

# Jung-Winzer überzeugt in Paris

Der 22-jährige Johannes Mett hat beim anspruchsvollen „Concours des Jeunes Professionnels du Vin“ unter 70 Weinkennern Platz drei belegt – dank seines Geruchs- und Geschmackssinns.

Von Sabine Longerich

**INGELHEIM/OPPENHEIM.** Als am 25. Februar in Paris die Türen der größten Agrarmesse Frankreichs öffnen, ist Johannes Mett einer von 70 jungen Menschen, die wissen, dass es in den nächsten Stunden allein auf ihren Geruchs- und Geschmackssinn ankommt. Der „Concours des Jeunes Professionnels du Vin“, ausgetragen im Rahmen des „Salon international de l'Agriculture“, gilt als einer der anspruchsvollsten Nachwuchswettbewerbe der Weinwelt. Für den 22-Jährigen aus Ingelheim endet dieser Tag mit einem dritten Platz – und mit einem Gefühl, das er später so beschreibt: „Ich war extrem angespannt, aber die anderen Teilnehmer genauso, und das hat auch einen immensen Reiz ausgemacht.“

**Vater ist offen für neue Ideen seines Sohnes**

Johannes Mett ist Auszubildender im dritten Lehrjahr und arbeitet immer dann im elterlichen Betrieb in Ingelheim, wenn Berufsschule in Oppenheim ansteht. Das Weingut Mett & Weidenbach, entstanden aus väterlichem und mütterlichem Erbe, prägt seine Familie seit Generationen. Der Vater verantwortet Keller und Weinberge, ist offen für Johannes' neue Ideen und ökologischer Überzeu-



**Der angehende Winzer Johannes Mett, hier in einem Nieder-Ingelheimer Weinberg des elterlichen Betriebs, erreichte beim SIA-Weinwettbewerb den dritten Platz.**

Foto: Thomas Schmidt

gungstätiger. Die Mutter, von Johannes augenzwinkernd „the Brain“ genannt, übernimmt Buchhaltung und Marketing. Die große Schwester hilft neben ihrem Studium beim Weinverkauf. Johannes Mett selbst steht kurz vor dem Abschluss seiner Ausbildung, im Juli ist er fertig, im Herbst soll

ein Studium folgen, wahrscheinlich im Bereich Umweltwissenschaften. Eine klassische Wein-Uni wird es bewusst nicht. Naturwissenschaften, vielleicht Geo-Ökologie, in Freiburg oder Tübingen – das reizt ihn.

Der Weg in den Weinbau war keineswegs vorgezeichnet.

Erst die Mitarbeit nach dem Abi im Weingut, gedacht als Geldquelle für die geplante Weltreise, brachte ihn dem Beruf näher. Entscheidender Impuls war schließlich Neuseeland, wo er spontan beim renommierten Weinbaubetrieb „Cloudy Bay“ in der Lese arbeitete. Dort reifte endgültig

der Entschluss, Winzer zu werden. Seine Ausbildung führte ihn zunächst zum Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim, später zum renommierten Bernhard Huber im badischen Malterdingen. Beide Betriebe, ebenso wie das elterliche Weingut, sind ökologisch zertifiziert. Für Jo-

hannes Mett ist das kein Trend, sondern Grundlage des Weinbaus. Nähe zur Natur, ein sensibler Umgang mit Ökosystemen, regenerativer und biodynamischer Weinbau – all das prägt seine Haltung. Er spricht von Weinen mit „Ecken und Kanten“, zwar fehlerfrei im Geschmack, aber nicht glatt. Mehr Gerbstoff, weniger bis keine Zusätze, „Experimente in der Nische“. Sein aktuelles Azubi-Projekt ist ein Chardonnay im Mini-Holzfass, ganz ohne Schwefel und künstliche Zusätze, 40 bis 50 Flaschen, nur die Hefe wird regelmäßig gerührt. „Abwarten, beobachten, eingreifen nur, wenn nötig“, sagt er. Und sagt schmunzelnd: „Bis jetzt sieht das sehr gut aus.“

**Im Finale alles auf eine Karte gesetzt**

Der Weg nach Paris führte über das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR RLP), das in Rheinland-Pfalz unter anderem Berufsschule, Beratung und Forschung für die grünen Berufe bündelt. Johannes Mett wurde von Lehrern seiner Schule für das Gebiet Rheinhessen vorgeschlagen, die Lehrer trauten ihm den Wettbewerb unbedingt zu, er selbst sich dann auch. Mit ihm zusammen wurde eine Jungwinzerin für das Weinbaugebiet Pfalz ausgewählt – beide machten dem DLR alle Ehre.

In Paris wohnen alle Teilnehmenden, alle zwischen 18 und 25 Jahren, in einem Hotel, 16 Nationen unter einem Dach. Abends ziehen sie gemeinsam los, tagsüber ist die Stimmung konzentriert. Der Wettbewerb selbst ist hart: Blindverkostungen, Einschätzungen von Rebsorte, Jahrgang, Herkunft – mit bestem Blick auf den „Tour Eiffel“. Johannes Mett schließt diesen Teil als Zweiter von 30 ab. Nur drei kommen ins Finale. Dort heißt es, allein vor einer Jury einen Wein auf Englisch zu beschreiben. „Ich habe alles auf eine Karte gesetzt und komplett daneben gelegen“, sagt er rückblickend – und lacht. Platz drei bleibt. Vor ihm zwei Frauen, was ihn besonders freut: Sie sind aus der Pfalz und aus der Ukraine. Die 40 Franzosen hatten wegen des Heimvorteils übrigens ihren eigenen Wettbewerb.

Bei der Siegerehrung, mit Botschafterin und Ministern, gibt es einen Scheck über 200 Euro, Wein-Zubehör, großen Applaus. Die Eltern zu Hause sind „unglaublich stolz“. Und Johannes Mett? Der steht nach dem Wettbewerb mit den anderen in einer Pariser Kneipe, lacht, tauscht sich aus – typisch rheinhessisch eben. Die Anspannung fällt ab. Vielleicht ist es genau dieser Moment, der zeigt, warum er Winzer wird: wegen der Menschen, der Natur – und der Weine, die Geschichten erzählen.