

# **Schamanen-Weinprobe mit Alexander Danner**

**Die etwas andere Art  
der Verkostung**

**Der Winzer löst seinen Weinkeller  
auf**

**und verkauft die letzten Flaschen &  
Raritäten**

Alexander Danner war schon immer ein Winzer der anderen Art. Er setzte auf Naturweine, als diese noch kein Trend waren, erzeugte obendrein einen herausragenden Sekt und inszeniert jetzt Schamanen-Weinproben, die Spiritualität mit Fachwissen verbinden. Es wird allerhöchste Zeit ihn zu entdecken, denn jetzt werden seine letzten Flaschen verkauft.

Neben seiner Arbeit als Winzer beschäftigt sich Alexander Danner intensiv mit Natur, Alchemie und schamanischer Praxis. Über viele Jahre verbrachte er längere Zeiträume im Amazonasgebiet bei indigenen Völkern, um seine Verbindung zur Natur und zur Erde zu vertiefen. Diese Erfahrung prägte auch seine Weine. Für Alexander Danner sind seine Erzeugnisse nicht nur handwerklich hergestellte Naturweine, sondern sehr

eigenständige Gewächse mit starkem Charakter und Energie. „Radikal naturbelassen“, nennt der Winzer seine Weine. Weder im Weinberg noch im Keller werden chemische Mittel oder Zusatzstoffe verwendet. Die Weine entstehen ausschließlich aus Trauben, Zeit, Geduld und natürlicher Entwicklung.

Einige Danner-Weine öffnen sich erst nach Stunden, dafür kann man sie auch sehr lange offen stehen lassen, ohne Qualitäts- und Aromenverlust. Mitunter bis zu einer Woche. Neben dem Sekt, von dem es nur noch ganz wenige Flaschen gibt, gefällt uns besonders der **Rosé Amphoria** 2018, mit zwei Jahren Reife im Eichenfass und nur 1,5 Gramm Restzucker. Fleisch, saftig, rund, ein Rosé für Rotweintrinker. Er rollt mit einer Lawine an Aromen über die Zunge, Erdbeere, Hagebutte, Salbei. Ein samtiges sattes Mundgefühl. Kein Rosé für die Poolkante, ein Wein für Erwachsene.



Alexander Danner

Der **Sekt** von Danner hat etwas Sphärisches, als ob man

Spiritualität schmecken könnte. Eine solche Elastizität, Finesse und Sinnlichkeit erlebt man nicht oft bei einem deutschen Sekt. Die Entstehung dieser Perle ist auch ungewöhnlich: Die Assemblage aus fünf verschiedenen Rebsorten durchlebte zehn Jahre auf der Hefe in der Flasche (die Mindestreife für einen Champagner beträgt drei Jahre). Das Ergebnis im Glas: Feinste Perlage mit langanhaltender Persistenz, seidig geschmeidige Textur, extraktreich und doch von schwungvoller Leichtigkeit, Duft von reifem Obst und Kräuternoten.

Alexander Danner veranstaltet „**Schamanische Weinproben**“, bei denen die Weine als spirituelle Begleiter erlebbar werden sollen. Sie sollen seinen Worten nach auf Körper, Geist und Seele wirken. „Jeder Wein trägt eine Botschaft: Klarheit, Herzöffnung, Erdung, Bewusstsein.“ Man soll die Weine nicht nur trinken, sondern auch fühlen. Wer den Winzer kennt, weiß, dass hier kein Hokusfokus inszeniert wird, sondern sich Quantenphysik, Spiritualität, Weinkunde und Genuss verbinden. Dabei öffnen sich nicht nur die Weine, sondern auch die Menschen.

Man muss nicht alle Weine von Danner verstehen oder mögen, sie fallen unterschiedlich, doch nie belanglos aus. Aber man sollte erkennen, dass Alexander Danner zu den außergewöhnlichsten Winzern Deutschlands gehört.

Ein Leben bis zum letzten Tropfen. Alexander Danner hat viel verloren, aber nie seinen Mut und seine Lebensfreude. Er bewirtschaftete in Durbach ein bemerkenswertes Weingut, das seine Eltern verkauften und ihn damit um seine Existenz brachten. Sein Weinlager wird gerade aufgelöst, die Preise wurden drastisch gesenkt. Jetzt werden die letzten Flaschen verkauft. Diese Weine wird es nie wieder geben.

*Ludwig Fienhold*

# **Mit einem Klick zum Danner-Weingut**

*Fotos: Wolf Peter Steinheißer*