

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 27 – Nr. 2 – Juni 2020

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Das Landesweingut Laimburg im Fokus

Günther Pertoll und **Urban Piccolruaz**
reflektieren über die weitere Entwicklung
des Südtiroler Weines.

Der Pas Dosè 2015

Seit 55 Jahren wird im Hause
Kettmeir Schaumwein
produziert.



Das „Atelier Natura“

14 unterschiedliche Terroirs
prägen die Weine der Kellerei
Nals Margreid.

„Im Einklang mit der Natur sein“

Die Biodynamie ist derzeit in aller Munde. Das Interview mit **Hayo Loacker**, Geschäftsführer und Weinmacher bei Loacker, zur **Biodynamie** im Weinbau und den Erfahrungs-Austausch unter den Winzern.

DIONYSOS: *Drei Weingüter, eine Philosophie. Welche Rolle spielt die Biodynamie?*

Hayo Loacker: Für uns ist die Biodynamie eine ganzheitliche Lebenseinstellung. Sie beginnt im Weinberg, lange bevor die erste Traube reif ist. Schon während meiner Ausbildung in Burgund habe ich einen starken Fokus auf die Biodynamie gelegt. Mein Vater war ein Pionier des biodynamischen Weinbaus. Diesen Weg wollten wir Söhne weitergehen.

Was bedeutet das konkret?

Zunächst einmal braucht es viel Zeit und Geduld, um die Biodynamie erfolgreich umzusetzen. Sie bietet keine kurzfristigen, an schnellen Ergebnissen orientierten Lösungen. Im Zentrum steht der Versuch, einen Dialog mit der Rebe aufzubauen. So nutzen wir beispielsweise einen Biotensor, eine Art Pendel für energetische Wellen, als Medium zwischen Rebe und Mensch. Er hilft uns, die Bedürfnisse und Probleme der Rebe aufzuspüren.

Und dann?

Ziel ist, das Ökosystem im Weinberg positiv zu beeinflussen. Wir bedienen uns in diesem Zusammenhang der Homoöpathie, einer Lehre, die mit der Bioydnemie eng verwandt ist. Indem ich beispielsweise die Rebe mit homöopathischen Mitteln beimpfe, gebe ich ihr Informationen und löse damit eine Reaktion aus.

Wer sind die Protagonisten im Weinberg?

Der Weinberg ist ein ganzheitliches System, folglich ist jedes Lebewesen darin ein Protagonist, also die Rebe, die Mikroorganismen im Boden, Insekten sowie andere

Pflanzen. Am Anfang steht die Bodenbearbeitung. Ohne einen gesunden, lebendigen Boden werde ich keine gesunden Trauben bekommen. Wir nutzen unter anderem Hornpräparate, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhöhen, und orientieren uns am Mondkalender.

Wie sieht es mit dem Pflanzenschutz aus?

Wir verwenden grundsätzlich keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, sondern nur natürliche Mittel. Leiten lassen wir uns von der Idee, dass die mineralische, die pflanzliche, die tierische und die menschliche Welt in einen Einklang finden.

Was bedeutet das?

Wir sind Teil des Kosmos und umgeben von Energien der Sonne, der Planeten und

des Mondes. Wir versuchen, im Einklang mit diesen Energien zu arbeiten. In diesen Tagen schließen wir den Rebschnitt ab. Je nachdem in welchem Tierkreiszeichen der Mond steht, befindet sich die Pflanze in einer bestimmten Phase. Darauf versuchen wir Rücksicht zu nehmen. Wir schneiden so, dass wir die Pflanze möglichst wenig verletzen.

Der Moment eines Eingriffs wirkt also direkt auf das Ergebnis?

Genau. Wir orientieren uns unter anderem an der Lehre von Maria Thun. Je nachdem ob es sich heute um einen Wurzel-, einen Blatt-, einen Blüten- oder einen Fruchttag handelt, richten wir unsere Eingriffe entsprechend aus. Man muss aber auch klar

Hayo Loacker

Foto: ePrivat

Familie Loacker

Die Familie Loacker gehört zu den Pionieren des biodynamischen Weinbaus in Südtirol. Die Weine der „Bioneers“ spielen, was Qualität und Beliebtheit angeht, ebenfalls ganz vorne mit. Auf dem Schwarhof bei Bozen betreibt die Familie biologisch-dynamischen Weinbau und das genau seit vierzig Jahren. Die in Südtirol bewirtschaftete Gesamtfläche beträgt rund sieben Hektar. In den Neunziger Jahren erwarb die Familie die Tenuta Corte Pavone in Montalcino sowie die Tenuta Valdifalco in der Maremma.

„Wir sind Teil des Kosmos und umgeben von Energien der Sonne, der Planeten und des Mondes. Wir versuchen, im Einklang mit diesen Energien zu arbeiten.“

sagen, dass das nicht immer geht. Wenn zum Beispiel das Wetter bei der Ernte nicht passt, dann passt es nicht!

Die Biodynamie findet ihre Anwendung vor allem im Weinberg. Wie sieht es im Keller aus?

Jegliche Zusatzstoffe sind bei uns tabu, wir arbeiten nur mit der Traube, mit Sauerstoff, mit den unterschiedlichen Gebinden, mit ein bisschen Schwefel zum richtigen Zeitpunkt und ansonsten mit dem Schweiß des Winzers (lacht). Für die Gärung verwenden wir keine Reinzuchthefen, sondern Starterkulturen, die aus unseren Weinbergen stammen.

Die Biodynamie ist derzeit in aller Munde.

Es handelt sich um eine Modeerscheinung. Viele Produzenten versuchen derzeit, auf den Waggon aufzuspringen. Jedoch handelt es sich um eine ganzheitliche Lebenseinstellung, ihre Umsetzung erfordert viel Geduld, basiert sie doch auf jahrzehntelanger Erfahrung. Wir arbeiten seit vier Jahrzehnten biodynamisch und lernen immer noch dazu!

Welche Rolle spielt der Austausch mit Winzern, die ähnlich arbeiten?

Der Austausch im Netzwerk biodynamischer Betriebe ist extrem wichtig, wir stehen in engem Kontakt mit anderen Betrieben und nutzen die Gelegenheit zur gegenseitigen Inspiration.

Die Loacker Weine erfreuen sich großer Beliebtheit und gewinnen immer wieder Auszeichnungen. Fühlt ihr euch dadurch bestätigt?

Auszeichnungen und Preise freuen uns natürlich, aber sie stehen nicht im Vordergrund. Wir gehen unseren Weg, auch wenn er manchmal unbequem ist. Mutter Natur gibt uns jedes Jahr nur eine einzige Chance. Bei der Ernte und der Veredelung der Traube im Keller versuchen wir, das Beste daraus zu machen. Das ist jedesmal eine große Herausforderung! Unsere Zufriedenheit und unser Stolz sind daher um so größer, wenn am Ende eines Jahres alles gut gegangen ist. Die Weine erzählen vom Weinberg, von den Menschen, vom Jahrgang. Sie sind deshalb von Jahr zu Jahr verschieden. Wir machen Wein im Einklang mit der Natur und pflegen die Einzigartigkeit unseres Terroirs.

● INTERVIEW: MARIA KAMPP



Franz Josef Loacker

Loacker Wein aus Südtirol & Toskana

Auch zu Hause im Einklang mit der Natur sein – mit Loacker Weinen aus Südtirol und der Toskana. Kommen Sie uns in unserem **SKYWINE PAVILLON** oberhalb von Bozen besuchen und genießen Sie die Aussicht. Wir werden Sie ausführlich beraten und die richtigen Weine aus unserer großen Palette für Sie finden. Unsere Weine sind ab sofort auch in unserem **Onlineshop** verfügbar. Einfach auch **www.Loacker.bio** bestellen und entspannt zurück lehnen. Egal wo, wie und mit wem – Loacker Weine inspirieren jeden leidenschaftlichen Weintrinker.

