Es gibt einen neuen Maßstab für Weinveranstaltungen. Es gibt ihn in Deutschland schon seit drei Jahren (und in Frankreich noch länger), aber ich war in diesem Jahr das erste Mal dabei: das VinoCamp. Was ich hier an zwei Tagen erlebt habe, stellt jede Messe oder Konferenz in den Schatten, die ich bisher besucht habe.

Initiiert wurde das VinoCamp Deutschland im Jahr 2011 von den Weinbloggern Dirk Würtz (@Wuertz) und Thomas Lippert (@unfiltriert), die eine Austausch- und Informationsplattform rund um die Themenfelder Wein und Internet (Schlagwort: Wein 2.0) schaffen wollten. Organisiert ist es als Barcamp oder auch „Unkonferenz“: Alle Inhalte werden von den Teilnehmern selbst gestaltet, das heißt, jeder kann selbst eine so genannte Session (Vortrag, Workshop, Diskussionsrunde, Verkostung) anbieten, und jeder entscheidet, an welchen Sessions er teilnehmen will. Das Programm entsteht so erst am Beginn jedes Veranstaltungstages, wenn die Teilnehmer ihre Sessions kurz vorstellen und diese dann in einstündige Slots (Zeitfenster) eingeordnet werden; üblicherweise werden dabei mehrere Sessions zur Auswahl parallel angeboten. Der Erfolg eines Barcamps steht und fällt also mit dem Engagement der Teilnehmer – und der war für das VinoCamp Deutschland 2013 in jedem Fall gegeben.

Komplette Branche vertreten

Rund 120 VinoCamper hatten sich im Vorfeld angemeldet, vor Ort waren dann tatsächlich sogar über 140. Und schon bei der Vorstellungsrunde am Samstag Morgen zeigte sich, wie vielseitig die Teilnehmerschaft war: Winzer, Weinhändler, Einkäufer, Sommeliers und Weinberater, Blogger, Autoren und Journalisten, Marketing- und PR-Berater, IT-Fachleute und Webentwickler, Hochschulvertreter sowie Studierende aus Geisenheim und Heilbronn. Die Teilnahme war für alle Mitwirkenden kostenlos, weil eine Vielzahl von Sponsoren das VinoCamp unterstützte – gemäß dem diesjährigen Motto „Perlen“ diverse Sekt- und Champagnerhäuser, dazu Fachhändler, regionale und nationale Wein-Marketingorganisationen, Verbände, Glashersteller, Mineralwasserproduzenten, Kommunikationsagenturen sowie nicht zuletzt die Hochschule Geisenheim, auf deren Campus die Veranstaltung am 29. und 30. Juni

Phoca PDF

stattfand.

Ich traf viele Akteure aus der Wein-Community, die ich teilweise schon lange persönlich kenne, etwa Philipp Erik Breitenfeld (@GazzettadelVino), Stefan Schwytz (@Baccantus), Maren Henke (@culinary_tweets), Mark P. Barth (@BARTH_Sekt) und Helmut O. Knall (@wine_times_com), und ich lernte Menschen leibhaftig kennen, mit denen ich bisher nur virtuellen Kontakt hatte, wie Siegfried Perini (@PeriniWeinbau), Theo Huesmann (@gumia), Matthias Metze (@MatthiasM) und Jochen Mai (@Weinbilly). Es ist völlig unmöglich, alle, mit denen ich sprach und/oder die mir zumindest gesichts- oder namensbekannt waren, hier aufzuzählen, aber darum kann es auch nicht gehen. Es geht darum, dass das VinoCamp mein Netzwerk deutlich erweitert und mir eine Menge inhaltliche Impulse gegeben hat – doch der Reihe nach.

Wein und Web – Verkostungen und Workshops

Am ersten Tag wurden so viele Sessions angeboten, dass man pro Slot aus vieren auswählen konnte, und sowohl der Schwerpunkt Wein (weiße Bordeaux, fränkische Bioweine, gereifte deutsche Rotweine, Champagner) als auch der Schwerpunkt Web (Blog-Design, Suchmaschinenoptimierung, Direkt- und Guerilla-Marketing) wurden reichhaltig und vielfältig abgedeckt. Am Nachmittag standen als Doppelsession (zwei Stunden) die so genannten sozialen Weinproben an, zu denen man sich vor dem VinoCamp im Internet hatte anmelden müssen, da auch hier die Teilnehmer die zu verkostenden Weine passend zum Thema selbst mitzubringen hatten; dabei ging es beispielsweise um Winzerchampagner, gereifte Pinot Noirs, deutsche Winzersekte, Weine aus hohen Lagen oder Fruchtschaumweine. Mit Blick auf die zahlreichen Verkostungen und die VinoCamp-Party am Samstag Abend, bei der ein dreigängiges Menü mit mehreren begleitenden Schaumweinen pro Gang serviert wurde, appellierte Thomas Lippert bereits vor der Eröffnung der Sessions an die Disziplin und das Verantwortungsbewusstsein der Teilnehmer, auf ihre Kondition und, sofern mit dem Auto unterwegs, ihre Fahrtüchtigkeit zu achten: „Ihr seid Profis – also verhaltet euch wie Profis und verkostet wie Profis!“

Phoca PDF

Ich startete mit der Probe „Gereifte Exoten“, die Joachim Kaiser (Vinositas) bestritt. Er hatte drei deutsche Rotweine mitgebracht, die nicht nur deswegen außergewöhnlich waren, weil sie zehn bzw. 20 Jahre Dornröschenschlaf hinter sich hatten:

- 2003 Cabernet Mythos Spätlese trocken, Weingut Dilger, Baden
- 2003 „Edition No. 4“ Spätburgunder Beerenauslese trocken,
  Weingut Harteneck, Baden (durchgegoren mit 17 Volumenprozent Alkohol, im Barrique ausgebaut)
- 1993 Gundheimer Sonnenberg Dornfelder Spätlese trocken,
  Weingut Gutzler, Rheinhessen

Alle drei waren natürlich stark von Tertiäraromen geprägt, aber alle noch fit, wobei die sehr alkoholstarke Spätburgunder BA etwas anstrengte. Mein Favorit war zu meiner eigenen Überraschung der Dornfelder.

Klassifikationen beim VDP und in der Champagne

Dirk Würtz und Christina Fischer (@FISCHERSwein) moderierten eine Diskussionsrunde zur neuen VDP-Klassifikation, an deren Anfang sie das neue vierstufige System und seine Historie zunächst einmal erklärten. Darauf entspann sich eine mitunter recht leidenschaftliche Debatte über Sinn, Umsetzung und Durchsetzungsfähigkeit der vier Stufen, denn die Session-Teilnehmer betrachteten die Klassifikation aus unterschiedlichen Blickwinkeln (als Erzeuger, als Händler, als Gastronomen, als Marketing- und PR-Leute, als Journalisten, als Endverbraucher). Helmut O. Knall sagte, nicht die Kunden sollten ein neues System lernen müssen, sondern die Erzeuger und Verbandsfunktionäre müssten ein Qualitätssystem entwickeln, das die Kunden verstünden. Christina Fischer rief dazu auf, dass die im Saal versammelten Multiplikatoren bei den VDP-Winzern darauf hinwirken sollten, die Klassifikation, die ja einstimmig beschlossen worden sei, nun umzusetzen. Dirk Würtz nannte die Vierstufigkeit aus Erzeugersicht eine „große Chance“, räumte aber ein: „Der Konsument spielt bei diesem System keine Rolle, das ist verbandspolitisch motiviert.“ Es sei unbestritten, dass es noch so manche Unzulänglichkeiten und einigen Klärungsbedarf gebe, doch Dirk zeigte sich zuversichtlich, dass diese Probleme bald und einvernehmlich gelöst würden.

Phoca PDF

Boris Maskow (@sparklingonline), dem als ausgewiesenem Champagner-Experten bei diesem VinoCamp eine zentrale Rolle zukam, führte durch eine Vergleichsprobe von acht Champagnern, bei der zum einen die klassische Assemblage sowie zum anderen einzelne Rebsorten und Einzellagen herausgestellt wurden. So erhielten wir im Schnelldurchlauf einen Überblick über die geographische Aufteilung der Bereiche und Lagen in der Champagne sowie über die dort jeweils vorherrschende(n) Rebsorte(n). Meine Favoriten in dieser höchst aufschlussreichen Verkostung waren Clos des Bouveries 2005 von Duval-Leroy und Les Vignes de Vrigny Premier Cru von Egly-Ouriet.

Soziale Weinprobe „Faszination Winzerchampagner“

So war ich bestens eingestimmt auf die soziale Probe von 24 (!) Winzerchampagnern danach. Zugelassen waren nur Gewächse von Produzenten, die ihre Champagner ausschließlich aus eigenen Grundweinen herstellen – erkennbar am Kürzel „RM“ für Récoltant Manipulant auf dem Flaschenetikett. Unter der Leitung von Boris Maskow und Nicola Neumann (@nicolaneumann) verkosteten wir die edlen Schaumweine solo oder in Zweierflights, zusammengestellt nach den Kategorien: Blanc de Blancs Premier Cru; Blanc de Blancs Grand Cru klassischer Winzer; Aube; Cuvées der Winzergrößen; Aube Pinot Battle; Terroirvergleich Blanc de Blancs Grand Cru gegen den „Montrachet der Champagne“; Pinot Meunier; Pinot Grands Crus Bouzy und Ambonnay; „Solera“-Champagner; Rosé. Nicola berichtete, dass im Zuge der Vorbereitung dieser Probe das Champagner-Informationsbüro an sie herangetreten sei mit dem Vorwurf, man würde die großen Produzenten ausgrenzen. Mittels einigen diplomatischen Lavierens konnte jedoch nachhaltige Verstimmung vermieden werden.

Phoca PDF

Zu jedem Champagner gab Boris umfangreiche und detaillierte Hintergrundinformationen (unfassbar, welchen Wissensschatz dieser Mann hat!), und während das in der ersten Stunde noch recht geordnet verlief, wurde der Geräuschpegel in der zweiten Stunde ob zunehmender Geselligkeit und abnehmender Konzentration der Session-Teilnehmer doch merklich höher – aber das war vornehmlich Ausdruck allgemeiner Begeisterung, denn die Champagner, die wir hier probierten, zählen zur Spitze dessen, was das Anbaugebiet hervorbringt, und demonstrierten alle ihren jeweils ganz individuellen Charakter. Als Liebling eines großen Teils der Gruppe erwies sich Chemin des Conges 2006 von Janisson-Baradon, und auch ich hatte in fast jedem Flight meine Präferenzen, doch ein Champagner stach für mich als absoluter Favorit aus der kompletten Auswahl von zwei Dutzend heraus: Cumières Premier Cru Brut Nature von Georges Laval (den ich hier im Blog übrigens sogar schon an anderer Stelle sehr positiv erwähnt habe).

Königlicher Besuch

Am zweiten Tag gab es im Programm vormittags zwei feste Punkte, die im Plenum stattfanden: der Sektempfang für die Deutsche Weinkönigin Julia Bertram und die Schaumwein-Lehrprobe mit Boris Maskow.

Zuvor jedoch nahm ich an einer Diskussion über Ökoweinbau teil, die Harald Steffens (@Bioriesling) als Session anbot. Er ist seit über 30 Jahren Biowinzer an der Mosel und betreibt das Weingut Steffens-Keß. Hier saßen auch mehrere andere Weinmacher mit in der Runde, darunter Dirk Würtz, Karl-Josef Thul (@ritsch) und Siegfried Perini, so dass es wirklich um fachliche Details und Insiderwissen ging. Gesprochen wurde über Piwi-Sorten, Rebkrankheiten und ihre vorbeugende Bekämpfung, Weinbergschäden durch Menschen und Tiere, Nachhaltigkeit sowie den Einsatz von Hubschraubern beim Ausbringen von Spritzmitteln – ein sehr offener, ehrlicher und höchst anschaulicher Austausch, denn das waren wirklich Informationen aus der Bioweinbau-Praxis. Ich habe extrem viel gelernt.

Phoca PDF

Danach kam Ihre Majestät, und das gesamte VinoCamp hieß sie mit Riesling-Sekt von Steffens-Keß willkommen. Es gab Fotos in diversen Konstellationen – unter anderem auch „Weinkönigin und Weinkaiser“ mit Julia Bertram und Ralf Kaiser (@Weinkaiser) –, und die Botschafterin des deutschen Weins blieb anschließend noch zur großen Degustation von 15 Schaumweinen aus Europa und Übersee. Boris Maskow hatte – mit einem fast nicht existenten Budget, wie betont wurde – Prickelndes aus Griechenland, Portugal, Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien, Australien, Südafrika und Kalifornien aufgetan und erläuterte jeweils den Stil und die Herkunft. Meine Favoriten hier waren (in der Reihenfolge der Verkostung): Quinta do Ortigão Reserva Brut 2009, Bellavista Gran Cuvée Pas Operé 2006 und Recaredo Brut Nature 2006 – was einmal mehr beweist, dass es auch außerhalb der Champagne exzellente Schaumweine gibt, die in vielen Fällen sogar deutlich günstiger sind.

„Wein am Limit“ und Champagner-Raritäten

Während der Probe gesellte sich auch Hendrik Thoma (@HendrikThoma) zu den VinoCampern und drehte im Anschluss vor Publikum eine Folge seines Video-Blogs „Wein am Limit“ mit Boris und der Weinkönigin. In einem einführenden Statement (das ungeplant ebenfalls aufgezeichnet wurde) ermutigte er alle

Phoca PDF

Mitwirkenden, die Idee und das Konzept des VinoCamps weiterzutreiben, und sprach sich für einen stets fairen Umgang innerhalb der Wein-Community aus: „Leidenschaft statt Neid“ sei die Devise.

Meine darauf folgende Session war trotz der vielen interessanten Inhalte vorher an beiden Tagen wohl die spannendste: eine Verkostung der „vergessenen Rebsorten der Champagne“. Nicola Neumann, Markus Budai (Budi‘s Foodblog) und wiederum Boris Maskow präsentierten sieben Schaum- und zwei Stillweine aus der Champagne, bei denen nicht nur die drei üblichen Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, sondern auch die sehr seltenen, aber gleichwohl zugelassenen Sorten Pinot Blanc, Pinot Gris, Petit Meslier und Arbane vertreten waren – teils in Cuvées, teils reinsortig. Zum Vergleich: Von den rund 34.000 Hektar Rebfläche in der Champagne entfallen nur 90 Hektar (das sind knapp 0,27 Prozent) auf die vier „Vergessenen“, und davon wiederum etwa 85 Hektar auf Pinot Blanc. So bekamen wir hier echte Schätze zu probieren – eine buchstäblich unbezahlbare Erfahrung. Auch bei dieser Probe hatte ich einen eindeutigen Favoriten: Tarlant BAM! Brut Nature (64% Petit Meslier, 18% Arbane und 18% Pinot Blanc). Daneben gefielen mir besonders Duval-Leroy Authentis Brut 2005 (100% Petit Meslier) sowie Bruno Paillard Côteaux Champenois Grand Cru „Le Mesnil“ 2008 (Champagner-Grundwein aus 100% Chardonnay).

So wird das #vcd14

Mit diesem Höhepunkt war es dann auch schon Sonntag Nachmittag geworden, und als nächstes folgte im Plenum die allgemeine Feedbackrunde mit Anregungen für das VinoCamp 2014. Dirk Würtz bezeichnete das diesjährige Camp als „das inhaltlich beste bisher“ und lobte die Qualität der Sessions. Thomas Lippert konnte verkünden, dass die Organisation dank einer inzwischen „stabilen Basis“ an Sponsoren auch künftig gesichert sei. Um weiterhin noch mehr Teilnehmer zu generieren, forderte Beate E. Wimmer (@VinaliaGmbH) alle Anwesenden dazu auf, jetzt intensiv über die Veranstaltung zu berichten, denn: „Wer einmal hier war, der muss nicht mehr begeistert werden und kommt wieder.“ Hendrik Thoma regte an, als Vorbilder mit einschlägigen Tipps auch erfolgreiche Blogger einzuladen, die nicht über Wein schreiben.

Phoca PDF

Das Motto des VinoCamps im nächsten Jahr wird die Kombination von Wein und Speisen sein – allerdings ohne dass das dann ein Treffen der Food-Blogger oder ein Kochrezepte-Basar wird. Termin ist der 28. und 29. Juni 2014, wieder auf dem Campus Geisenheim. Um die Disposition zu erleichtern und auch die physiologische Belastung durch inflationäre Weinproben über den ganzen Tag zu verringern, soll es für Verkostungen feste Slots geben. Was sich als ganz zentrale Aufgabe für die Zukunft erwies, war, dass die Teilnehmer sich schon in der Vorbereitungsphase des VinoCamps mehr einbringen müssen: sich zu den Veranstaltungsteilen, bei den das erforderlich ist, anmelden oder abmelden, Rückmeldung zu Programmpunkten geben, sich abstimmen, miteinander kommunizieren. Dafür wird jetzt eine eigene Facebook-Gruppe eingerichtet, deren Funktionalitäten über die bestehende Facebook-Fanpage hinausgehen und die hoffentlich eine größere Akzeptanz erfährt als die bisherige Mixxt-Plattform, die dann geschlossen wird. Fortgesetzt werden auch die „Wein Online Awards“, die in diesem Jahr erstmals vergeben wurden; als Preisträger gingen Felix Bodmann in der Kategorie Artikel und Rachel Wirth in der Kategorie Fotografie aus der Abstimmung hervor.

Nach dem Camp ist vor dem Camp

Überhaupt wurde viel fotografiert und auch gefilmt auf dem VinoCamp, und unter dem Hashtag #vcd13 hagelte es Meldungen auf Facebook und Twitter – wie es sich bei einer Social-Media-Veranstaltung gehört. Jetzt, in den Tagen danach, werden immer mehr Blogbeiträge veröffentlicht, und ich füge eine ständig aktualisierte Liste an diesen Bericht an. Großer Dank gebührt den Initiatoren Dirk und Thomas, dem Orga-Team im Netz und vor Ort, allen, die Sessions vorbereitet und gestaltet haben, und den vielen fleißigen Helferinnen und Helfern, die hochprofessionell, engagiert und effektiv stets für saubere Gläser und Crachoirs, für Brot-Nachschub sowie für den bestens funktionierenden Service während der riesigen Schaumwein-Lehrprobe gesorgt haben. Und ganz herzlicher Dank gebührt ebenso den großzügigen Sponsoren, ohne die das VinoCamp so nicht möglich wäre: Hochschule Geisenheim, Sopexa Deutschland, Champagne Nicolas Feuillatte, Bordeaux Wein, Navarra Weine, Weine aus Brasilien, Weinland Nahe, Sekthaus Solter, Sektkellerei Ohlig, NobleWine, Gerolsteiner, Bouvet-

Phoca PDF

Ladubay, Ecovin, Selters, Zwiesel, BEW, VDP.Die Prädikatsweingüter, Küpper & Küpper, Champagne Laurenti, Wein- und Sektgut Barth, Medienagenten, Weingut Steffens-Keß.

Was macht das VinoCamp aber nun eigentlich so besonders? Ich denke, es ist das Gemeinschaftserlebnis. Zum einen heißt das Partizipation: Jeder Besucher ist gleichzeitig Mitgestalter, das eröffnet jedem eigene Chancen und entfaltet eine spezielle Dynamik. Zum anderen sind es die familiäre Stimmung und der Umgang miteinander auf Augenhöhe: Alle sind sofort miteinander per Du, und ohne Standesdünkel, Berufsgrenzen und etwaige Hemmschwellen aufgrund von Wissens- oder Erfahrungsunterschieden redet und diskutiert man miteinander, fachsimpelt, erklärt, fragt, analysiert, überlegt, entwirft, erzählt, vernetzt sich – es ist ein im besten Sinne soziales, offenes und kreatives Event. Hier geht es nicht um Weinverkauf, um Umsätze und Liefermengen wie auf einer Messe. Hier geht es um Inhalte, um Ideen, darum, gemeinsam die Begeisterung für das Produkt, das Kulturgut, das Lebensgefühl Wein in die Welt hinauszutragen, vornehmlich in die digitale. Das beinhaltet auch die Frage, wie man einen Weinblog zur Marke aufbauen und damit möglicherweise sogar Geld verdienen kann. Natürlich kann und soll man dafür zusammenarbeiten, und natürlich können sich für Dienstleister auch Aufträge aus den Kontakten auf dem VinoCamp ergeben, wieso auch nicht? Geschäft ist nichts Verwerfliches, im Gegenteil. Aber es steht nicht im Vordergrund. Die Sponsoren steigern durch ihr Engagement ihr Image und ihre Bekanntheit bei Brancheninsidern und Kommunikatoren, und sicher wird sich auch die mediale Aufmerksamkeit noch erhöhen.

Martin Kössler (@Weinhalle), der selbst nicht auf dem VinoCamp war, aber einige Weine zur Verfügung gestellt hatte, fragte mich am Montag, wie es denn gewesen sei. Und ich konnte ihm spontan sehr prägnant antworten: „Die Veranstaltung ist ein absolutes Muss, um sich auszutauschen, Trends und Entwicklungen aufzunehmen und mitzugestalten, virtuelle Kontakte zu realen zu machen, professionsübergreifend auf Augenhöhe über Fachthemen zu diskutieren – und ich habe in zwei Tagen mehr über Champagner gelernt als in Jahren vorher.“ Ich freue mich jetzt schon auf das VinoCamp 2014 und werde dann sicher auch eine Session anbieten – voraussichtlich irgendwas mit Weinführern, nachdem ich ja selbst für einen tätig bin...

Phoca PDF

Weitere Medien- und Blogberichte

- Wein-Plus
- Wiesbadener Kurier
- Dirk Würtz
- Jochen Mai
- Beate E. Wimmer
- Philipp Erik Breitenfeld
- Stefan Englert
- Max Bareis
- Harald Steffens
- Felix Bodmann
- Markus Budai
- Benoit Defranoux
- Alexander Haller
- Ina Steinbach (CIVB)

Phoca PDF