

ein sauberer Krieg – ein Ding der Unmöglichkeit. Die bevorzugten europäischen Edelsorten weisen keinerlei Toleranz gegenüber den vor 150 Jahren aus Amerika eingeschleppten Mehltau-krankheiten auf. Deshalb müssen sie konstant mit Gift behandelt und geschützt werden. Nun wird meist argumentiert, dass die Dosis das Gift ausmacht. Und dass im Bioweinbau nicht mit synthetischen Produkten gespritzt wird. Aber das bedeutet nichts. Auch biologische Gifte töten. Wie ein Lebewesen umgebracht wird, ist egal. Tot ist tot. Auch die Bodenqualität wird im Biobau nachhaltig zerstört: Die fürs Spritzen nötigen Traktoren fördern Verdichtung und Erosion. Laut dem Schweizer Bodenschutzgesetz darf der Bauer keine Schwermetalle in die Erde bringen. Tut er das aber im Weinbau in Form von Kupfer, gilt das als biologisch und wird mit einer Prämie belohnt. Das beschönigende Argument, Kupfer komme auch in der Natur vor, hilft nicht weiter. Das gilt nämlich auch für Uranium 235. Nach dieser Logik wäre also auch eine Atombombe biologisch. Was passiert nun, wenn Winzer über Jahrzehnte oder Jahrhunderte jährlich drei Kilo Kupfer pro Hektar ausbringen? Unser Weinbau ist 2000 Jahre alt – das macht sechs Tonnen pro Hektar. Kupfer ist schon in kleinen Mengen eine Katastrophe. Darum wächst um Kirchen mit Kupferdach auch kein Gras mehr. Und darum gedeihen auf Pfählen im Biobau keine Flechten. Zudem leiden Flora und Fauna durch die bis zu 16 Durchfahrten, die es braucht, um die Kupferbrühe auszubringen. Das Bodenleben wird sprichwörtlich überfahren. Ein Weinberg, der keine Insekten beheimatet, in dem keine Flechten wachsen und keine Mäuse graben, ist wohl biologisch – aber sicher nicht ökologisch. Ein biologischer Rebberg kann so tot sein wie ein konventioneller, doch auf dem Weinetikett prangt dann gross das Bio-Label. Es wäre angebracht, dem Konsumenten klar zu vermitteln, was er kauft. Es sollte zum Beispiel auf der Flasche deklariert werden, dass ein biologischer Blauburgunder zuvor zwölfmal gespritzt werden musste. Zum Vergleich: Gegen Mehltau resistente Rebsorten müssen nie oder nur ganz wenig gespritzt werden. In meinen Rebbergen pflanze ich selbst gezüchtete pilzwiderstandsfähige Sorten (Piwi-Sorten) wie Cabernet Jura oder 32-7. Diese sind tolerant gegenüber Krankheiten und können sich selber gegen Schädlinge wehren. Ich erfreue mich an dem Gesang der Grillen, dem Zirpen der Heuschrecken, dem gaukelnden Flug der Schmetterlinge und dem Gesang des Raubwürgers. Zudem bleibt mir viel Zeit, dies zu geniessen, da ich nicht konstant mit der Spritze durch die Reben fahren muss, um irgendein Gift – biologisch oder nicht – zu verpulvern. Übrigens gewinne ich mit meinen Piwi-Sorten auch Goldmedaillen. Der Wiedererkennungswert meiner Weine ist grösser als derjenige mancher Edelsorten. Deshalb sei hier die Frage erlaubt: Was ist denn eine Edelsorte? Aus ökologischer Sicht sind meine Sorten die wahren Edelsorten.

Valentin Blattner

Valentin Blattner ist Winzer im Schweizer Jura und seit über 30 Jahren Züchter und Erforscher von Piwi-Sorten.

Archiv

- » September 2015: Hauptsache, der Inhalt ist gut! (Hendrik Thoma)
- » Juli 2015: Markenwein oder Meisterstück?. (Joel B. Payne)
- » Juni 2015: Graf Zahl wäre begeistert. (Marcus Hofschuster)
- » Mai 2015: Over the top – genug damit! (Markus Budai (24))
- » April 2015: Ich bin froh, dass mein Hals wendig ist (Max Gerstl)
- » März 2015: Sternchen- und Punktesalat (Yves Beck)
- » Januar 2015: Boykott zur Rettung des Planeten (Lidwina Weh)
- » Dezember 2014: Spontangärung für Fortgeschrittene (Joel Payne)