

*Im Juni 2009 besuchte das Wagner-Team ein Biodynamik-Seminar auf den Weingütern Alois Lageder und Manincor in Südtirol. Dies nehmen wir zum Anlass, um in einer dreiteiligen Serie den biodynamischen Weinbau etwas näher zu betrachten. Heute: III. und letzter Teil.*

## **Qualität durch Biodynamik (III)**

Biodynamischer Weinbau als Strategie der Zukunft: Er schont die Natur, verbessert die Weine und schärft das Profil der Winzer.



*Das Wagner-Team beim Biodynamik-Seminar auf dem Weingut Lageder in Südtirol. Hintere Reihe, von links: Johann Ranzi (Leiter Landwirtschaft), Alois Lageder, Urs Vetter (Vertriebsleiter/Alois Lageder), Erich Wagner, Franz Kraxberger\*, Sebastian Waibel\*, Kurt Schöppl (Vinothek Wagner).*

*Vordere Reihe, von links: Andreas Comploj (Vertrieb Italien/Alois Lageder), Louis Schweitzer\*, Stephan Hummelbrunner (Verkaufsleiter/Wagner), Hermann Gamper (Vertrieb Südtirol/Alois Lageder), Werner Langsam\**

*\*Wagner-Außendienstmitarbeiter für die Gastronomie*

### **Der schlimmste Feind: Peronospora**

Der biodynamische Winzer ist gefordert, seine Weingärten ständig zu beobachten, um Krankheiten möglichst frühzeitig zu erkennen. Der beste Schutz ist die Vorsorge, denn die Verwendung von Pestiziden, Insektiziden, Botrytismitteln und Herbiziden ist verboten.

Statt dessen versprühen die Biodynamiker Tees aus Kamille, Ackerschachtelhalm, Brennnessel, Löwenzahn und Schafgarbe zur vorbeugenden Stärkung der Weinstöcke. Dies hilft der Pflanze, Nährstoffe gleichmäßig aus dem Boden aufzunehmen, verhindert plötzliche Nährstoffschübe und Wachstumssprünge, und trägt zu einem gleichmäßigen Wachstum bei.

**Fenchelöl, Schwefel, Kupfer.** Sind trotz aller Vorsorge jedoch die gefährlichsten Pilzkrankheiten – Echter Mehltau (*Oidium*) und Falscher Mehltau (*Peronospora*) – erst einmal im Weingarten, bleiben auch den Biodynamikern derzeit noch wenig Alternativen. Fenchelölextrakte zeigen zwar Wirkung, doch sind Kupfer und Schwefel noch immer die wirksamsten Mittel gegen Mehltau. Praktikable Alternativen sind derzeit noch im Forschungs- bzw. Erprobungsstadium, etwa Präparate aus Birkenblättern.

Allerdings sind Kupfer und Schwefel keine systemischen Mittel, dringen also nicht in die Pflanze ein, sondern wirken nur oberflächlich. Außerdem können dank starker Pflanzen bzw. müssen gemäß der Vorschriften die im biodynamischen Weinbau verwendeten Mengen sehr niedrig gehalten werden. Die neue EU-Verordnung 834/2007 über den ökologischen Landbau erlaubt 6 kg Kupfer pro Hektar und Jahr, die strengere Obergrenze für nach Demeter zertifizierte Biodynamik-Betriebe liegt sogar bei nur 3 kg.

„Wir kommen mit 1 bis 3 kg Kupfer pro Hektar und Jahr aus, früher wurde das zig-Fache davon versprüht“, so Michael Goëss-Enzenberg vom Südtiroler Weingut Manincor.

„Allerdings muss man genau im richtigen Moment spritzen, das Wetter und den Pilzbefall sehr genau beobachten. Und dann müssen wir 50 Hektar binnen weniger Stunden behandeln. Das kann ganz schön stressig werden“, ergänzt sein Weingutsdirektor Helmuth Zozin.



*Niki Moser, Rohrendorf (NÖ)*

Eine Erfahrung, die auch Niki Moser aus Rohrendorf bei Krems bestätigt: „Das erfordert ständiges genaues Beobachten der Reben und drei bis vier, in schwierigen Phasen auch noch mehr Spritzungen.“

Um den sorgsam gepflegten Boden möglichst wenig zu verdichten, werden die Präparate mit möglichst kleinen und leichten Traktoren ausgebracht.

In Österreich sind auch geländegängige, 4-rädrige Motorfahrzeuge, sogenannte „Quads“, sehr beliebt. Wenn gar nichts mehr geht, bleibt nur mehr die Weingartenspritze

auf dem Rücken, wie etwa bei Peter Veyder-Malberg, der sich auf exponierte Terrassenlagen in der Wachau spezialisiert hat und diese biodynamisch und in Handarbeit bewirtschaftet. Er sagt, die Handarbeit erfordere einen 5- bis 10fach höheren Arbeitsaufwand als in befahrbaren Weingärten.

In der Biodynamik sind die Arbeiten im Weingarten auf die Mondphasen und die Konstellation der Gestirne abgestimmt: Pflege, Rebschnitt, Laubarbeit, Dünge- und Erntezeitpunkt. Auch dies soll zur Verbesserung der Vitalität des Rebstocks beitragen. Im Zweifelsfall ist aber bei den Arbeiten im Weingarten, vor allem beim Lesezeitpunkt, das Wetter der entscheidende Faktor.

## Strenge Regeln auch im Keller

Das zentrale Arbeitsgebiet des biodynamischen Winzers liegt naturgemäß im Weingarten. Denn dort, wie man schon oft gehört hat, „wächst die Qualität“. Relativ mehr Technik gibt's im Keller, doch auch dort steht sie im Dienst der Natur. Im Idealfall richten sich auch hier die Arbeiten nach dem Stand des Mondes.

Die Weinproduktion unterliegt den Richtlinien der einzelnen Biodynamik-Verbände. Die strengsten Regeln sind jene des internationalen Demeter-Verbandes (aktueller Stand 2009). Dort heißt es grundsätzlich:

„Die Arbeit, die im Weinkeller ausgeführt wird, rundet den Prozess ab, dem die Traubenproduktion im Weinberg unterliegt. Es werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich auf allen Stufen des Prozesses eingesetzt. Die Verfahren sollten in Harmonie sein mit der Umgebung, dem Ort und den Personen, die bei der Produktion involviert sind, und sie respektieren. Primäres Ziel ist, mindestens die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten. Aus diesem Grund wird Handlese bevorzugt, um die höchstmögliche Qualität des Ausgangsmaterials für die Verarbeitung zu garantieren.“

**Die Demeter-Richtlinien** listen erlaubte Mittel und Methoden auf.

- Was nicht ausdrücklich erwähnt ist, ist zu unterlassen, etwa die Mostkonzentration durch Umkehrosmose, Schleuderkegelkolonne oder Vakuumverdampfung, die technische Senkung des Alkoholgehalts oder die Pasteurisierung.
- Schonende Pumpen sind erlaubt, die Schwerkraft sei aber wo immer möglich zu nutzen.
- Weiters geduldet sind: Temperaturkontrolle, Maischeerwärmung und Zuckerzugabe in beschränktem Maß (Ziel: völliger Verzicht).
- Tanks aus natürlichen Materialien sind zu bevorzugen, Plastikgefäße sind nur zur Zwischenlagerung der Weine erlaubt.
- Verschlüsse aus Kork und Glas, auch Schrauber sind erlaubt, aber keine Kunststoffkorken.
- Alle Weinbehandlungsmittel müssen gentechnikfrei hergestellt worden sein.

Zwei unter Biodynamikern heiß diskutierte Themen sind der Schwefel und die Hefen:

- Die erlaubten Schwefelobergrenzen bei Demeter liegen um ein Drittel unter den Werten, die für konventionellen Weinbau gelten. Ziel: „nur so viel Schwefel wie absolut nötig“.
- Gentechnik-freie Reinzuchthefen sind zwar gemäß der neuen Richtlinie erlaubt, Ziel ist aber Spontangärung „nur mit traubeneigenen Hefen“.

## Ist Biodynamik schmeckbar?

„Die Weine von Manincor haben in den letzten Jahren durch den biodynamischen Weinbau an Finesse, Eleganz und Vielschichtigkeit gewonnen. Sie sind seidiger geworden“, sagt Michael Goëss-Enzenberg.

„Unser Ziel sind frische, mineralische, langlebige, reb-



*Michael Graf Goëss-Enzenberg*

sortentypische und alkoholärmere Weine“, so Alexander Strohschneider, auf dem Schlossweingut Graf Hardegg im niederösterreichischen Weinviertel für Weinbau und Önologie zuständig. Dort stellte man seit 2006 die gesamte Rebfläche von ca. 40 ha auf biodynamische Landwirtschaft um. Das Ergebnis, so Strohschneider, seien bessere Traubenqualität und harmonischere Weine.

Und Alois Lageder ist überzeugt: „Diese Weine haben mehr positive Energie und Ausstrahlung.“

**Blindverkostung.** Ein zwar nicht für alle Biodynamik-Weine repräsentatives Ergebnis, aber doch einen klaren Hinweis auf die Qualität solcher Weine ergab eine Parallel-Blindverkostung durch sieben Wagner-Sommeliers, die es zusammen auf mehr als 140 Jahre Weinerfahrung bringen.

Kellermeister Luis von Dellemann vom Weingut Lageder reichte von mehreren Weinen der gleichen Rebsorte und des gleichen Jahrgangs jeweils eine biodynamisch und eine konventionell produzierte Variante.



*Alois Lageder, Erich Wagner, Luis von Dellemann*

Die biodynamischen Weine wurden – blind – durchwegs als eleganter, ausgewogener, cremiger, feiner, gehaltvoller, vielschichtiger, lebendiger, filigraner, mineralischer, länger anhaltend am Gaumen, weniger „laut“ in der Nase, also weniger primärfruchtig, eingestuft. Und: Sie hatten mehr „Trinkfluss“, waren also sehr trinkanimierend.

Alles zusammen wesentliche Genuss-Aspekte – auch für jene Skeptiker, denen die Biodynamik zu esoterisch angehaucht ist.

Urs Vetter, Vertriebsleiter bei Alois Lageder: „Wir stellen nicht nur eine organoleptische, also eine geschmackliche Verbesserung fest. Die Weine sind auch ernährungsphysiologisch wertvoller, also bekömmlicher für den Organismus, weil sie keine Schadstoffe enthalten.“

Der österreichische Demeter-Verband, einer der Gralshüter der Lehren Rudolf Steiners, zitiert in einer Aussendung einen Langzeitversuch der Washington State University. Der Versuch zeigte, dass biodynamische Weine eine ideale Balance von Extrakt, Frucht, Säure, Alkohol und Tannin aufwiesen.

Biodynamische Trauben zeigten signifikant höhere Brix-Grade (Fruchtzucker-Kennzahl) und enthielten deutlich mehr Phenole, Anthozyane und Tannine. Diese sekundären Inhaltsstoffe sind nicht nur Geschmacksträger im Wein, sie können durch ihr antioxidatives und antimikrobielles Potenzial auch gesundheitsfördernd und krebsvorbeugend wirken. Erklärt wird dieses Phänomen mit einer positiven pflanzen-hormonellen Wirkung der biodynamischen Präparate auf die Weinreben.

## **Länger lagerfähig, weniger Schadstoffe, weniger Alkohol**

- Biodynamisch erzeugte Weine reifen aufgrund der schonenden und behutsamen Verarbeitung, z. B. gleichmäßig verlaufende Gärung, meist besser. Darüber hinaus findet man bei vielen dieser Weine, besonders bei Weißweinen, ein interessantes Phänomen: hohe Stabilität. Während viele konventionell produzierte Weine, einmal geöffnet, schnell an Qualität und Frische verlieren, behalten biodynamische Weine ihre Qualität und Frische länger – manchmal sogar noch Tage nach dem Öffnen.
- Viele biodynamischen Weine gewinnen mit der Reife und mit rechtzeitigem Lüften bzw. Dekantieren.
- Eine unmittelbare Folge des Verzichts auf Chemie im Weingarten ist eine wesentlich geringere Belastung mit chemischen Schad- und Giftstoffen. Jede Substanz, die nicht in den Weingarten gelangt, kann sich auch nicht in den Trauben und damit im Wein anreichern. Für die Weingartenarbeiter schließlich stellt der biodynamische Weinbau ein gesundheitlich unbedenkliches Arbeitsumfeld dar.
- Biodynamische Weine sind nicht nur in ihrem Geschmack und ihrem Duft konzentrierter, sondern sie enthalten auch eine – oft deutlich – höhere Konzentration an Vitaminen, Spurenelementen und Enzymen. Dies verdanken sie den langsam und gleichmäßig wachsenden Reben, welche diese Stoffe aus dem unbelasteten, gesunden Boden aufnehmen, bzw. mit dessen Hilfe bilden.
- Gesundes Lesegut, schonende Verarbeitung, behutsame Gärung und deutlich niedrigere Höchstmengen helfen, den Einsatz von Schwefel auf ein Minimum zu reduzieren. Biodynamisch erzeugte Weine weisen daher die geringsten Schwefelkonzentrationen auf.
- Histamine stellen für viele Menschen ein Problem dar: Magen-Darm-Probleme, Kreislaufbeschwerden, Asthma, Kopfschmerzen, Migräne, Allergien und Hautkrankheiten sind häufig auf Histamine in Lebensmitteln zurückzuführen. Histamin entsteht u. a. bei der alkoholischen Gärung und beim biologischen Säureabbau. Schlechter, unkontrollierter Säureabbau führt zu erhöhten Histaminwerten. Auch mangelnde Kellerhygiene und schlechtes Traubenmaterial tragen dazu bei. Eine saubere Vergärung, einwandfreies Traubenmaterial sowie ein Höchstmaß an Kellerhygiene, wie sie bei biodynamisch arbeitenden Winzern die Regel sind, garantieren histaminarme und damit bekömmliche, gesundheitsverträgliche Weine.
- Lange Trockenphasen mit anhaltenden Hitzeperioden können dazu führen, dass hohe Zuckerkonzentrationen in den Trauben oft schon lange vor der eigentlichen physiologischen Reife der Trauben erreicht werden, die für den Geschmack und die Qualität des Weines entscheidend ist. Biodynamische Reben dagegen werden mit Hitze- und Trockenstress besser fertig, entwickeln sich gleichmäßiger, ihre Trauben erreichen die physiologische Reife deutlich früher (ein bis zwei Wochen) als konventionelle. Entsprechend geringer ist daher ihr Zucker- und damit der Alkoholgehalt, die Bekömmlichkeit und Verträglichkeit des Weins.

## **Back to Basic**

Unter dem Schlagwort „Back to Basic“ zeigt das deutsche „Zukunftsinstitut“ in einer aktuellen Studie (Die Matrix des Wandels, 2009) einen neuen Trend auf: „Anders als erwartet

gerät in Zeiten der Krise und finanzieller Unsicherheit die Frage nach Qualität, Werthaltigkeit und Sinnhaftigkeit des Konsums wieder stärker in den Vordergrund.“

Der jahrelange Trend zur Polarisierung der Märkte zwischen Luxus und Trash und zum Verschwinden der Mitte gehe langsam zu Ende, so das Zukunftsinstitut. Eine Entwicklung zu mehr Substanz und Sinnhaftigkeit auf den Märkten und im Konsum macht sich bemerkbar: Viele Kunden wollen nicht mehr zwischen Extremen (etwa: billige Supermarktweine um €1,99 gegen luxuriös-unnütze österreichische Syrah-Cabernet-Merlot-Cuvées um € 80,-) wählen.

Gefragt sei vielmehr „the real thing“ – authentische, ehrliche, pfiffige, eindeutige Produkte und Markenkonzepte. Individualität, Regionalität, Unverwechselbarkeit und Herkunft würden immer wichtigere Qualitätskriterien, die Konsumenten wollen einen Mehrwert, jenseits des Preisarguments.

Und genau das kann bei Weinen die Biodynamik leisten.

**Fazit.** Der biodynamische Weinbau ist definitiv kein vorübergehender Trend, keine Mode- oder Zeitgeisterscheinung, sondern eine fest etablierte und weitestgehend akzeptierte Wirtschaftsweise, der sich früher oder später kein Qualitätswinzer wird verschließen können. Mehr noch: Er wird begründen müssen, warum er *nicht* biologisch arbeitet.

Diese Methode ist nicht nur schonender für Natur und Mensch, sondern scheint langfristig auch die einzige Möglichkeit zu sein, Weinen mehr Qualität und individuellen Charakter zu geben, regionale und lokale Besonderheiten sowie die Handschrift des Winzers – das vielzitierte Terroir – klarer herauszuarbeiten und damit die Weine eines Produzenten einzigartig und unverwechselbar zu machen. Oder wie der Franzose Nicolas Joly, Biodynamiker der ersten Stunde, sagt: „Die Wahrheit findet ihren Markt.“

*Ende des dritten und letzten Teils.*