

Die Weinrebell

LANDWIRTSCHAFT Konventionelle Weine stecken voller Pestizide und Zusatzstoffe, neuerdings wollen daher immer mehr Winzer auf die Chemie verzichten und keltern ökologisch. Aber ist Biowein immer besser?

Ludwig Knoll kredenzt »Stettener Stein Silvaner«, Jahrgang 2019, mit »hellgelbem Bouquet« und »würziger Nase«, die Trauben gewachsen »in steilster Lage« an »70 bis 80 Jahre alten Reben«.

»Spargel«, »frisches Gras«, »Paprika« und ein »leichtes Bitterchen« schmeckt der Winzer und preist den »geringen Schluckwiderstand«. Dann leert er sein Glas in den bereitgestellten Krug und greift zur nächsten Flasche.

In Knolls »Weinwerk« in Würzburg ist an diesem Tag Weinprobe. Der mit Eichenbalken verkleidete Glaskubus mit Blick über Weinberge

und Stadt ist das architektonische Herzstück von Knolls Betrieb, dem Weingut am Stein.

In fünfter Generation wird bei Familie Knoll vor allem Silvaner, Riesling, Grau- und Spätburgunder gekeltert. Experten preisen den Wein, der an Steilhängen des Mains gedeiht. Aber es ist kein normaler Weia, seit 2006 arbeitet Knoll biodynamisch. Kein Kunstdünger kommt auf seine Weinberge, kein synthetisches Pestizid auf die Trauben. Stattdessen, sagt Knoll, mobilisiere er die »Abwehrkräfte der Reben, ohne ihnen das Kleid des Pflanzenschutzes umzuhängen«.

»Wir haben mehr Respekt vor der natürlichen Entwicklung.«

Ludwig Knoll

Winzer Knoll:
Das Beste aus beiden Welten

»Beim biodynamischen Anbau zählt auch die energetische Ebene«, sagt Knoll und bittet in den Keller. In Barrique-Fässern und Stahltanks reift dort der Wein. Die besten Trauben lässt Knoll in Betoneiern gären. Die Eiform halte die Hefe »schön in der Schwebe«, sagt der Winzer. Dann zeigt er auf die Deckenfenster des großzügigen Raums. Das blasse Licht der Februarsonne fällt von oben herein. »Gut für den Energiefluss«, sagt Knoll, »so kann der Wein in harmonischer Umgebung reifen.«

Wer mit Winzern spricht, landet schnell im Reich der blumigen Floskeln. Bei Bioweinbauern darf auch etwas Esoterik nicht fehlen. Doch Knoll ist vor allem erfolgreicher Geschäftsmann. 250 000 Flaschen Wein verkauft das Weingut am Stein im Jahr.

Wie Knoll stellen immer mehr Winzer auf Bioproduktion um. Denn zahlreiche Zusatz- und Behandlungstoffe im Wein verunsichern die Verbraucher. Enorme Pestizidmengen landen auf den Reben, selbst teure Weine werden häufig industriell produziert.

Der Green Deal der Europäischen Union, mit dem die EU-Mitgliedstaaten bis 2050 klimaneutral werden wollen, sieht bis 2030 ökologischen Landbau auf mindestens 25 Prozent der Landwirtschaftsfläche vor (bislang sind es im deutschen Weinbau etwa 10 Prozent). Generell sollen 20 Prozent weniger Düngemittel ausgebracht und 50 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel verwendet werden – eine enorme Herausforderung für die Winzer.

Viele Weingüter steigen deshalb gleich ganz auf Bioweinbau um, unter ihnen viele Spitzenwinzer. »Einige der renommiertesten Weingüter haben sich dem biologischen Anbau verschrieben«, sagt Randolph Kauer, Professor für ökologischen Weinbau an der Hochschule Geisenheim. Die Biofläche habe sich im vergangenen Jahrzehnt mehr als verdoppelt.

Auch Ulrich Fischer, Leiter des Instituts für Weinbau und Önologie am Dienstleistungszentrum ländlicher Raum in Neustadt an der Weinstraße, bestätigt den Trend. »Das Interesse wächst«, sagt er. In der Pfalz etwa würden inzwischen 22 der 27 Winzer aus dem Verband deutscher Prädikatsweingüter ökologisch arbeiten.

Mehr Rücksicht auf die Natur wollen die Bioweinbauern nehmen und das »Terroir«, jene einzigartige Charakteristik aus Boden, Lage und Klima, besser im Geschmack abbilden.

