

Liebe Weinfreunde, schreibt Wolfgang Häfner vom Geradstettener Weingärtle, zum zweiten Mal in diesem Jahr ist das Weingut Häfner mit seinen, „individuellen Weinen für einzigartige Genießer“ bei einem internationalen Weinwettbewerb ganz weit vorn angekommen. Da bei der internationalen Berliner Wein Trophy in Berlin unseren Silvaner Eiswein mit Großem Gold ausgezeichnet wurde und unser Rivaner 07 trocken (aus der Literflasche) eine weitere Goldmedaille gewann, waren wir das erfolgreichste Remstaler Weingut bei diesem Wettbewerb. Doch ein einmaliger Erfolg macht noch lange keinen Teilnehmer in der Champions-League, aber er macht mutig und selbstbewusst! – Ergo haben wir beim internationalen Degustationswettbewerb Sommerweine 2009 der Zeitschrift Selection teilgenommen. Ca. 1850 Weine waren angestellt und wurden von 170 Juroren geprüft. Von Argentinien bis Zypern war alles vertreten. Nur 3% der Weine wurden mit 4 Sternen ausgezeichnet. 21 deutsche Weißweine (trocken-halbtrocken), darunter 8 Rieslinge, erreichten diese Spitze. In dieser Königsdisziplin der heimischen Produzenten (75% waren Deutsche Weine, davon 62% Weißweine) war das Weingut W.Häfner mit seiner Riesling Spätlese 2008 vom Geradstettener Lichtenberg sehr erfolgreich und belegte den 2. Platz. Und wieder wurde gleichzeitig einer unserer Literflaschenweine Geradstettener Lichtenberg Riesling 2008 QbA mit ausgezeichnet und erhielt 3 Sterne. Das Experiment von Sylvia, die zum erste Mal einen Spätburgunder Blanc de Noirs ausbaute, war ebenfalls mit 3 Sternen dabei. Mit drei Auszeichnungen und einem 2. Platz war das Weingut W. Häfner nicht nur erfolgreichster Remstaler Betrieb, sondern einer der erfolgreichsten Teilnehmer überhaupt. Wir haben bei diesen Wettbewerben erfahren dürfen, dass nicht nur unsere Spezialitäten erstklassig, sondern dass auch unsere „Alltagsweine“ aus der Literflasche qualitativ sehr hoch angesiedelt sind. Wir haben uns vor Jahren ein Ziel gesetzt, nämlich: Klein aber fein. Individuelle Weine, möglichst naturnah erzeugen. Das Produkt Wein soll keinem Einheitsgeschmack untergeordnet sein. Wir sind diesem Ziel sehr nahe gekommen! Es gilt jetzt, diese Klasse zu erhalten und weiter zu stabilisieren. Besonders gefreut hat uns die Berichterstattung im SWR4 Radio, der Fellbacher und der Stuttgarter Zeitung.

Dass eben Weine dieser Klasse, nicht beim Discounter billig zu kaufen sind, und dass individuelle Weine nicht den allgemeinen Standardgeschmack treffen ist ähnlich wie beim Bier: Es gibt Fernsehbiere, die jeder kennt, und die mit jedem Fernsehspott eine Standardqualität aus der Bierfabrik als Premium-Produkt suggerieren. Es gibt aber auch kleine Brauereien die altes handwerkliches Können und regionale Urprodukte in Einklang bringen. Masse und Standard sind die Voraussetzung für die Vermarktung der Lidl's und Aldi's.

Individuelles und Eigenartiges sind die Stärken der kleinen Produzenten.

Dies ist nicht nur beim Bier, sondern bei allen Lebensmitteln, ganz besonders aber beim Wein so.

Sie, liebe Weinfreunde, haben dies bereits schon früher erkannt. Wenn dies auch noch von hochkarätigen Juroren bestätigt wird, sind wir gemeinsam auf dem richtigen Weg.

Mit freundlichem Gruß Wolfgang Häfner.