



Alte Methode neu entdeckt (v. l.): Urban Plattner, Marco Simonit, Andreas Gsellmann und Martin Gojer.

Bild: SN/GSELLMANN

Sicht von außen bringt Erfolg

Fliegende Weinmacher.

Hinter vielen erfolgreichen Winzern stehen externe Berater.

Sie geben Impulse und fördern den Blick über den eigenen Fassrand.

PETRA BADER

Andreas Gsellmann aus Gols lebt im Einklang mit seiner Arbeit. Die Natur ist das Maß der Dinge. 2007 begann er, das familieneigene Gut auf biodynamischen Weinbau umzustellen. Die Auseinandersetzung

mit dieser Richtungsänderung zeigte ihm, dass mit Gespür und Sensibilität vieles einen besseren Weg nimmt. Vater und Sohn Gsellmann sehen ihre Aufgabe vor allem in der Unterstützung der Natur und nicht in deren Ausbeutung. Sehr wichtig dabei ist der Rebschnitt. Ganz zufrieden waren die Winzer über die Jahre aber nicht. Der Frühjahrsschnitt hat nicht nur enormen Einfluss darauf, welche Qualität im Herbst eingefahren werden kann, sondern er regelt auch das Wohlbefinden der Pflanze. „Wir haben in der Schule zum Thema Schnitttechnik nichts wirklich Zielführendes gelernt“, erzählt der junge Winzer. Und weiter: „Bei uns im Weingut ist in der Vergangenheit einfach geschnitten worden, wie wir es immer schon gemacht haben.“

Dann kamen Urban Plattner und Martin Gojer, zwei junge Vorzeigeweinbauern aus Südtirol, ins Spiel. Gsellmann besuchte ein Einführungsseminar bei ihnen. Schnell war klar, dass er ihre Methode des sanften Rebschnitts auch in seinen eigenen Weingärten anwenden wollte. Vor allem werden dabei große Schnittwunden in altem Holz vermieden, durch die Pilzkrankheiten wie Esca (siehe Detailkasten) eindringen können. Anders als bei Bäumen verschließen sich die Schnitte im mehrjährigen Rebholz nicht von selbst. Bei der sanften Variante wird nur das ein- oder zweijährige Holz geschnitten. Der optimale Saftfluss in der Pflanze soll gefördert und das natürliche Wachstum ange-



Stéphane Derenoncourt Bild: SN/ESTERHAZY

regt werden. Wieder aufgenommen wurde diese alte Technik vor Jahren von zwei friulanischen Weinbauern, Marco Simonit und Pier-Paolo Sirch, die auch Plattner und Gojer ausgebildet haben. Durch die Beachtung der Rebschnittprinzipien alter Weinbauern im Friaul, deren Weingärten betagt, aber prächtig dastanden, entwickelten Simonit und Sirch die „Preparatori d’uva“ – den sanften Rebschnitt. Zu den Kunden zählen bekannte Namen wie die Pannobile-Gruppe oder die Steirischen Terroir- und Klassik-Winzer.

Dass es schon ein wenig Überwindung kostet, sich Beratung im Weingarten, im Keller oder Verkaufsraum zu holen, bestätigt Konrad Hackl, Geschäftsführer des Niederösterreichischen Weinbauverbands. „Viele wollen nicht glauben, dass sie bei einem Problem selbst nicht weiterkommen. Im Prinzip ist es aber nicht anders als der Gang zum Arzt bei Gesundheitsproblemen“, sagt er. Hackl bietet namens der Landwirtschaftskammer Beratungen an, vom Pflanzenschutz über Kellertechnik bis zur Vermarktung. Trotz mancher Schwellenängste gelingt meist ziemlich rasch, Lösungen zu entwickeln. „Die meisten wissen, dass ich ein eigenes Weingut führe und die Herausforderungen eines Betriebs kenne.“ Über Namen spricht er normalerweise nicht. Das

sei Vertrauenssache. Ein Projekt kann er dann doch nennen. 2006 baten ihn die Domäne Wachau und deren Kellermeister Heinz Frischengruber um Unterstützung. Thema war die Verbesserung der gelieferten Trauben. Das bedeutet: weniger Menge, dafür mehr Qualität. Es ging um die Schulung der Weinbauern und darum, den fest verankerten Glaubenssatz „Bringe ich viel Menge, verdiene ich viel“ zu kippen. Nach erfolgreicher Umstellung heißt es nun: „Bringe ich bessere Trauben, verdiene ich mehr.“ Dass sich das in der Weinqualität der Domäne Wachau spiegelt, ist klar.

Im burgenländischen Eisenstadt hat das bekannte Weingut Esterházy prominente Unterstützung. Hier war es keine Frage, Hilfe von außen anzunehmen. Ganz im Gegenteil, denn der Berater ist Stéphane Derenoncourt. Der französische Consulter und „Flying Winemaker“ hat einen in der Weinwelt prominenten Namen und berät Betriebe rund um den Globus. Unter ihnen sind große Güter aus Bordeaux wie die Domaine de Chevalier oder Château Canon la Gaffelière, aber auch das kalifornische Weingut von Francis Ford Coppola und Château Marsyas im Libanon. „Im Moment bewerben sich 300 Weingüter weltweit um Derenoncourt. Wir haben 2009 die Zusage von ihm bekommen, da ihn unsere außergewöhnlichen Lagen und das Rotweinpotenzial im Burgenland interessierten“, sagt Stefan Tscheppe, Leiter von Esterházy. Es werden Bodenprofile ausgehoben und analysiert. Die Ergebnisse geben Aufschluss über die künftige Wahl der Unterlagsrebsorten. Außerdem begleitet Derenoncourt vom Rebschnitt bis zur Ernte alle relevanten Schritte. Monatlich werden die Weine gemeinsam verkostet. Dabei gibt es Empfehlungen für Verschnitte der Weine vor der Abfüllung. Beratung und das Namedropping zahlen sich aus. Esterházy hat internationales Niveau erreicht. Zwei Drittel der Weine werden bereits im Ausland getrunken.

WEIN KOMPAKT

Bei der Escaerkrankung handelt es sich um eine Abbaukrankheit, die in den vergangenen Jahren rasant zugenommen hat. Sie ist eine der gefährlichsten Rebholzerkrankungen. Das Wort Esca leitet sich aus dem Lateinischen ab und bedeutet so viel wie Zunder (leicht brennbares Material), ein Hinweis auf die zunderähnliche Konsistenz des Holzes im späten Krankheitsstadium. Esca wird von verschiedenen holzschädigenden Pilzen verursacht und kann zum Absterben der Rebstöcke führen. Auf den Blättern der Rebstöcke breiten sich gelbe Flecken aus, die von der Mitte aus nekrotisieren (pathologischer Untergang von Zellen). Die Weinbeeren der betroffenen Stöcke bleiben sehr klein und werden fleckig. Die häufigste Art der Erkrankung entsteht im Weingarten bei der Infektion über offene Schnittstellen oder Wunden am mehrjährigen Holz. Eine direkte Bekämpfung der Symptome ist leider nicht möglich. Der Rebstock muss ausgetauscht und befallenes Holz verbrannt werden, um vor Neuinfektion zu schützen.

ÖSTERREICH WEIN



KOSTBARE KULTUR SCHMECKT MIR!



Immer aktuell: Die Wein-News auf facebook.
www.oesterreichwein.at/facebook