sobald ich von der Merum-Redaktion mein Passwort erhalte, werde ich auf [www.chartamerum.info](http://www.chartamerum.info) die Informationen über meinen Betrieb eingeben. Ich erkläre mich damit einverstanden, dass die Zeitschrift Merum meine Zugehörigkeit zu den Charta-Produzenten im Heft und im Internet publiziert.

Unterzeichneter Betrieb:

Gemeinde / Provinz:

Fax / E-Mail:

Datum, Name und Unterschrift:

Einsenden per Fax (+39 0573 82681) an die Merum-Redaktion.

Redaktion Merum ([www.merum.info](http://www.merum.info))

## **Charta Merum und der Weinberg**

Der Verzicht auf Herbizide, Insektizide und synthetische Fungizide im Weinberg sollte eine Selbstverständlichkeit sein.

Die Charta Merum will jedoch das Bio-System nicht ersetzen und regelt die Traubenproduktion nicht. Verbraucher, für die eine giftfreie und nachhaltige Landwirtschaft unverzichtbar ist, halten sich beim Kauf an Weine aus zertifizierter Bio-Produktion.