



Josep Maria Albet i Noya

Spaniens erfolgreichster Biowinzer

Seit 25 Jahren treibt Josep Maria Albet i Noya den biologischen Weinbau mit voller Kraft voran. Unterstützt von Bruder Antoni und einem hoch motivierten Team. Ein feines Gespür für edle Tropfen, Respekt vor der Natur, Ausdauer und Innovationsfreude sind die Stärken dieses Weingutes, das heuer zum zweiten Mal zum besten spanischen Biobetrieb gekürt wurde.

Wenn Josep Maria Albet i Noya auf den obersten Terrassen seines Weinberges Can Milà de la Roca steht, liegt ihm das halbe Penedès zu Füssen. «Das hier ist meine Lieblingsparzelle», sagt er. Es ist ein Gefühl von grosser Freiheit, das hier oben jeden befällt, der zwischen Rebstöcken, Felsbrocken,

Bäumen, Hecken und wildem Fenchel über die wellige, in mildes Sonnenlicht getünchte Hügellandschaft hinwegblickt. Am liebsten möchte man sich eine dieser braunen «Zigarren» anstecken, die da vereinzelt im saftig-grünen Blattwerk der Rebstöcke hängen. «Wir nennen sie tatsächlich Zigarren», lacht Josep Maria Albet i Noya. Sie sind das Werk eines Schädlings: Der Rebenstecher verletzt den Stiel des Weinblattes und kappt so die Saftzufuhr. Das Blatt wird schlapp, der Käfer beginnt es zu rollen und legt darin seine Eier ab. Nach ein paar Tagen wird das Blatt braun und nimmt die Gestalt einer Zigarre an. «Schäden im grossen Stil richtet der Käfer nicht an», sagt Josep Maria. Deshalb lässt er seine «Zigarrenfabrikanten» einfach gewähren.

Weinberge voller Saft und Kraft

Kaum je zuvor zeigten sich die Weinberge von Albet i Noya in einem derart üppigen

Beton statt Barrique:
Josep Maria Albet i Noya und David Rodriguez von Delinat vor dem Beton-Ei, in dem einige der Weine reifen.



Grün wie im Frühling 2011. Die spezielle Begrünung aus Roggen, Wicke und Raigras zwischen den Rebzeilen spriesst mehr als meterhoch – die vielen Niederschläge im Winter und Frühling haben reichlich Saft und Kraft in den Boden gebracht. «Ein so intensives Wachstum habe ich noch nie erlebt», meint Josep Maria. Die Begrünung wird später gemulcht. Sie versorgt die Reben mit natürlichen Nährstoffen und schützt den Boden über den heissen Sommer vor dem Austrocknen.

Hohe Ehren für Vorzeigeweingut

Als Pionier der ersten Stunde hat Josep Maria Albet i Noya viel dazu beigetragen, dass Spanien heute mit 6,3 Prozent weltweit das Land mit dem grössten Flächenanteil an biologischem Weinbau ist. Er bearbeitet nicht nur seine eigenen 80 Hektar aus Überzeugung biologisch, sondern hat im Laufe der Jahre auch viele andere Winzer im Penedès und darüber hinaus zu diesem Schritt motiviert. Gleichzeitig forscht er unablässig und unermüdlich an neuen, fortschrittlichen Lösungen. So experimentiert er seit mehreren Jahren in einem speziell angelegten Versuchsgarten mit alten, wiederentdeckten Rebsorten. Das Ziel sind krankheitsresistentere Sorten, sodass sich der Einsatz von Kupfer und Schwefel gegen Pilzkrankheiten reduzieren lässt. Für das unermüdliche Engagement ist das Vorzeigeweingut vom spa-

nischen Umweltministerium nach 2007 heuer bereits zum zweiten Mal als bester spanischer Biolandwirtschaftsbetrieb ausgezeichnet worden. Das erfüllt Josep Maria mit Stolz: «Für uns ist es eine Bestätigung und eine Aufmunterung, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzufahren.» Doch der Ehre nicht genug: Wie gross die Anerkennung auch innerhalb der gesamten Winzergilde seiner Region ist, zeigt seine Wahl in diesem Sommer zum neuen Präsidenten der DO Penedès – eine Appellation mit über 185 Weingütern, die

jährlich 170 Millionen Liter Wein produzieren.

Ein kritischer Geist

Wer sich so intensiv mit nachhaltigem Weinbau befasst, dem mangelt es nicht an Selbstbewusstsein. Das kommt in Albet i Noyas Haltung gegenüber den strengen, vom WWF Schweiz hochgelobten Delinat-Biorichtlinien mit drei Niveaustufen (1 bis 3 Schnecken) gut zum Ausdruck. Josep Maria begegnet ihnen offen konstruktiv –



Der Cigarrero (*Byctiscus betulae* L.) oder Rebenstecher rollt die Rebblätter zu einer Zigarre und legt seine Eier hinein.



Bald ein UNESCO-Weltkulturerbe?

hrw. In abgeschiedener, schönster Hanglage unweit seines Weingutes konnte Albet i Noya einen alten, vier Hektar grossen Weinberg neu pachten. Die bis zu 60-jährigen Rebstöcke der weissen Sorten Xarel·lo und Parellada fassen auf einzigartigen Terrassen, die von 150-jährigen, imposanten Trockensteinmauern gestützt werden. Die Lage dieses Weinberges mit Blick über die gewellten Ebenen des Penedès ist so einzigartig, dass er für die Aufnahme auf die Liste des UNESCO-Weltkulturerbe angemeldet ist.



aber auch mit einer gesunden Portion kritischer Distanz. «Die Richtlinien enthalten auf der höchsten Niveaustufe Vorgaben, die nicht einfach zu erfüllen sind, wenn man bei der Weinqualität keine Abstriche in Kauf nehmen will», sagt er. Für ihn gehören etwa die postulierte Beschränkung auf 20 Kilo Schwefel pro Hektar zur Bekämpfung des Echten Mehltaus oder der gebotene Verzicht auf Reinzuchthefer bei der Vinifizierung dazu. Naturhefen haben zwar den Vorteil, dass sie natürlicherweise in den Rebbergen vorkommen und der Wein dadurch den besonderen Charakter des Weingutes erhält. Im Gegensatz zu den Reinzuchtheferen sind sie aber weniger berechenbar. Wenn im Keller nicht höllisch aufgepasst wird, sind Fehleraromen im Wein möglich. Sie stellen für den Winzer also ein gewisses Risiko dar.

Ein 3-Schnecken-Wein als Ziel

Doch Josep Maria Albet i Noya hätte es nicht zum erfolgreichsten Biowinzer Spaniens gebracht, wäre er nicht bereit, durch behutsames Vorgehen und langfristige Prozesse auch grösste Herausforderungen anzunehmen. Das von Delinat angestrebte 3-Schnecken-Niveau für ganze Weingüter lässt sich laut Josep Maria nicht von heute auf morgen erreichen. Er will sich diesem Ziel schrittweise nähern. Ein Anfang ist gemacht. Im Weinberg Can Verdell hat er ein Hektar mit der weissen, gegen Pilzkrankheiten wenig empfindlichen Traubensorte Marina Rión angepflanzt. Josep Maria geht davon aus, dass er hier mit der geforderten Schwefelreduktion klarkommt und auch der Einsatz von Naturhefen im Keller funktioniert. «Wir sind zuversichtlich, dass der Rión unser erster 3-Schnecken-Wein wird.» Leichte Defizite bei der Biodiversität hat er im Umfeld dieses Rebbergs längst behoben: Ein lang gezogenes Bord wurde mit Oleander, Eichen, Pinien und Erdbeerbäumen (Arbutus) bestockt, auf einem flachen Streifen beginnen junge Kirsch-, Aprikosen, Kaki- und Apfelbäume reichlich Früchte abzuwerfen.

Hans Wüst



Oben: Die Begrünung mit Roggen, Wicken und Raigras versorgt die Reben mit natürlichen Nährstoffen.

Unten: Kompost aus Trester und Schafmist wird zur Bodenverbesserung mit Pflanzenkohle versetzt.