



PURER LUXUS – WEIN AUS NACHHALTIGEM ANBAU

von SYLVIA PETZ

Der berühmteste und wahrscheinlich teuerste Wein der Welt ist der Bordeauxer Château Mouton-Rothschild aus dem Jahr 1945. Eine Flasche dieses Jahrgangs erzielte 1997 bei einer Versteigerung von Christie's in London 114.614 Dollar, und nach wie vor sind Flaschen dieses legendären Weines in Umlauf. Manchmal mit gefälschtem Inhalt und für die meisten von uns unerschwinglicher Luxus, dessen Wert sich mit dem Herausziehen des Korks noch dazu in Luft auflöst. Und doch, wer von uns möchte ihn nicht zumindest einmal gekostet haben? Diesen Wein, von dem ein einziger Tropfen vor 21 Jahren rund 7,5 Dollar kostete, ein Preis, für den man heute im Supermarkt zwei ganze Flaschen australischen Syrahs erstehen kann. Eine Absurdität, die zu der Frage führt, wie sich der Wert eines Weines definiert.

Nun, der eines Château Mouton über den Marktwert, so wie bei einem Kunstwerk. Die Sinnhaftigkeit dessen mag gerne hinterfragt werden. Der eines australischen Markenweines hingegen über exakte Positionierung und passgerechten Zuschnitt. Mit moderner Kellertechnik können Alkohol, Zucker, Säure und Gerbstoff auf Zehntelgramm genau hinzugefügt oder weggenommen werden, wird mit Enzymen und Reinzuchtheften der Geschmack manipuliert und mit Holzstückchen Eichenfasslagerung vorgetäuscht. Im Weingarten werden Herbizide, Pestizide und Fungizide gespritzt, und die Lese erfolgt maschinell, damit sich die drei Euro Verkaufspreis pro Flasche irgendwie rechnen. Dem Weinbauern selbst bleiben davon allerdings gerade einmal 3 %, wie 2016 von Deutschen Weininstitut vorgerechnet wurde. Denn es fallen auch noch Glasflasche, Kapsel, Etikett, Karton, Transport, Marketing, Händler- und Supermarktmargen an. All die Verfahren und Zusatzstoffe müssen abgesehen vom Schwefel und anders als bei Lebensmitteln am Etikett übrigens nicht angegeben werden, weshalb die Konsumenten fälschlicherweise nach wie vor davon ausgehen, ein – wenn auch billiges – Naturprodukt zu kaufen.

Vollkommen anders sieht es in der Welt der biodynamischen Weinproduktion aus. Hier steht die Weinqualität im Vordergrund, aufwändige Handarbeit im Weingarten ist Voraussetzung, und synthetische Spritzmittel sind streng tabu. Im Weinkeller wird schonend gearbeitet, der Wein maximal sanft gelenkt und nie manipuliert. Er bekommt die Zeit, die er braucht, um qualitativ hochwertig, harmonisch und lagerfähig in die Flasche zu kommen. Dass hier andere Faktoren den Preis bestimmen, versteht sich von selbst.

Pflanzliche und tierische Biodiversität in Weingarten und Boden, Gesunderhaltung und Kräftigung von Rebstock, Humusaufbau durch Kompostwirtschaft und Arbeit im Rhythmus der Natur sind im Groben die Eckpfeiler dieser Wirtschaftsweise. In Österreich gibt es zwei solcher biodynamischen Winzervereinigungen. Sie haben strenge Richtlinien, die weit über die Normen der EU-Bio-Verordnung hinausgehen und von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert werden. Demeter ist der ältere Zusammenschluss, ihm gehören 60 Weingüter an. *respekt-BIODYN*, der jüngere, wurde 2007 gegründet und zählt heute 22 renommierte Mitgliedsbetriebe aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn mit einer Rebfläche von insgesamt rund 600 Hektar. Neben der Wirtschaftsweise sind bei *respekt-BIODYN* eine exzellente Weinqualität und der menschliche Faktor Aufnahmekriterien, denn die Gruppe versteht sich als Freundesrunde, die sich auch gemeinsam weiterbildet und zu feiern versteht.

„Wir waren auf der Suche nach mehr Individualität im Wein, weil wir mit den konventionellen Weinbaumethoden an unsere Grenzen gestoßen waren. Zwar super erfolgreich, aber qualitativ noch lange nicht am Zenit. Es war dann recht rasch klar, dass wir den Weg der Biodynamie gehen mussten, holten uns Berater und stellen um. Es war die wertvollste Entscheidung, die wir treffen konnten. Die heutige Qualität unserer Böden und die unserer Weine sind der beste Beweis“, erklärt *respekt-Obmann* Michael Goëss-Enzenberg vom Südtiroler Weingut Manincor den Wandel, den die Gruppe in den letzten zehn Jahren vollzogen hat. Dass dies in den Weinen tatsächlich schmeckbar ist, dafür sorgt jeder einzelne Winzer und jede Winzerin. Ihre Weine stehen demgemäß für genau diese Individualität, höchste Güte, Handarbeit und Rückbesinnung auf die Natur. Purer Luxus zu einem leistbaren Preis.

Die Weine der meisten *respekt-BIODYN*-Weingüter können auf der Weinmesse VieVinum, von 9. bis 11. Juni in der Wiener Hofburg, verkostet werden. Die Kontaktdaten aller Betriebe finden sich auf: www.respekt-biodyn.bio

Die *respekt-Mitgliedsbetriebe*: Paul Achs, Judith Beck, Busch, Christmann, Feiler-Artinger, Fritsch, Manincor, Gsellmann, Hajszan Neumann, Gernot & Heike Heinrich, Hirsch, Loimer, Anita & Hans Nittnaus, Ott, Gerhard & Brigitte Pittnauer, Claus Preisinger, Ökonomierat Rebholz, Dr. Wehrheim, Weninger, Wieninger, Wittmann, Herbert & Carmen Zillinger.



© Andreas Hofer, Steve Haider, Weingut Herbert Zillinger