



«Wir sind Inspirationsquelle für andere Weingüter»

Antoine Kaufmann,
Winzer Château Duvivier

Château Duvivier in der Provence ist das Weingut von Delinat. Seit 20 Jahren wird hier am Weinbau der Zukunft gearbeitet. Ziel sind Weinberge mit reicher Biodiversität und Weine, die höchste Qualitäts- und Ökoansprüche erfüllen. Treibende Kraft vor Ort ist seit 1998 Winzer Antoine Kaufmann. Er verrät, was bisher erreicht wurde und welche Herausforderungen noch anstehen.

Antoine Kaufmann, wie sah es auf Château Duvivier aus, als Sie am 1. April 1998 angefangen haben?

Antoine Kaufmann: Die Weinberge wurden zwar bereits biologisch bewirtschaftet, waren aber in einem desolaten Zustand. Im biologischen Weinbau sind Kupfer- und Schwefelpräparate gegen Pilzkrankheiten wie den Falschen und den Echten Mehltau erlaubt. Anfänglich waren aber die Spritzungen auch auf Duvivier viel zu hoch dosiert. Ich habe dann radikal reduziert. Alle haben gestaunt, dass es auch mit fünfmal weniger Kupfer und Schwefel bestens funktionierte.

Kann sogar bald vollständig auf Kupfer- und Schwefelspritzungen gegen Pilzkrankheiten verzichtet werden?

Das wird in der Provence sehr schwierig. Aber wir setzen heute im Durchschnitt noch 1 bis 2 kg Kupfer pro Hektar und Jahr ein. Beim Schwefel sind es 34 Kilo pro Hektar und Jahr. Damit erfüllen wir in beiden Fällen die höchsten Anforderungen der strengen Delinat-Richtlinien. Zusätzlich setzen wir einen biologischen Pflanzentee aus Brennesseln und Schachtelhalm ein. Dieser dient als Stärkungsmittel für die Reben und wirkt prophylaktisch gegen Krankheiten.

Das tönt nach 3-Schnecken-Wein: Erfüllen die Weine von Château Duvivier bald in allen Punkten höchste Delinat-Ökoansprüche?

«Alle haben gestaunt, dass es auch mit fünfmal weniger Kupfer und Schwefel bestens funktionierte.»

Ja, ab Jahrgang 2012 haben alle unsere Weine drei Schnecken. Darauf sind wir natürlich mächtig stolz.

Wie hat sich die Qualität der Duvivier-Weine in den letzten Jahren entwickelt?

Wir setzen seit einigen Jahren stärker auf die Sorten Syrah und Cinsault sowie eine Vergärung in kleinen 600-Liter-Holzbottichen. Dadurch weisen unsere Weine mehr Fruchtigkeit und weichere Tannine auf, was von guten Tropfen aus der Provence ja erwartet wird. Mit unseren Weinen sind wir auch in der hiesigen Spitzengastronomie vertreten – etwa in den beiden Sternerestaurants Abbaye de la Celle und Bastide de Moustier von Alain Ducasse. Das zeigt, dass unsere Qualität stimmt.

Seit 1995 läuft auf Château Duvivier ein Versuch mit pilzresistenten Rebsorten, sogenannten Piwis. Wie kam es dazu?

Pierre Basler, Agronom ETH an der Forschungsanstalt Wädenswil, setzte sich über Jahrzehnte für einen umweltschonenden Weinbau ein. Eines seiner Steckpferde waren Versuche mit neuen Piwi-Sorten, die

Mehr als bio: die Delinat-Schnecken

in unserer Klimazone nicht gespritzt werden müssen. Als Mitglied im Beirat von Château Duvivier machte er sich für einen Versuch in Südfrankreich stark. Das war ein waghalsiges Unterfangen, denn Piwi-Reben waren in Frankreich damals verboten. Gegen einige Widerstände und mit ein paar Tricks gelang es dann doch, den Versuchsgarten anzulegen. Damit das möglich wurde, musste beispielsweise die entsprechende Parzelle vom Weinbaubetrieb ausgezont und dem Château-Garten zugewiesen werden.

Was ist aus dem Versuch geworden?

Wir sind in Frankreich zum eigentlichen Pionier im Piwi-Bereich geworden. Neue, pilzresistente Reben dürfen heute überall in Europa angebaut werden, sobald sie von der EU homologiert sind. In unserem Versuchsgarten wachsen 48 verschiedene Rebsorten mit je 20 Stöcken. Unser Ziel ist es, mindestens die beiden erfolgversprechendsten Sorten homologieren zu lassen. Denn inzwischen wissen wir, dass es Piwi-Reben gibt, die mit Nullspritzung einen guten Wein ergeben.

Wann gibt es den ersten Piwi-Wein von Château Duvivier?

Wir gehen davon aus, dass wir dieses oder nächstes Jahr je eine weisse und eine rote Sorte in grösserem Stil anbauen können. Dann dauert es drei Jahre bis zum ersten Piwi-Wein.

Andere Meilensteine in Ihrer bisherigen Zeit als Duvivier-Winzer?

Die zahlreichen Versuche sind sehr zeitaufwendig, bringen uns aber immer wieder ein Stück vorwärts. Eine gewaltige Herausforderung ist die Umsetzung des anspruchsvollen Delinat-Richtlinienprogramms auf der höchsten Stufe. Sie bereitet aber auch viel Freude, weil wir dadurch zu einer Inspirationsquelle für andere Weingüter in ganz Europa werden.

Die Delinat-Biorichtlinien sind die strengsten Europas. Sie umfassen über 100 Kriterien für Weinberg, Vinifikation und soziale Standards, die für alle Delinat-Partner-Weingüter verbindlich sind. Sie lassen den Winzern aber einen gewissen Spielraum und Entwicklungsmöglichkeiten. Für alle Kriterien gibt es drei Anforderungsstufen, die symbolisch mit ein, zwei oder drei Weinberg-schnecken gekennzeichnet sind. Schon die Anforderungen der ersten Stufe (1 Schnecke) sind deutlich höher als jene der EU-Biorichtlinien. Mit drei Schnecken werden nur Weine ausgezeichnet, die in allen Punkten die höchsten ökologischen Anforderungen erfüllen.

Die Delinat-Biogarantie gewährleistet die Erfüllung der strengen Delinat-Richtlinien. Sie erhielt vom WWF und von den Konsumentenschutz-Organisationen der Schweiz die höchste Bewertung * * * * sehr empfehlenswert.

Château Duvivier gehört zu den ersten Weingütern, bei denen alle erzeugten Weine das 3-Schnecken-Niveau erreichen.
Mehr Infos: www.delinat.com/richtlinien

Zentraler Bestandteil der Richtlinien sind Massnahmen zugunsten der Biodiversität.

Was ist hier die grösste Herausforderung?

Ganzjährig begrünte Weinberge gab es früher überhaupt nicht. In diesem Bereich arbeiten wir intensiv mit dem Delinat-Institut und der Landwirtschaftskammer des Département du Var zusammen. Derzeit laufen Begrünungsversuche mit vier ver-

«Gemeinsam mit den anderen 100 Weingütern bewegen wir schon sehr viel.»

schiedenen Saatgutmischungen. Damit untersuchen wir etwa den Einfluss der Begrünung auf die Nährstoff- und Wasserversorgung der Reben oder den Schutz vor Bodenaustrocknung und -erosion. Noch gibt es im südlichen Europa nur ganz wenige

Weinberge mit einer ganzjährigen Vegetation. Die bereits heute bekannten Vorteile führen jedoch dazu, dass sich die Ganzjahresbegrünung langsam durchsetzt.

«Unsere Weine weisen heute mehr Fruchtigkeit und weichere Tannine auf.»

Grosse Hoffnungen ruhen auf der Pflanzenkohle als Bodenverbesserer, Nährstofflieferant und Treibhausgasbremse im Weinbau. Auch hier läuft auf Duvivier ein Versuch. Welches sind die bisherigen Erkenntnisse?

Pflanzenkohle wird aus Grünabfällen hergestellt. Man erhitzt Biomasse unter Ausschluss von Sauerstoff auf über 650 °C und erhält so eine poröse Kohle. Vermischt mit Kompost wird sie zu einem Speicher von Wasser und Nährstoffen, die sie bei Bedarf an die Reben abgibt. Gleichzeitig speichert die Kohle viel Kohlenstoff und wirkt so als Klimagasbremse. Unsere Versuche, die in Zusammenarbeit mit dem Delinat-Institut und der Landwirtschaftskammer des Département du Var seit 2011 laufen, zeigen bisher eine erhöhte Wasserverfügbarkeit für die Reben. Auf die Traubenqualität haben wir allerdings noch keinen deutlichen Einfluss festgestellt.

Biologischer Weinbau mit grosser Biodiversität ist noch immer sehr selten. Kann Château Duvivier als Modellweingut diesem europaweit zum Durchbruch verhelfen?

Ein Weingut allein kann den Durchbruch eines solchen Wandels zur Nachhaltigkeit des Weinbaus in Europa natürlich nicht bewirken. Aber gemeinsam mit den anderen 100 Weingütern, mit denen Delinat zusammenarbeitet, und dem Delinat-Institut bewegen wir derzeit schon sehr viel. Der Erfolg zieht die Aufmerksamkeit der Winzer und Verbände auf sich, die Nacheiferer unter den fortschrittlichen Winzern Europas werden von Jahr zu Jahr mehr.

Interview Hans Wüst