

aus [Heft 48/2016 Essen & Trinken](#)

Rabbis Reben

Von Michalis Pantelouris Fotos: Ricardo Cases

Eine spanische Kooperative keltert Wein nach koscheren Regeln. Das heißt auch: Der Winzer darf ihn nicht einmal sehen.



Das Siegel darf nie gebrochen sein, sonst wäre alles dahin. Siegel ist ein großes Wort für ein bisschen Frischhaltefolie mit der Unterschrift des Rabbis, aber so funktioniert es: Er kontrolliert seine Unterschrift auf der Folie, bevor er das Gitter öffnet und in den Kellerraum tritt, wo die Fässer lagern. Niemand hat ihn betreten, so lange er nicht da war. In den Fässern liegen einige der besten Rotweine Spaniens. Naturweine, wie sie in den vergangenen Jahren immer beliebter wurden, eigenwillig, anders als die mit den Wundermitteln der Kellertechnik für den Massengeschmack geglätteten Rotweine. Einen guten Naturwein zu machen, ist eine hohe Kunst. Und der Mann, der diesen Keller betreten darf, der Rabbi, beherrscht sie nicht.

Er hat viel gelernt, natürlich, er macht das seit zwanzig Jahren, aber es ist nicht seine Aufgabe. Er zieht den Pfropf aus einem Fass und schöpft etwas von dem Wein heraus. Er probiert. Wein in den verschiedenen Phasen der Reife im Holzfass hat oft wenig zu tun mit dem, was Weintrinker später in der Flasche haben. Aber die Profis schmecken, was er als Nächstes braucht, wohin er sich entwickelt. Der Rabbi ist kein Profi, zumindest nicht im Sinne eines Weinmachers. Er ist ein Experte für die jüdischen Speisegesetze des Kaschrut, die

festlegen, was ein Jude essen und trinken darf und was nicht. Die Gesetze für koscheren Wein sind knapp, aber streng. Und das schwierigste unter ihnen ist: Nur orthodoxe, den Sabbath beachtende Juden dürfen mit dem Wein in Kontakt kommen. Das bedeutet, von dem Moment der alkoholischen Gärung bis zum Trinken dürfen Nichtjuden nur die geschlossenen Gefäße berühren. Berühren sie eine Flasche, bei der die Folie über dem Korken bereits entfernt ist, wird sie »treife« – nichtkoscher. Direkter Sichtkontakt eines Nichtjuden mit dem Wein – treife. Übers Trinken brauchen wir gar nicht erst zu sprechen.

Jürgen Wagner ist 46 Jahre alt, Deutscher, studierter Önologe, ist einer der beiden Weinmacher im Celler de Capçanes. Er ist kein Jude. Er macht Wein, den er nicht sehen darf. Er steht draußen, so hinter der Ecke, dass er auf keinen Fall in den Raum blicken kann, in dem der Rabbi steht. Vor Wagner steht ein zweites Fass, von der gleichen Partie, die der Rabbi gerade probiert. Sie schmecken parallel und vergleichen. Es ist der gleiche Wein. Eigentlich. Bis auf eben das: Der vor Jürgen Wagner ist nicht koscher. Weil er vor Jürgen Wagner steht.

Die Geschichte der Genossenschaft Celler de Capçanes im Montsant ist eine unwahrscheinliche. Wenn man Jürgen Wagner fragt, dann beginnt sie vor mehr als hundert Jahren, um 1910, als die Reblaus alle Weinstöcke in den katalanischen Hügeln vernichtete und nur ein Fünftel wieder neu gepflanzt wurde. Wagner wirkt noch jünger, als er ist, und versprüht den entspannten Charme der Leute, die ihren Job können und mögen. Würde die Geschichte des unwahrscheinlichen Weins von Capçanes verfilmt, müsste ein junger Hugh Grant ihn spielen, auch wegen der latenten Eiligkeit. Ständig ist Wagner unterwegs in Shanghai oder New York oder irgendwo. Die Weine der Genossenschaft Celler de Capçanes werden überall auf der Welt verkauft, und Wagner ist ihr bester Verkäufer. Dabei ist es keine Generation her, da waren sie hier ganz unten, das letzte Glied der Kette im Weinbau.

Nach der Reblaus kamen die Landflucht und die Industrialisierung, riesige Nachfrage aus den Städten, nicht nur in Spanien, auch im Ausland, in England und Skandinavien zum Beispiel. In der Region Montsant machte man so genannte Tankweine für die großen spanischen Weinkellereien. Die Geschäfte liefen nicht schlecht. Tankweine haben kein Prestige, sie sind der Füllstoff für die großen Firmen, die Marken schaffen und die Supermärkte mit unendlichen Reihen immergleicher Weine beliefern. Aber in Capçanes ging es ja nicht um Prestige, es ging ums Überleben. 1933 hatten sich fünf Bauernfamilien zu ihrer Genossenschaft zusammengeschlossen, kurz darauf kam der Bürgerkrieg, die Franco-Diktatur, die Spaltung der Gesellschaft, durch die überall im Land eine Schneise von Hass und Gewalt geschlagen wurde. Einige Familien sprechen bis heute nicht miteinander, wegen dem, was ihre Großeltern sich vor siebzig oder achtzig Jahren gegenseitig angetan haben.

Das Dorf liegt eine gute halbe Stunde westlich von Tarragona, am Bergmassiv Montsant. »Unsere Weine hier oben haben, was den auf Meereshöhe gewachsenen fehlt«, sagt Jürgen Wagner: »Extrakte, Alkohol, Farbe.« Die Trauben entwickeln all das, was Weintrinker an Wein mögen, umso besser, je anstrengender ihre Bedingungen sind – und am Berg ist ihr Leben hart. Man kann in Capçanes großartige Weine machen, aber früher konnte man es eben nicht: veraltete Technik in den Kellern, und auch wenn es keiner sagt, wahrscheinlich veraltete Ideen im Kopf. In den Achtzigerjahren erreichte das Dorf den Tiefpunkt: Die großen Kellereien Spaniens wollten die Tankweine nicht mehr, sie wollten nur noch die Trauben kaufen. »Das ist die größte Demütigung, die man sich als Weinbauer vorstellen kann«, sagt Wagner. »Als Tankweinproduzent bist du schon auf dem niedrigsten Niveau. Aber wenn du nur noch die Trauben verkaufst, bist du gar nichts mehr.« Ende der Achtziger verkauften die Weinbauern von Capçanes faktisch nur noch Trauben – während im wenige Kilometer entfernten Priorat eine Renaissance begann. Weingüter begannen, die Vorteile der Region zu

nutzen und mit neuer, besserer Technik Weine zu keltern, die schnell Anhänger in aller Welt fanden. Plötzlich kauften die großen spanischen Weinproduzenten Weinberge im Priorat. Und die Bauern von Capçanes, ein paar Kilometer weiter, packte die Angst: Wenn die großen Produzenten plötzlich ihre eigenen Trauben in der Region produzierten, wer würde die aus Capçanes kaufen? »Die Abhängigkeit von den Großen«, sagt Wagner, »lag bei hundert Prozent.«

Heute sind die Tanks in den riesigen Kellern der Kooperative auf dem Stand neuester Technik. Glänzender Edelstahl. Höchster Standard, aber Standard – wäre da nicht wieder die Folie, die um die Bereiche der Schläuche gewickelt wurde, an denen normalerweise transparente Stellen sind, für die Sichtkontrolle des Weins. Kein Blickkontakt. Ein junger Hilfsrabbi läuft zwischen den baumhohen Tanks herum und schrubbt Stellen, die nicht so glänzen, wie er sich das vorstellt. Er dürfte den Wein sehen, aber natürlich nicht, solange wir hier sind. Uns sieht er auch nicht an. Gibt es Kontakt zwischen den Rabbis und den Bauern im Dorf? »Leider gar nicht«, sagt Wagner, »aber man muss dazusagen, dass die meisten der Hilfsrabbis im Rahmen ihrer Ausbildung als Kaschrut-Gelehrte kommen, das heißt, sie kommen aus Israel und sprechen kein Spanisch, die meisten wahrscheinlich auch kein Englisch.« Der Rabbi David Libersohn kommt aus Barcelona, wo es eine jüdische Gemeinde gibt. Er ist regelmäßig hier. Einen jüdischen Genossen hat die Kooperative nicht. Es steckt auch kein Euro eines jüdischen Investors irgendwo in diesem Unternehmen. Heute sind das 68 katalanische, katholische Familien, von denen niemand einen Juden gekannt hatte, bevor ihnen diese Idee einfiel, diese unwahrscheinliche Idee, die alles änderte. 1992 war das, als der Weinbau in Capçanes den Bach runterging, da hörte der Präsident der Genossenschaft von einem französischen Weinhändler, die jüdische Gemeinde von Barcelona frage ihn immer wieder, ob es nicht auch koscheren Wein aus Spanien gäbe. Die Gemeindeglieder waren es satt, ständig Wein in ein Weinland zu importieren. Man nahm Kontakt auf.

Die jüdischen Speisegesetze leiten sich aus der Tora ab, und sie sind im Laufe der Jahrtausende unterschiedlich begründet worden: mit der körperlichen Gesundheit, der seelischen, dem göttlichen Willen und dem Streben nach Heiligkeit. Aus ihnen ergeben sich für die Weinmacher etliche Konsequenzen: der Verzicht auf Düngemittel, auf Hefen, Enzyme und Bakterien, auf Gelatine – »praktisch die ganze Palette der Schönungsmittel ist verboten«, sagt Jürgen Wagner. »Wir könnten mit Hühnerweiß klären, aber das machen wir aus Prinzip nicht.«

Die koscheren Weine aus Capçanes sind dadurch automatisch Naturweine, die so sehr in Mode gekommen sind, und sie sind automatisch vegan, auch das ist in den vergangenen Jahren zu einem Trend geworden. Und vor allem sind sie gut. »Ein Maul voll Wein«, nennt Wagner das, den kräftigen, dunklen Roten Peraj Ha'abib, mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kirschen und Kaffee, mit langem Körper und sanften Tanninen.

1995 wurde in Capçanes der erste koschere Wein gekeltert. Vier Jahre später kam Jürgen Wagner dazu – er hatte als Einkäufer und Berater für Händler und Güter in Spanien gearbeitet und von diesem unwahrscheinlichen Wein gehört, den ein Dorf voller Nichtjuden in den Bergen produzierte. Er kam, um es sich anzusehen, und blieb. Und führte den Celler de Capçanes zu einer neuen Höhe: Heute ist der größere Teil der Weine, die aus der Kooperative kommen, nicht koscher. Sondern einfach nur gut. »Wir sind von einem Tankweinproduzenten abgestiegen zu einem reinen Traubenproduzenten«, sagt er, »um dann anhand von 3000 Jahre alten Gesetzen zu lernen, wie man guten modernen Wein macht.« Im Jahr 2001 wurde die Region Montsant ein eigenes eingetragenes Weinanbaugebiet und war nun nicht mehr nur die Unterkategorie einer Unterkategorie der Region Tarragona.

Der Rabbi umwickelt die Klinke und das Schloss mit Frischhaltefolie. Dann unterschreibt er. Darf nach Barcelona. Die Gesetze sind eingehalten worden.

Michalis Pantelouris

Michalis Pantelouris hatte während der Recherche den perfekten Angebermoment: In einer Berliner Weinhandlung entdeckte er eine Flasche koscheren Wein aus Capçanes und war durch nichts davon abzuhalten, sowohl seiner Begleitung als auch der Händlerin einen viel zu langen Vortrag zu halten. Es wurde trotzdem ein schöner Abend. Vor allem dank des Weines.