

## Bio-Logisch!

Im Mittelpunkt steht die Sorge um die Zukunft der Natur. Zurecht! Denn der Einsatz von industriellen Methoden und viel Chemie in der Landwirtschaft scheint maßlos. Es ist die Gier nach Profit bei den Großen, den Chemie-, Lebensmittel- und Discount-Konzernen, die ohne Bedenken die Zukunft unserer Kinder zerstören. Es sind aber auch die Konsumenten, die ohne Umwelt- und Qualitätsbewusstsein nach billiger Industrieware verlangen. Gerade in Deutschland gibt es viele Ahnungslose und Mitläufer. Für 80% aller Deutschen ist nur der Preis wichtig! Hauptsache billig! Augen und Ohren zu, Denken und Sinnesorgane kaltstellen, egal ....

„Bio“ - das war lange Zeit etwas für Hartgesottene. Deutschland gewann, parallel zur Anti-Akw-Bewegung (Atomkraft - nein danke!), viele Bio- und Öko-Anhänger. Wie auch ich, hatten viele mit diesen Leuten lange ein Problem. Denken wir an das Körnerfrühstück oder die ausschließlich mit Honig gesüßten Vollkornplätzchen ... Schwer verdaulich und wenig genussreich war vieles! Und dann noch die Ekelgefühle gegenüber Fleisch. Viele „Ökos“ habe ich verbissen, ernst und wenig fröhlich erlebt.

Inzwischen gibt es eine andere Bewegung, eine Genussbewegung die unter anderem ihren Ausdruck in „Slow Food“ findet. Die zentrale Erfahrung: handwerkliches und individuell Erzeugtes schmeckt einfach besser. Oft werden diese Produkte mit sanfter Technik, mit Respekt vor den Zusammenhängen der Natur, oftmals eben auch biologisch erzeugt. Da, und nur da (!) schmeckt „Bio“ und macht wieder richtig Spaß.

Auch im Weinbau ist „Bio“ angesagt. Überwunden der ausschließliche Naturschutzgedanke der ersten Bio-Winzer. Im Einklang mit der Natur erzeugter Wein schmeckt inzwischen auch besser. Zum Glück! Bio-Weine können richtig gut schmecken, vor allem natürlicher und individueller. Statt der Allerweltsfrucht vieler konventionell erzeugter Weine, kommen nun Besonderheiten des Jahrgangs, der Pflege der Rebstöcke, der Lage mit ihrer Geologie und ihrem Kleinklima besser zum Vorschein. Diese Weine sind nicht einfach nur „Bio“, sie schmecken nach mehr.

Ich habe festgestellt, dass sich immer mehr beste Erzeuger intensiv mit biologischer und biodynamischer Weinbergarbeit beschäftigen. Einer ihrer Beweggründe ist, dass auch mit dem Einsatz von weniger brutalem Pflanzenschutz neue Krankheiten auftauchen. Statt aber nach neuen Mitteln der Chemieindustrie zu rufen, suchen intelligente Winzer Rat bei „Bio“-erfahrenen Kollegen. Viele Namen tauchen da auf: Biodynamiker von der Loire, aus dem Elsass ... und in Deutschland, ganz häufig, der Name Wittmann. Auch bei der Kellerarbeit kehrt mehr Natürlichkeit ein. Statt Reinzucht- und Aroma-Hefen einzusetzen (in manchem Bio-Verband sogar -leider!- erlaubt) wird spontan vergoren, wird auf Enzyme, scharfe Filtrationen u.ä. verzichtet. Man kehrt zurück zur Tradition der Großväter, aber auf neuem Niveau, denn schließlich weiß man heute mehr um die natürlichen Zusammenhänge.

Diese neuen („Bio“-)Weine können so viel besser die wahre Natur der Trauben, die Jahrgangsbedingungen, und die natürlichen Gegebenheiten der Lagen, in denen sie aufwachsen, zum Ausdruck bringen. Auch wenn sie selbst nicht immer danach streben, die Franzosen haben für diese Art Wein einen Namen geprägt: Terroir-Wein. Der Begriff wird inzwischen oft bemüht. Je sanfter die Winzerhand ans Werk geht, je mehr sie auf Natürlichkeit und „Bio“ setzt, um so mehr sind ihre Weine tatsächlich Ausdruck ihres Terroirs.



### Besuch bei Philipp Wittmann, Westhofen (Rheinhessen)

*Die Nacht vor dem Besuch verbrachte ich ordentlich, aber bescheiden. Das Nachtmahl war noch bescheidener. Denn sonntagsabends macht sich gute Küche rar, guter Wein übrigens auch. Bestenfalls bekommt man einen Öko-Sander, schlechtenfalls jedoch eine 2002er Weissburgunder Spätlese trocken. Ein „Aldi“ wäre ein Genuss gewesen. So kann Rheinhessen sein!*

*In einer anderen Welt: Montag früh bei den Wittmanns. Seit 1990 betreibt man auf inzwischen 25 ha Bio-Weinbau - und zwar auf wertvollen Böden des Rhein-Urstromtals. Seit 2004 beschäftigt man sich mit Biodynamik. Ganz pragmatisch. Ziel ist es nicht allein die Böden für die nachfolgenden Generationen zu erhalten, sondern hochwertige, charaktervolle Weine zu erzeugen.*

*Eine zusammenhängende Weinbaufläche ist zunächst eine Monokultur. Die Natur wehrt sich dagegen. Also sind Maßnahmen nötig, um ein Gleichgewicht von Pflanzen und Kleinlebewesen herzustellen, damit die Rebpflanze von der Natur angenommen wird. Die Wittmanns begrünen mit allerlei Klees (gut für Kleinlebewesen und Stickstoffversorgung) und betreiben intensive Laubarbeit (damit die Trauben genügend freigestellt und weniger krankheitsanfällig sind). Man richtet sich nach dem Mondzyklus und behandelt die Reben „homöopathisch“.*

*Im Keller stehen moderne Edelstahl tanks neben vielen, vielen alten Holzfässern. Philipp Wittmann erzählt, dass Holzfässer sich unschlagbar gut für die Reifung der Weine eignen. Soweit möglich, lässt er darin sogar vergären. Da hat er reumütig zur Praxis seines Vaters zurückgefunden. Auch von nervösen Eingriffen in den Gärprozess ist er abgerückt, erst wenn die Gärung zu schnell und heftig gerät, greift er mit leichter Kühlung ein. Fast alle Weine sind heute spontan vergoren. Je nach Wein-Typ wird auf der Feinhefe gelagert. Geschwefelt und filtriert wird nur noch vor der Flaschenfüllung.*

*Während also die Weinbereitung durch viel Nichtstun gekennzeichnet ist, ist die Vorarbeit besonders arbeitsreich: Alle Trauben werden in mehrfachen Durchgängen handgelesen, in Kisten transportiert, niemals gepumpt und vollständig entrappt. Je nach Wein-Typ steht die Maische bis zu 24 Stunden, damit der Most sich mit den Aromen der Schalen vollsaugen kann. Die Pressung erfolgt ganz sanft, ohne große Bewegung der Beeren. Der Most wird anschließend langsam vorgeklärt (natürliches Absetzen-Lassen), bevor er in die Gär-Behälter aus Edelstahl oder Holz abgelassen wird.*

*Wittmann ist mehr als ein Bio-Winzer. Es geht nicht nur um biologische Bodenbewirtschaftung, sondern um größtmögliche Schonung für Trauben, Most und Wein. Alles ist wohlüberlegt. Das Ziel sind hochwertige Weine mit tollem Mundgefühl, mit Finesse, Ausgewogenheit und Trinkvergnügen. Die Wittmanns sind ein herausragendes Beispiel dafür, dass „Bio“ Qualität und Genuss verbinden kann. Mehr sogar: Traditionelles und schonendes Handwerk sowie biologisch/biodynamische Weinbewirtschaftungsmethoden sind Voraussetzungen für hochwertige Weine, die perfekter Ausdruck ihrer Trauben, ihre Lage, ihres Jahrgangs und ihrer Pflege sind.*

*Heimberg*