

## Sagrada Familia (Sociedad Vitivinicola Sagrada Familia)

Rot- und Weißweine der Marke  
»Lautaro« und »El Sur«

(Lautaro war ein Mapuche-Häuptling, der von den Spaniern ermordet wurde)

GEPA-Code 398

GEPA-Handelspartner seit 2000

Weitere Informationen: [www.vinoslautaro.cl](http://www.vinoslautaro.cl)



»Noch 1992 hatte ich keinen Strom. Dass ich mir dieses Anwesen hier so aufbauen konnte, dass ich heute so frei und selbstbewusst vor dieser Gruppe sprechen kann, habe ich dem Fairen Handel zu verdanken.«

Clorindo Retamal Bravo, Winzer,  
Mitglied von Sagrada Familia



Die Weinherstellung hat in Chile eine lange Tradition. Bereits seit Mitte des 16. Jahrhunderts werden dort Trauben angebaut, um Wein zu gewinnen. Französische Rebsorten wie für Cabernet Sauvignon kamen Mitte des 19. Jahrhunderts nach Chile und wurden dort heimisch. Der erste chilenische Wein wurde bereits 1877 nach Europa verkauft, da dort viele Rebstöcke durch Reblausbefall zerstört worden waren. Da die Reblaus Chile bis heute nicht erreicht hat, gedeihen in Chile noch die alten, wurzelechten Rebsorten.

Unweit der Stadt Curicó befindet sich das beste Weinanbaugebiet Chiles. Diese Stadt liegt rund 200 Kilometer südlich von Santiago de Chile im zentralen Hochtal. Die Bauern von

Sagrada Familia verfügen dort insgesamt etwa über 100 Hektar Land, das mit Rebstöcken bepflanzt ist. Darauf wachsen die traditionellen Traubensorten Cabernet-Sauvignon, Carmenère, Merlot, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Die Weinbauern betreiben teilweise noch konventionellen Anbau, doch aufgrund des günstigen Klimas und der guten Bodenbeschaffenheit muss kaum Agrarchemie eingesetzt werden. Einige Winzer haben bereits auf ökologischen Anbau umgestellt.

# Sagrada Familia (Sociedad Vitivinicola Sagrada Familia)

Das Dorf Sagrada Familia, das unserem Handelspartner den Namen gab, befindet sich in der Nähe von Curicó. Dort haben sich 16 Weinbauernfamilien zusammengeschlossen und 1997 offiziell eine »Sociedad« gegründet. Ziel der Mitglieder ist es, ihre Weintrauben gemeinsam zu vermarkten, um einen höheren Erlös zu erzielen. Früher haben sie ihre leicht verderbliche Ware einzeln an die Weinhersteller verkauft und mussten den Preis akzeptieren, der ihnen gezahlt wurde. Eine eigene Verarbeitungsanlage ist jedoch trotz des Zusammenschlusses der Bauern nicht realisierbar, aber sie konnten einen Vertrag mit dem regionalen Weinhaus Astaburraga schließen, so dass dieses das Kelnern und Abfüllen des Weines übernimmt. Die Kellerei La Fortuna übernimmt diese Aufgabe bei den Bioweinen. Die Weinbauern haben ein außergewöhnliches System von monatlichen Abschlagszahlungen entwickelt, so dass jeder eine Art »Gehalt« bekommt. Diese Zahlungen orientieren sich nicht nur an dem Preis der Trauben, sondern auch am Preis des daraus hergestellten Endproduktes Wein. Somit profitieren die Bauern von Sagrada Familia auch ohne eigene Verarbeitungsanlage von der Wertsteigerung, die dieses Produkt im Laufe der Verarbeitung erfährt. Besonders wichtig für die Bauernfamilien sind die Abschlagszahlungen in den Monaten vor der Traubenernte.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Im Schnitt haben die Bauern etwa acht Hektar Land, davon ist die Hälfte mit Weinstöcken bepflanzt. Neben Gemüse für den eigenen Bedarf und Futter für das Vieh pflanzen sie noch Tomaten, Tabak und Himbeeren zum Verkauf auf dem lokalen Markt an. Da die Arbeit im Weinbau als »reine Männersache« gilt, sind keine Frauen Mitglied der Vereinigung Sagrada Familia. Die Frauen spielen jedoch in der Landwirtschaft für den eigenen Bedarf eine große Rolle. Die Familien erhielten das Land übrigens im Zuge der Landreform in den 60er-Jahren. Nach dem Militärputsch 1973 wurden die Bauern nicht mehr unterstützt. Im Gegensatz zu vielen anderen Bauern konnten die Mitglieder von Sagrada Familia ihr Land aber bis heute behalten und mussten es nicht zum Beispiel aufgrund von Verschuldung verkaufen.



## Vorteile aus dem Fairen Handel

Der Weinanbau wird in Chile von einigen wenigen großen Weinhandelshäusern beherrscht. Deshalb haben Weinbauerngenossenschaften wie Sagrada Familia auf dem heimischen Markt kaum eine Chance. Sagrada Familia vertreibt über 90 Prozent ihres Weines über den Fairen Handel. Die Umstellung auf den ökologischen Anbau von Trauben ist nur möglich, weil sie dafür einen Absatzmarkt durch den Fairen Handel haben. Der faire Preis für Weintrauben entsprechend der FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS (FLO) liegt zurzeit für südamerikanische Weintrauben bei 0,25 Euro pro Kilogramm. Für ein Kilogramm Bio Weintrauben ist der Preis 0,30 Euro. Dazu kommt bei beiden die Fair-Trade-Prämie von zurzeit 0,05 Euro pro Kilogramm für Gemeinschaftsaufgaben. Dies ermöglicht der Genossenschaft Sagrada Familia, dass sie ihren Mitgliedern pro Kilogramm einen Preis für ihre Trauben zahlen können, der die Kosten deckt – leider keine Selbstverständlichkeit – und darüber hinaus noch Investitionen zum Beispiel in neue Rebstöcke ermöglicht. Durch ihr spezielles System der monatlichen Zahlungen verfügen die Bauernfamilien regelmäßig über Bargeld und können dadurch zum Beispiel ihre Kinder auf weiterführende Schulen schicken. Sagrada Familia organisiert zudem Ausbildungskurse für alle Mitglieder, ein Weinfachmann wurde dafür eingestellt; sein Gehalt wird durch den



Fairen Handel getragen. Über die Verwendung des Mehrpreises wird auf der Generalversammlung der Organisation entschieden, auf der jedes Mitglied unabhängig von der Größe des Betriebes eine Stimme hat.



- 2010: Ein schweres Erdbeben in Chile beschädigt die Anlagen des Weinhauses Astaburraga.
- 2007: Besuch der GEPA-Delegation bei La Sagrada Familia (siehe Infodienst 1/2008)
- 2002: Besuch des GEPA-Produktmanagers Stephan Beck
- 2000: Beginn der Zusammenarbeit mit der GEPA