

Pressemitteilung

Jetzt ist Fingerspitzengefühl gefragt – die Bioweinlese beginnt

Die Biowinzer Yves Sunnen (Caves Sunnen-Hoffmann), Guy Krier (Domaine Krier-Welbes), Aly Leonardy (Domaines Vinsmoselle), Luc Roeder (Maison Viticole Roeder), sowie Serge Fischer (IVV), Jean Cao (O.P.V.I.), Jean-Louis Colling-von Roesgen (IBLA) und Sonja Kanthak (IBLA) heißen die Besucher der diesjährigen Bioweinbau Pressekonferenz herzlich willkommen.

Frost im Frühjahr – Trockenheit und Sonnenbrand im Sommer – 4 % biologisch bewirtschaftete Rebfläche in Luxemburg

Das Weinjahr in Luxemburg begann mit einem Paukenschlag: die Mehrzahl der Weinlagen wurde stark durch die Frosträchte vom 4. und 5. Mai geschädigt. Einige Reben entkamen dem Schaden knapp, andere Lagen hatten jedoch weniger Glück und wurden zu 100% geschädigt. Da der Austrieb bereits erfolgt war, wurden die bis dahin ca. 10 cm langen Triebe so vom Frost getroffen, dass sie komplett abstarben. Die Reben treiben dann zwar erneut aus, die neuen Triebe sind aber kaum fruchtbar und bilden nur sehr kleine und im schlimmsten Fall gar keine Trauben aus. Ein solch verheerendes Frostereignis war seit Jahrzehnten nicht eingetreten. Auch die Entwicklung der weniger stark betroffenen Reben kam ins Stocken. Nur langsam stellte sich wieder Normalität in den Weinbergen ein. Im weiteren Verlauf des Jahres zeigte sich die Witterung von ihrer mildereren Seite und die phänologische Entwicklung der Reben blieb im langjährigen Mittel. Durch die Frostschäden bedingt entwickelten sich die Reben jedoch sehr heterogen und die Winzer mussten angepasst auf die unterschiedlichen Entwicklungsstände in den Weinbergen reagieren. Kräftige Düngung und damit eine Überversorgung der Reben wäre in solchen Situationen kontraproduktiv, da die Reben dann anfällig für Rebkrankheiten werden. Im biologischen Weinbaubau wird der Boden jedoch ohnehin mit organischen Düngemitteln und mithilfe von Leguminosen fruchtbar gehalten. Die Reben versorgen sich aus dem Boden selbst mit den Nährstoffen die sie brauchen, so dass eine Überdüngung mit mineralischem Stickstoff nicht eintreten kann.

Nach den weniger extremen Bedingungen im Juni folgte jedoch die extreme Hitzewelle im Juli. Über 40 °C zeigte das Thermometer. Dies ist nicht nur für Menschen, die im freien Arbeiten, kaum zu ertragen, auch die Reben stecken diese Temperaturen nicht ohne weiteres weg. Bedingt durch die zur Sonne geneigten Weinberge und die dadurch erhöhte Einstrahlung werden in den Weinbergen noch höhere Temperaturen erreicht. Dies führte zu einer Schädigung der Trauben. Ähnlich wie die menschliche Haut bekommen auch Trauben Sonnenbrand. Das geschädigte Gewebe stirbt ab und die Beeren trocknen aus. Die weiterhin trockene Witterung sorgte zwar dafür, dass durch die sonnenbrandgeschädigten Trauben kaum Probleme entstehen, da die beeinträchtigten Beeren meist abfallen. Andererseits begannen die Reben unter der Trockenheit zu leiden. Besonders die jungen Reben, die ein weniger stark ausgeprägtes Wurzelwerk haben, leiden stark unter Wassermangel, der bis zum Absterben der Pflanzen führen kann. So mussten die Winzer auch in diesem Jahr viel Aufwand

betreiben, um die besonders betroffenen Lagen zu bewässern. Bereits das Jahr 2018 war von Trockenheit und Hitze geprägt, und so folgte eine weitere Saison mit noch extremeren Bedingungen. Diese erinnerten eher an Verhältnisse wie sie in mediterranen Anbaugebieten herrschen. Die Hoffnungen auf Regen erfüllten sich bis zum Ende der Traubenentwicklung nicht. Es gab zwar kleinere Regenschauer, diese wirken jedoch nur auf den Oberboden und werden kaum wirksam. So setzte sich die heterogene Entwicklung in den Weinbergen fort. Die Trauben haben wenig Saft und sind auch aufgrund der geringen Menge sehr konzentriert.

Obwohl die Rebentwicklung sich im Vergleich zu anderen Jahren als weder besonders früh noch besonders spät zeigte, haben die Reben, die durch den Frost geschädigt sind, einen Vorsprung. Da an ihnen weniger Trauben reifen, brauchen diese auch weniger Zeit, um die gewünschte Reife zu erlangen. Einige Reben haben jedoch auch Triebe, die nach dem Frost ausgetrieben sind. Diese tragen vereinzelt auch Trauben. Sie brauchen jedoch länger um auszureifen und haben auch mehr Säure. So kommt es vor, dass es in einem Weinberg extreme Entwicklungsunterschiede zwischen den Trauben gibt. Ein adaptiertes Vorgehen ist hier unerlässlich. Wer im Weinkeller biologisch arbeitet und möglichst wenig auf Hilfsmittel und Zusatzstoffe setzt, ist auf optimale Traubenqualitäten angewiesen. Besonders in Jahren wie diesen ist hier Fingerspitzengefühl und Geduld gefragt. Für bestimmte Weinqualitäten ist es unerlässlich eine selektive Lese in mehreren Schritten durchzuführen. Das erfordert Geduld und verlangt den, aufgrund der geringen Menge, ohnehin dezimierten Leseteams viel Durchhaltevermögen ab. Hier zeigt sich, wer geschickt vorgeht und bis zum Ende die Nerven behält, um auch in einem schwierigen Jahr mit wenig Ertrag Weine zu erzeugen die den Charakter der Luxemburger Mosel und ihren Lagen zeigen.

Bioweinbau in Luxemburg

Seit 1995 gibt es in Luxemburg biologischen Weinbau. Mittlerweile wirtschaften 15 Betriebe auf 40 ha zertifiziert biologisch. 13 ha befinden sich in der Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung. Damit werden 4% der gesamten Weinbaufläche Luxemburgs zertifiziert biologisch bewirtschaftet. Verglichen mit den Nachbarländern Frankreich (8%) und Deutschland (7,8%) liegt Luxemburg damit unter dem Durchschnitt.