

MOSELWEIN

Sunnen goes Bio



Yves Sunnen ist sich sicher, dass die Qualität des biologischen Anbaus ihren Ausdruck auch im Glas finden wird. Erste Resultate sind auf der Oekofoire zu kosten. (photo: Thierry Origer)

Als erster Winzer an der luxemburgischen Mosel wendet sich das Weingut Sunnen-Hoffmann aus Remerschen dem ökologischen Weinbau zu.

Das Weingut Sunnen-Hoffmann, im Herzen von Remerschen gelegen, blickt auf eine über 125-jährige Geschichte zurück. Das Gut wird heute von Yves Sunnen und seiner Schwester Corinne Kox-Sunnen geleitet. Die insgesamt etwa 5,5 Hektar Weinberge liegen vor allem in Remerschen, Wintrange, Schengen und Schwebsange. Hier werden sämtliche klassischen Rebsorten der Mosel angebaut. Ein wichtiges "Überbleibsel" aus der langjährigen Geschichte sind die 20 teilweise 70-jährigen Fuderfässer, die es früher überall an der Mosel gab, die aber im Laufe der Jahre durch pflegeleichtere Edelstahlbehälter ersetzt wurden.

Der Ausbau in diesen Fässern gibt den Weinen nicht nur zusätzliche Aromen, sondern auch eine gewisse Komplexität. Trocken, sortentypisch und terroirbetont, dies sind einige Merkmale der Weine des Hauses, das zu den sieben Weingütern des Zusammenschlusses "Domaine et Tradition" gehört.

Neben der eigenen Herstellung wird im Haus Sunnen-Hoffmann auch seit jeher mit ausländischen Weinen gehandelt. Die Tatsache, dass sich darunter seit vielen Jahren Weine aus ökologischem Anbau befinden, hat sicher dazu beigetragen, sich früh mit dem Thema zu beschäftigen

Die ersten Schritte im Bio-Neuland

Bereits Anfang der neunziger Jahre stellten Vater und Sohn Sunnen erste konkrete Überlegungen in Richtung ökologischer Bewirtschaftung der Weinberge an. Aber erst im Jahr 2001 machte man den mutigen Schritt. Mutig deshalb, weil der angestrebten Umstellung von vielen Seiten eher Unglaube und Skepsis als Begeisterung entgegengebracht wurde.

Trotzdem ließ man sich nicht vom Weg abbringen. Zur Zeit werden rund drei Hektar ökologisch bewirtschaftet. Nach einer erfolgreichen Umstellungszeit von drei Jahren dürfen die Weine dann das Bio-Label der „Verenigung für biologische Landbau Letzebuerg a.s.b.l.“ tragen. Kontrolliert wird die Umstellung durch den Kontrollverein ökologischer Landbau aus Karlsruhe nach der Verordnung (EWG) Nr. 2092 / 91 über den ökologischen Landbau.

Die Umstellung erforderte vor allem eine andere Bearbeitung der Weinberge, während sich die Änderungen beim Ausbau des Kellers in Grenzen hielten, da Yves Sunnen immer schon Wert auf eine behutsame und naturnahe Vinifikation legte.

Als Hauptproblem bei der Umstellung sollte sich das an der Mosel vorherrschende flächendeckende „Bespritzen“ der Weinberge durch Hubschrauber herausstellen.

Aufgrund der vielen einzelnen Parzellen in unterschiedlichen Lagen war es sehr schwierig, einzelne Parzellen zu isolieren, das heißt aus dem Hubschraubersystem herauszunehmen, und gleichzeitig das Problem der Abdriftung der gespritzten Substanzen zu vermeiden. So fiel die Wahl zuerst auf die Lagen, wo dies möglich war. Dies erklärt, warum der erste Wein in der Umstellung ein Auxerrois aus der Lage Schengen Fels ist.

Ökologische Maßnahmen der Umstellung

In einem zweiten Schritt wurden vereinzelte, kleine Parzellen abgestoßen und größere, isoliertere Lagen hinzugekauft.

Rat holte sich Yves Sunnen bei ausländischen Kollegen, die bereits seit Jahren erfolgreich im Bioweinbau tätig sind. Auch konnte man auf die Erfahrungen der Stiftung "Hëllef fir Natur" bei der ökologischen Bewirtschaftung des "Canecher Wéngerts-bierg" zurückgreifen.

Die Hauptunterschiede zum konventionellen Weinbau liegen vor allem in der Boden- und Pflanzenpflege.

Chemische Düngung ist tabu. Stattdessen werden Maßnahmen zur Wiederbelebung der Böden ergriffen, vor allem die mechanische Auflockerung und die Begrünung. Auch wenn organischer Dünger erlaubt ist, will Yves Sunnen versuchen auf diesen zu verzichten. Somit kommt der Begrünung der Weinberge eine tragende Rolle zu. Man unterscheidet hier zwischen einer Sommer- und Winterbegrünung sowie einer mehrjährigen Begrünung. Diese werden je nach Jahreszeit und Bodenstruktur eingesetzt. Es handelt sich hierbei um Mischungen verschiedener Kleearten, Kräutern, Nutz- und Heilpflanzen. Die Grünpflanzen geben einen Großteil der produzierten Energie an die Böden ab, und die im Boden vorhandenen Mikroorganismen setzen die notwendigen Nährstoffe frei. Ziel dieser Gründüngung ist ein nährstoffreicher, fruchtbarer Boden mit einer gesunden Struktur.

Im Bereich der Schädlingsbekämpfung dürfen nur offiziell zugelassene Produkte verwendet werden. In diesem Bereich wird viel präventiv gearbeitet. So dient zum Beispiel die Belüftung der Reben durch Auslauben dazu, krankheitsfördernde Feuchtigkeitssstaus zu vermeiden. Mit pflanzlichen und mineralischen Präparaten kommt es zu einer Pflanzenstärkung.

Probleme bereitet dem ökologischen Weinbau auch der echte (Oidium) und falsche Mehltau (Peronospora). In der kritischen Phase der Krankheit muss und darf auf Kupfer- und Schwefelpräparate zurückgegriffen werden, wenn auch in stark eingeschränktem Maße.

Biologischer Anbau heißt zuallererst einmal mehr Arbeit und weniger Ertrag.

Letzteres wegen der biologischen Umstellung der Rebe und natürlich auch aufgrund der weniger intensiven Düngung. Trotzdem ist Yves Sunnen zuversichtlich, dass die Gesundheit der Böden und der Rebe auch ihren Ausdruck im Glas finden wird, und somit dem wichtigsten Ziel, nämlich qualitativ hochwertigen Wein herzustellen, nur förderlich sein kann.

Die ersten Resultate kann man ab dem 13. September auf der Oekofoire probieren.

Thierry Origer



Gräser und Garten

(rg) - Gartenfestivals etablieren sich auch in Luxemburg. Zum dritten Mal wird die **Pflanzenbörse** des Naturpark Our in Stolzemburg organisiert. Im pittoresken Bering der alten Burg bieten

rund 40 AusstellerInnen aus der Region eine spannende Auswahl an oft ungewöhnlichen Pflanzen und Gartenzubehör. Neben bekannten Luxemburger Betrieben reisen AnbieterInnen von spezifischen Segmenten an: unter anderem historische Rosen, Erdbeersorten und Obstsorten, sowie Clematis, winterharte Exoten, Bambus, Pelargonien, alte Obstsorten oder Farne. Ein Paradies für SammlerInnen origineller Pflanzen.

Ergänzt wird der Pflanzenmarkt durch ein Vortragsprogramm, so zum Beispiel über Gräser, geführte Wanderungen in die Kupfergrube, Kinderanimation und regionale Spezialitäten. Mit dem öffentlichen Nahverkehr ist Stolzemburg ab Ettelbrück und Clerf mit regulären und speziellen Busverbindungen zu erreichen.

Dritte Naturpark Our Pflanzenbörse: Samstag 21. und Sonntag 22. September, 10-18 Uhr, Burg Stolzemburg.



Ensorcelé

(rg) - Culture et viniculture! Après avoir collaboré avec "Mas Martinet" pour produire le cru mythique "Cims de Porrera" dans l'appellation phare catalane "Priorat", le chanteur contestataire Lluís

Llach s'est installé dans le village de Porrera et propose dès lors deux gammes de crus de sa propre cave "Vall Llach". Dun côté l'inaccessible "Vall Llach", élaboré à partir de vieilles vignes de 90 ans et au prix logiquement élevé (60 Euros). Ce vin appartient dès son premier millésime au Top Ten des vins d'Espagne. "Vall Llach" propose en plus une gamme de vins issus de jeunes plants sous l'enseigne **Embruiux**. Ce millésime 1998, constitué à 90 pour cent de Carinyena et à 10 pour cent de Garnatxa, est élégant, fin et puissant à la fois. Un Priorat de très grande qualité et accessible par son prix adéquat. Il s'agit d'un bon compromis entre élégance et structure corsée, une garde de dix ans n'étant pas exclue.

Vall Llach: Embruiux Priorat 1998, voir sous www.fm2.com/valllach.



Forelle in Heupfanne

(thor) - Inmitten des Naturparks Südeifel im kleinen Ort Körperich liegt das schöne **Landgasthaus Hinkelshof**. Eifeler Spezialitäten und Gerichte auf Basis regionaler Produkte be-

stimmen die Speisekarte. Neben deftigen Fleischgerichten findet man eine gute Auswahl an Fisch und Salaten sowie einige vegetarische Gerichte. Ungewöhnlich war die in einer Heupfanne zubereitete Forelle, sehr ergiebig der Eifeladen, eine Pizzavariante. Zum Nachtisch dann eine Vierzcreme, Bratäpfel oder eine Feenkönigin (Kirschen mit Weincreme). Und weil der Preis sehr in Ordnung ist, zum Schluss ein Eifeler Obstbrand.

Im Sommer lädt ein schöner Biergarten unter alten Bäumen zum Verweilen ein. Ein Spiel- und Bouleplatz, sowie einige andere Freizeitangebote erfreuen die kleinen BesucherInnen und deren Eltern.

Und wem das alles zu anstrengend ist, der kann im Heuhotel die notwendige Ruhe finden.

Landgasthaus Hinkelshof, Hauptstr. 14, D-54675 Körperich, Tel. 0049-6566-93046; www.hinkelshof.de

1872

2002

130 ans

MAISON FONDÉE EN 1872

Sunnen-Hoffmann

VITICULTEUR-NEGOCIANT EN VINS

Vins biologiques présentés à la Oekofoire

Auxerrois, Sunnen-Hoffmann
Château Les Dauphins, Bordeaux,
Richeaume, Provence
Bodegas Palmera, Espagne
Château La Canorgue, Lubéron
Domaine des Soulié, Languedoc
Domaine du Vieux Chêne, Vaucluse
Il Conventino, Toscane

6, rue des Prés, L-5441 Remerschen
Tél: 23 66 40 07 - Fax: 23 66 43 56