



Im Weinbau naturnah, im Keller mit spontaner Gärung und einer langen Lagerung im Holz arbeiten: Was dabei herauskommt „ist das beste Produkt, den genau dieser Weinjahrgang in genau jener Lage erreichen konnte.“ So sieht es der Südtiroler Winzer Urban Plattner.

Der Wein wird von alleine gut

Fotos: S. Herpich

Der Ebnerhof, mit altem Namen „In der Eben“, in der Nähe von Bozen

Er ist nicht ganz einfach zu finden, der Ebnerhof oberhalb Kardaun: Eine schmale Brücke führt am Nordaustritt der Stadt Bozen über den Eisack und in etlichen Kehren fährt man den steilen Hang hinauf, wo sich in einer Hangsenke der stattliche Weinhof „In der Eben“ präsentiert. So heißt der Hof nun wieder, unter dem alten Namen gab es die Hofstatt bereits im 14. Jahrhundert, erzählt der junge Weinbauer Urban Plattner. Erst seit wenigen Jahren bewirtschaftet der 31-Jährige das Weingut mit seinen 3,5 Hektar, die zur Hälfte ums Haus liegen, der Rest ist nicht unweit zwischen den Laubmischflächen verteilt. Hier baut er Sauvignon Blanc und Gewürztraminer, Roten Malvasier, Merlot

und Vernatsch an, wobei ihn vor allem die alten autochthonen Sorten Vernatsch und Malvasier interessieren.

Nichts hinzugefügt – nichts entfernt

Urban Plattner ist ein Verfechter der Naturweine, von Weinen also, die ohne aufwändige Vinifikationsverfahren und ausgefuchste Kellertechnik, dafür mit sorgfältiger Boden- und Pflanzenpflege nach biodynamischen Grundsätzen und langsamer Reifung in Fass und Flasche einhergehen. „Nichts hinzugefügt – nichts entfernt“ ist einer der Slogans, mit denen junge Winzer ihre Naturweine im aktuellen Trend vermarkten. „Natürlich ist es ein Trend, und es gibt auch Kritiker,

die mir und anderen jungen Winzern vorwerfen, hier einer Modeerscheinung zu folgen“, sagt Urban Plattner, „doch bin ich selbst auf ganz eigenem Weg zu dieser Art, Wein zu machen, gekommen.“ Bereits vom Vater, Johannes Plattner, hat der Sohn die Grundausstattung für den biologischen Weinbau erhalten, gehört dieser doch zu den Begründern des Bioland-Verbandes in Südtirol vor 25 Jahren. „Ich habe nie etwas anderes erfahren als den schonenden Umgang mit Boden und Pflanzen, doch natürlich hätte ich auch konventionell weitermachen können.“ Auf der Fachschule für Wein- und Obstbau Laimburg sowie der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg bei Heilbronn lernte der angehende Winzer sämtliche Anbauformen kennen. „Mich hat seit jeher die Frage fasziniert, was wohl passiert, wenn man den Wein möglichst in Ruhe lässt, von Anfang an.“ Er habe keine fixe Idee, wie ein Wein schmecken soll und arbeite diesbezüglich auf kein Ziel und auch keine Schublade hin, betont Urban Plattner: „Ich glaube, der Wein wird von alleine gut, wenn man einige Dinge beachtet.“

Arbeiten mit Präparaten

Und mit diesen „Dingen“ steht und fällt seine Methode und seine Herangehensweise. Dazu gehört, der Weinrebe die bestmöglichen Bedingungen zu verschaffen. Die Böden rund um den Hof In der Eben bestehen aus Porphyr und Vulkanstein, es sind trockene Böden, die viel Gerbstoff in den Pflanzen hervorbringen und den Wein hart und kantig machen. „Sicher sind unsere Trauben auch konzentrierter, mit mehr Schale im Verhältnis zum Saft, schon allein durch den biologischen Anbau. Doch mir gefällt diese Eigenschaft und ich versuche, diesen Einschlag durch Hornkiesel zu fördern.“ Hornkiesel besteht aus Bergkristall und wird in der Biodynamik als Lichtpräparat



Der Boden ist lockerer und schöner geworden, sagt Urban Plattner, hier links im Bild mit dem Südtiroler Bioland-Weinbauer Dietmar Battisti.

für die Pflanzen verwendet. Plattner dynamisiert das Pulver eine Stunde lang in lauwarmem Wasser und sprüht es dann feindüsig in einer hohen Wolke über die Reben. Vor allem wenn das Licht fehlt, zwei bis dreimal vor der Blüte, aber auch währenddessen. Das macht er jetzt bereits im vierten Jahr, genauso verfährt er mit Hornmist, einem Präparat aus Kuhmist und Kuhhorn, das er großtropfig mit der Buckelspritze im Weinberg verteilt. „Es ist eine schöne Arbeit, wenn ich dabei langsam durch die Reben gehe und den Hornmist wie das Weihwasser verteile“, freut sich der junge Winzer.

Doch wie wirken die Präparate, gibt es relevante Unterschiede zu früher? Urban Plattner ist vorsichtig und pragmatisch im Abschätzen, für ihn gebe es diese Unterschiede schon, vor allem in der Bodenqualität. „Mein Eindruck ist, dass der Boden lockerer und schöner geworden ist, vor allem in der Tiefe

>>



Der Vernatsch ruht zwei bis fünf Jahre im Holzfass, ohne Hefezusatz, ohne Säurekorrektur, ohne Filtration.

lebendig, er hält auch das Wasser besser“, sagt er und riecht an einem Erdbatzen mit feinen, hellen Haarwurzeln. Die wissenschaftlichen Studien zu den biodynamischen Präparaten gebe es seit 80 Jahren, sie seien hochsignifikant und bestätigen die vielen unterschiedlichen individuellen Erfahrungen der Weinbauern. Diese hat Urban Plattner vor allem in seiner Zeit als freier Mitarbeiter bei den „preparatori d’uva“ kennengelernt, wo er mit den Agronomen aus dem Friaul den sanften Rebschnitt praktizierte. Vor allem innovative biodynamische Winzer riefen die

IMMER NATÜRLICHER

Vino naturale, vino nudo oder vino autentico sagt man im Italienischen zum Naturwein und so vielfältig die Namen, so breit sind in Italiens Weinregionen auch die Vorstellungen davon, was darunter zu verstehen ist. Als Antwort auf eine industrielle Weinwelt wollen wohl alle Naturweinwinzer ihre Haltung verstanden wissen. Sie möchten einen Wein herstellen, der mit minimalen technologischen Interventionen, oft an biodynamischen Grundsätzen orientiert und auf der Basis eines ganzheitlichen Weltbildes, zustande kommt. Die jungen Winzer der Südtiroler Gruppe Freistil – Urban Plattner, Thomas Niedermayr, Christian Kerschbaumer und Martin Gojer – sagen dazu: „Wein ist für uns ein handwerkliches, charakterstarkes und lebendiges Lebensmittel. Wein, der nicht nur physisches Material ergreift, sondern auch seelisches ergreifen kann.“

Eine eigene Naturweinszene gibt es in Südtirol nicht, dafür eine Reihe von Winzern, die viel Erfahrung mit biologisch-organischem oder biologisch-dynamischem Anbau haben und ihren eigenen Weg beschreiten: Andreas Dichristin vom Tröpfelthof in Kaltern, Dominic Würth in Partschins, Heinrich Mayr vom Nusserhof in Bozen, Christoph Unterhofer vom Weingut Reyter, Othmar Sanin mit seiner Weinbau-Manufaktur und Patrick Uccelli vom Ansitz Dornach.

www.freistil.bio

Rebschneider und Experten auf ihre Weingüter und so lernte Urban viele interessante Sichtweisen kennen.

Warten können

In seinem Versuchsweinberg am Hang zwischen Bozen und dem Ritten, einem guten halben Hektar, verzichtet Urban Plattner auch auf Kupfer, seit fünf Jahren gibt er stattdessen Tonerde an die Reben. „Dabei handelt sich ebenfalls um ein Präparat, gereinigt und mit Kräutern versetzt.“ So sei er auch über die regenreichen Jahre 2014 und 2016 gekommen, zwar habe die Peronosora auch ihn nicht verschont, doch ohne größere Schäden. Er kenne andere Winzer, die Milch versprühen, rohe frische Kuhmilch, zwischen sieben und zehn Liter pro Hektar, die Mineralien und die mikrobiologische Zusammensetzung täten ihre Wirkung. „Dass ich versuche, auf Kupfer zu verzichten, hat jedoch nichts damit zu tun, dass ich gegen dieses Spurenelement bin, im Gegenteil, jede Pflanze, jeder Mensch braucht es.“ Doch weil sich das Kupferspritzen immer wieder als Angriffsfläche des ökologischen Weinbaus erweist, möchte er hier weitertüfteln.

Urban Plattner ist ein Nachdenker, einer der gerne seinen eigenen Weg geht – nicht, weil er den Erfahrungen anderer nicht traut, sondern weil er es spannend findet herauszufinden, wo er mit seinem Wein, seinen Reben, seinem Boden hinkommen kann. Und natürlich im Keller: Dort verwendet er zwar noch etwas Schwefel, doch ansonsten lässt er dem Wein vor allem Zeit. Sein Vernatsch ruht zwei bis fünf Jahre im Holzfass, ohne Hefezusatz, ohne Säurekorrektur, ohne Filtration. „Die vielen üblichen Behandlungen zielen darauf ab, den Wein schnell trinkreif zu machen, ich hingegen kann warten.“ Wie reagieren seine Kunden darauf? Einige, so Plattner, hätten diesen Schritt des Weinproduzierens nicht mitgemacht, er sei dabei, sich einen neuen Markt aufzubauen. Das sei in Südtirol schwierig, außerhalb der Region, wo die Weindogmen durchlässiger sind, einfacher. Manche sagen, Urban Plattner sei ein Sturschädel, ein fundamentaler, das weiß er auch. „Aber viel lieber möchte ich etwas zeigen, ja, ich möchte mit meiner Arbeit auch anderen hilfreich sein, dass man eben als Bio-Winzer nicht nur dieses statt jenem Präparat anwendet, sondern grundsätzlich darauf schaut, die Gesundheit von Pflanzen und Boden zu verbessern, sodass weitere Mittel in der Verarbeitung nicht mehr notwendig sind.“ Und dass der Wein trotzdem gut schmeckt? „Das sowieso!“

Christine Helfer, Bioland Südtirol