



URBAN PLATTNER ...

31 Jahre, Winzer

fühlt sich zu Hause:

in Südtirol und Bayern

will noch viel lernen:

über die biodynamische Landwirtschaft

kann nicht leiden:

Engstirnigkeit

wünscht sich:

ein Anbausystem, bei dem möglichst wenig Eingriffe von außen zur Pflanzenstärkung erforderlich sind

ist in zehn Jahren:

hoffentlich immer noch Winzer

Ö&L: *Urban, du betreibst ökologischen Weinbau in Südtirol. Was fasziniert dich am Weinbau und warum hast du dich für einen ökologischen Ansatz entschieden?*

Urban Plattner: Wein ist für mich ein besonderes landwirtschaftliches Produkt. In der Landwirtschaft ist Wein ein Produkt, bei dem die innere Qualität mit den Sinnen statt mit technischen Produktanalysen bestimmt wird – viel mehr als bei den meisten anderen landwirtschaftlichen Produkten. Ich habe den Biobetrieb von meinem Vater übernommen. Da ich die Arbeitsweise schon von klein auf kennengelernt habe, kam für mich eine konventionelle Bewirtschaftung eigentlich nie infrage. Als Winzer bin ich viel im Weinberg unterwegs. Da würde ich mich nicht wohlfühlen, wenn ich meine Reben

»Etwas Reines produzieren«

Wie kann eine Alternative zu Kupfer im Weinbau aussehen? Diese Frage hat sich der Südtiroler Winzer **Urban Plattner** gestellt. Seit sechs Jahren experimentiert er auf einer Versuchsparzelle im eigenen Weingut mit Tonerde und Rohmilch.

Jung,
engagiert,
bio

mit bedenklichen Pestiziden behandeln würde.

Seit wann bist du im Geschäft und wie habt ihr die Hofübergabe gestaltet?

In unserem Betrieb betreiben wir Wein- und Obstbau. Mein Vater hat mir den Weinbau zusammen mit der Kellerwirtschaft vor vier Jahren komplett übergeben. Er konzentriert sich jetzt auf den Obstbau. Aus einem Betrieb haben wir also zwei gemacht. Dieses Modell hat bei uns sehr gut funktioniert.

Und was ist das Besondere an deiner Anbauweise?

Ich betreibe biodynamischen Weinbau mit allem, was dazugehört. Im Keller möchte ich möglichst wenig Schwefel einsetzen. Stattdessen gebe ich meinem Wein mehr Zeit, um zu reifen.

Aus rein ökonomischer Sicht wäre eine kürzere Zeit im Fass doch sinnvoller ...

Das stimmt. Im Keller bestehen zwischen ökologischer und konventioneller Weinproduktion so gut wie keine Unterschiede. Aber ich habe bei anderen Betrieben gesehen, dass sie alle Zusätze weggelassen und nur mit sehr wenig Schwefel und viel Zeit gearbeitet haben. Ich fand die Weine viel tiefgründiger und deutlich bekömmlicher als alles, was ich vorher gekostet habe. Und das habe ich dann auch so gemacht, aus der inneren Motivation heraus, etwas Reines, Ungeschöntes zu produzieren. Wenn man im Weinbau gut arbeitet, hat der Wein auch ein höheres Potenzial, ohne andere Zusatzstoffe sehr gut zu werden.

Auf deinem Weingut experimentierst du mit Alternativen zu Kupfer. Welche Mittel setzt du dort ein?

Auf ungefähr einem halben Hektar arbeiten wir seit sechs Jahren ohne Kupfer. Obwohl ich persönlich glaube, dass die von uns verwendeten Mengen an Kupfer nicht schädlich für den Boden sind, ist der Kupfereinsatz allgemein doch etwas umstritten. Bis letztes Jahr habe ich stattdessen schwefelsaure Tonerde als Fungizid auf der Versuchsparzelle eingesetzt. Ich kam damit gut zurecht und hatte keine größeren Ausfälle durch Pilzbefall. In der Toskana habe ich gesehen, dass ein Winzer schon seit zwölf Jahren entrahmte Rohmilch im Weinberg einsetzt. Das probieren wir seit letztem Jahr auch. Über die Wirkmechanismen können wir nur spekulieren. Es wird vermutet, dass die Mikroorganismen und die Nährstoffe der Milch sowie die Beeinflussung des pH-Werts einen gewissen Einfluss haben könnten. **Welche Erfahrungen hast du bisher mit diesen zwei Ansätzen gemacht und welche Schlüsse ziehst du daraus?**

Auch in feuchten Jahren haben wir mit der Tonerde gute Erfahrungen gemacht. Aber in 2018 werde ich aus Neugierde wohl weiter auf die Milch setzen. Auf meiner Versuchsparzelle wächst Sauvignon Blanc, der schon von Natur aus etwas robuster und weniger anfällig für Pilzbefall ist als andere Rebsorten. Gleichzeitig ist die Lage auch recht luftig. Das macht das Rumexperimentieren dann leichter. In der Verarbeitung habe ich keine Unterschiede zu den anderen, mit Kupfer behandelten Reben bemerkt. □

➤ Mehr Informationen: indereben.com

Interview: Gabriel Werchez Peral