

“Bio” reicht nicht!

Im Juni, auf dem Weg zu ein paar Tagen Urlaub, war ich auf Weintour. Unsere große Deutschlandprobe mußte vorbereitet werden: Weine probieren, die eine oder andere Neuentdeckung wäre auch nicht schlecht Auf der Weinmesse der Südpfalz waren die Schwierigkeiten der letztjährigen Ernte zunächst Hauptgesprächspunkt. Kam der erste Wein ins Glas, wendete sich das Blatt. Es gab erstaunlich viele tolle Weine. Das Rezept dafür schreibt einer aufs Etikett “Handwerk”. Hier ist chemische Düngung passé, Helferchen wandern in den Sondermüll. Statt dessen gibt es mehr Handarbeit, mehr Bemühen um mehr Natur im Weinberg (mit biologischen und biodynamischen Methoden). Mehr altes Winzerhandwerk kommt wieder zum Einsatz, allerdings mit mehr Einfühlungsvermögen und Kenntnissen der Zusammenhänge.

Im Kaiserstuhl, den ich dann besuchte, gibt es teilweise ähnliche Bemühungen. Aber zu allererst gilt es einen Kulturschock zu überwinden: Die Flurbereinigung der 60/70iger Jahre hat die Natur durch eine Monokultur auf großen Terrassen ersetzt. Grässliche Ökonomie! Es lebe Trecker und Chemie! Die Auswirkungen waren auch für mich augenscheinlich: viele Rebstöcke mit gelblichen Blättern. Eisenmangel! Zerstörung des Bodenlebens und Bodenverdichtung durch zu schweres Gerät haben die Nährstoffversorgung reduziert. Die Chemie wird mit einem Eisenpräparat helfen! Es geht auch anders, beispielsweise bei Holger Koch, einer Neuentdeckung. Er ist ziemlich jung und hat nach einigen Wanderschaftsjahren den elterlichen Betrieb aus der Genossenschaft herausgeführt. Er hört viel herum, diskutiert, vergleicht. Er hat im Weinberg die Handarbeit wieder eingeführt, im Keller die Spontanvergärung im traditionellen Holzfass. Aber er geht weiter: er ersetzt Schritt für Schritt die Reben der Sündenfallzeit durch ertragsärmere, charaktervollere Klone der 50iger Jahre. Welch hoher Einsatz, ein Anpacken an den Wurzeln im wahrsten Sinne des Wortes.

In der Ortenau, fanden wir Baggerlöcher in den Weinbergen. Hier war der Bodenkundler Claude Bourguignon aus Burgund am Werk. Der berühmte “Terroir-Papst” untersuchte hier tiefere Bodenschichten, Schichten aus denen die Wurzeln den eigentlichen Terroircharakter der späteren Weine holen bzw. spezialisierte Bakterien den Boden aufschließen. Ein Terroir-Wein braucht reges Bodenleben, keine “flying winemaker” mit besondere Hefen, Enzymen und ausgeklügelten Gärtemperaturen.

Im Elsass besuchten ich die Weingüter Julien Meyer und Martin Schaetzel. Bei letzterem würdigte ich die unterschiedlichen Charaktere von Weinen verschiedener Bodenformationen, die auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt sind. Bei Patrick Meyer, der sich inzwischen als “Bio” zertifizieren ließ, bewunderte ich mal wieder den Mut, fast ohne Schwefel auszukommen. Seine Weine sind der Gegenpol zu neuzeitlichem “fruchtig”. Patrick, der auch mit älteren Winzern spricht, sagt, es gab keine Zeit in der im Weinbau und der Weinbereitung derart viel in Bewegung gekommen ist.

Vielleicht haben die 68iger des Weinbaus mit ihrem Verzicht auf Chemie einiges angestoßen. Aber es geht heute nicht mehr um bloßen Umweltschutz. Natürlichkeit, Bio und Biodynamik können Mittel zu höherer Weinqualität sein, zu Weinen mit Terroir, Authentizität, Vielfalt mit Tiefgang. “Bio” ist modern und verspricht Geschäfte. Aber nur dort, wo “Bio” besser und spannender schmeckt, sind die Chancen genutzt.

Heinrich Julius Meimberg

P.S. Von meinem Urlaub sei nur so viel verraten. Keine hundert Kilometer entfernt, traf sich die Weiwelt zur “Vinoexpo”. Eine Veranstaltung konnte ich mir nicht entgehen lassen, eine separate Messe der Biodynamiker; im französischen Weinbau sind sie stark vertreten.



Besuch bei Franz Pratzner, Weingut Falkenstein, Naturns/Vinschgau

Bereits Anfang letzten Jahres wurden wir auf Gut Falkenstein aufmerksam. Die für uns beste Italienweinzeitschrift, “Merum” hatte sich ausführlich dem Thema Grappa gewidmet. Einer gründlichen Analyse schloss sich eine umfangreiche Probe an. Grappa von Falkenstein gehörte zu den Favoriten. Falkenstein ist Winzer und Brenner zugleich. Hier kann der schnell verderbliche Trester unmittelbar nach dem Pressen weiterverarbeitet werden.

Während der letztjährigen Vinitaly, der größten Weinmesse Italiens, besuchten wir Falkenstein in der Südtirol-Halle. Der Stand war winzig, der Andrang groß. Wir probierten Weine und Grappa: Grappa und Sauvignon-Weißwein waren großartig. Ein Besuchstermin wurde vereinbart. Nach der Messe weilten wir einige Tage in Südtirol. Oft fragten wir nach bestem Sauvignon und verglichen. Der aktuelle 2004er Sauvignon von Falkenstein war bekannt, schließlich war er im “Gault-Millau Südtirol” mit 18 von 20 Punkten bestplaciert.

Der Besuchstermin war gekommen. Mit dem Pkw ging es an Meran vorbei, links ab, Berg hoch, Richtung Reschenpass. Nach vielen Kurven erreichten wir das Vinschgau. Links und rechts: steiles Gebirge, im Tal und an den Hängen: viele Apfelbäume in Blüte (es war April). Kaum Reben! Das Weinbaugesamt Vinschgau ist schließlich winzig. Im Dorf Naturns mußten wir nach einer kleinen Straße suchen, die uns extrem steil und eng den Berg hinaufführte (zum Glück kam uns kein Fahrzeug entgegen). Vorbei an einer Ruine (Burg Falkenstein) dann war das Ziel erreicht. Im elterlichen Betrieb, einem Gasthaus, fanden wir Franz Pratzner. Obstanbau und Gastwirtschaft waren hier Haupterwerb bis Franz Pratzner 1995 anfang Obstbäume und Vernatsch raus zu reißen und Pinot Blanc, Riesling und Pinot Noir zu pflanzen. Statt 1 ha verfügt er jetzt über 7,5 ha Reben (4 davon im Ertrag) und ein neugebautes Weingut aus Naturstein, Holz und Edelstahl. Das Besondere dieser Weine ist zunächst die 600 bis 700 m hohe Lage, voll nach Süden ausgerichtet, aber extrem steil, hoch über dem Tal und nur mit viel Handarbeit zu bewirtschaften. Die Böden sind vom Urgestein (Glimmer-, Gneis- und Schiefergestein) geprägt. Die Trauben reifen hier langsam, die Ernte findet meist erst im Oktober statt. Das ergibt Weine mit ausgeprägter Aromatik, feiner, strukturierender Säure und deutlich mineralischem Einschlag. Alle Weißweine vergären in großen Akazienfässern, der Rotwein in Barriques. Die Rebstöcke stehen sehr eng, zwischen 8500 bis 12500 Pflanzen pro Hektar. Diese Konkurrenz der Reben zwingt zu tiefen Wurzeln. Bei Pflege und Schutz der Reben setzt Pratzner auf naturnahe und biologische Anbauelemente.

Wegen der kleinen Produktion klappte es erst in diesem Jahr mit einer Bestellung. Natürlich haben wir uns der Qualität versichert, haben uns weiter durch die aktuelle Sauvignon-Landschaft Südtirols probiert. Wir bleiben dabei: neben Terlan muss es ein Falkenstein sein. Und auch bei Grappa und Obstbränden von Marille und Sauerkirsche (aus Anbau eines Verwandten) mußten wir zugreifen. “Merum” sei Dank!