

# Kunst des ökologischen Weinbaus

Biologische Weine sind eine Herausforderung. Wer den Aufwand nicht scheut, wird durch spannende Erzeugnisse mit ausgeprägtem Jahrgangsprofil belohnt.

Um kleinere Weinbaubetriebe im Segment des *fine wine* positionieren zu können, bedarf es der Präzision und Perfektion von Herkunftscharakter, Struktur und Ausdruck des Weines. Um all dies zu erreichen, beschäftigt man sich unweigerlich mit der nachhaltigen, schonenden und naturnahen Bewirtschaftung der Rebberge. Aus unserer Sicht ist dies das beste Rezept für höchstmögliche Qualität und Charakter – also für spannende Weine, die nicht nur im Glas überzeugen, sondern auch eine Philosophie vermitteln.

Die heute so grosse Auswahl an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern erhöhen zwar die Effizienz und Qualitätssicherheit im Weinbau deutlich. Ihr Einsatz wird aber im Sinne der Nachhaltigkeit kontrovers diskutiert wird.

## Höhere Infektionsgefahr

Biologischer Weinbau ist heute nicht nur als eine Abkehr vom Drang nach Effizienz hin zum Einklang mit der Natur zu verstehen. Im Idealfall, abhängig vom Einsatz und der sensiblen Einschätzung der Winzer, ist er auch ein Beitrag zugunsten des Ausdrucks und der Qualität des werdenden Weins. Im ungünstigeren Fall können biologische Methoden aber die Erntemengen und vor allem das Geschmacksbild durch etwaiges Auftreten von unerwünschten Infektionen an Rebe und Traube beeinträchtigen. Gibt es also Zielkonflikte zwischen der Qualität des Weins und der Ökologie in der Produktion?

Zunächst kommt es darauf an, welches Qualitätsbild man vor Augen hat. Verfolgt man eine individuelle Stilistik, die durchaus jahrgangsspezifische Ausprägungen im Geschmack zulässt, fallen Jahrgangsschwankungen im ökologischen Weinbau deutlicher aus. Das kann die Weine aber durchaus spannender machen.

Die grösste Herausforderung ökologischer Produktion liegt unserer Erfahrung nach in der zeitgerechten und korrekten Durchführung aller qualitätsfördernden Arbeiten am Rebberg. Gelingt dies nicht, entsteht in der ökologischen Landwirtschaft ein höheres Risiko fehlerhafter Trauben.



Mehr Arbeit: Vaduzer Herawingert.

Ökologischer Weinbau bedarf also zusätzlicher Arbeitskräfte, da er sich auf die Stärkung der Pflanzen konzentriert sowie auf Prävention statt der Behandlung von Rebkrankheiten wie beispielsweise des Echten und Falschen Mehltaus. Dies erfordert zusätzliche Arbeitsschritte vom Rebschnitt bis zur wesentlich intensiveren Laubausdünnung zur besseren Durchlüftung der Pflanzen sowie zur Selektion des reifen, zu erntenden Traubenguts. Da biologische Pflanzenschutzmittel nur oberflächlich und nicht wie konventionelle systemisch wirken, erfolgt ihr Einsatz eben öfter und zu exakten Zeitpunkten, abhängig von der Wetterlage.

Engagierte Arbeitskräfte in der Landwirtschaft auf Teilzeitbasis zu finden, ist mitunter schwierig. Durch eine interessante Gestaltung der Arbeit und einen gewissen Erlebnisfaktor versuchen wir, dem entgegenzuwirken. In Zukunft wird man die meditative Arbeit im Rebberg vielleicht als Sabbatical für einige Tage ansehen.

Werden Massnahmen übersehen oder verspätet getroffen, kommt es zu Pilzinfektionen, die die Traubenqualität negativ beeinflussen. Das kommt in den besten biologischen Betrieben vor, und es stehen weit weniger effek-

tive Behandlungsmöglichkeiten als im konventionellen Weinbau zur Verfügung. Für die Qualität des Endprodukts ist dann entscheidend, inwieweit minderwertiges Traubengut ausgeschieden oder verarbeitet wird.

Die Rebsorten Chardonnay und Pinot noir beispielsweise sind anfällig für die bei einigen grossen Süssweinen und Rieslingen begehrte *Botrytis cinerea* (Edelfäule). Durch den Wegfall der systemischen Behandlungen wie im konventionellen Weinbau gibt es kaum Schutzmöglichkeiten. Entscheidend ist hier die Wahl des richtigen Erntezeitpunktes sowie die exakte Selektionierung der Trauben durch Wegschneiden der edelfaulen Teile im Rebberg. Denn zu hohe *Botrytis*-Anteile würden die Aromatik und den Geschmack gerade dieser beiden Rebsorten negativ beeinflussen.

## Ein Merkmal von vielen

Wesentlich scheint es, die biologische und naturnahe Bewirtschaftung nicht als Hauptargument beim Kauf zu propagieren. Sie sollte eher eines von vielen Qualitätsmerkmalen sein. Die Qualität grosser Weine hängt von vielen Faktoren wie Boden, Klima, Jahrgang, Rebalter, Winzer, Ausbaustil, Betriebsphilosophie ab. Es ist allerdings durchaus logisch, Wein auch weiterhin als Naturprodukt zu positionieren.

In der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein arbeiten wir motiviert an der biologischen Produktion im Herawingert, mitten im Zentrum von Mitteldorf in Vaduz. Über die Richtlinien der biologischen Zertifizierung hinaus verwenden wir Einsaaten mit fünfzehn verschiedenen Pflanzenarten zur Aktivierung der Böden und richten uns in vielen Arbeiten erfolgreich nach den Mondphasen. In Zeiten von Klimaveränderungen ist die nachhaltige Bewirtschaftung von Ressourcen aus unserer Sicht wichtig. Am Ende vertrauen wir aber auf die daraus resultierenden, überzeugenden Argumente auf dem Gaumen.

Stefan Tschepppe leitet seit 2018 die Hofkellerei des Fürsten von Vaduz, zu der Weingüter im Fürstentum Liechtenstein und in Österreich gehören.