



# Wie Masern für den Wein

In Südtirol hat der Weinanbau Tradition. Doch der Ruf der Weine rund um den Calterer See hat unter der Periode der Massenproduktion gelitten. Einige Weingüter kämpfen gegen das Image an. Ihre Geheimwaffen: gregorianische Choräle, die Mondphasen und Bergkristall.

Was herauskommt, wenn ein Önologe und eine Krankenschwester, die auf Homöopathie schwört, einen traditionsreichen Weinberg übernehmen, zeigt das Beispiel von Manincor. „Hand aufs Herz“ heißt der Anstz, der 1608 gebaut wurde, übersetzt. Gräfin Sophie und Graf Michael Goëss-Enzenberg nehmen das beim Wort:

„Wir wollen möglichst authentischen Weinbau betreiben und dabei mit der Natur im Einklang leben“, erklärt die Gräfin. Nach elf Jahren naturnahen Weinbaus wagten sie 2002 den nächsten Schritt: einen komplett biodynamisch ausgerichteten Weinkeller. In 6.000 LKW-Ladungen wurden 40.000 m<sup>3</sup> Erde abtransportiert, der Weinkeller einge-

bettet und der Weinberg darüber angelegt.

„Durch ausgeklügelte Architektur dringt in den Keller so viel natürliches Licht wie gewünscht“, sagt die Gräfin und schaltet das Licht aus, das ein Mitarbeiter unachtsam angelassen hatte. Dann dringt sie weiter in die unterirdische Schatzkammer ein und zeigt einen Teil der bis zu 200.000 Flaschen Jahresertrag. Mächtige Sichtbetonwände lassen die Erdfeuchte in den Keller eindringen, ein intelligentes Belüftungssystem verteilt sie. Das Flaschenlager muss schließlich trocken bleiben, während der Barrique-Keller eine gewisse Feuchte braucht. Geothermie trägt zur Temperaturregelung bei. Wärmetauschpumpen speisen Erdwärme aus 80 m Tiefe ein und leiten sie bei Bedarf im Sommer ab.

Fotos: Lageder

◀ Eine natürliche Felswand dient im Tör Löwengang als „Klimaanlage“.

Der Niedrigenergiebau des Weingut Tör Löwengang von Alois Lageder aus Magrein, der 1996 erbaut wurde, bedient sich ähnlicher Techniken: Niedrigtemperatur-Deckenstrahlheizung, Wärmerückgewinnung, Photovoltaik und Sonnenkollektoren sowie eine natürliche Felswand als Klimaaflage sind nur einige Schlagworte. Das Herzstück bildet ein 15 m hoher Kelterturm, der die Schwerkraft ausnutzt. Die Trauben werden ohne Pumpen oder mechanische Eingriffe – quasi im freien Fall – gekelert. Auch in Manincor zieht sich ein Kelterturm durch die drei Stockwerke des Kellers, um Verletzungen von Schalen und Kernen zu vermeiden. Auf der Ebene des Gärkellers stehen neun Holzgärständer, in denen vor allem die edlen Rotweine offen vergoren werden. „Bis zu 80 % unserer Weine vergären spontan, ausgelöst durch natürliche Hefen aus dem Weingarten. So erhalten wir elegante, vielschichtige Weine“, erklärt Graf Michael.

## In Schwingung

Am Grund des 3.000 m<sup>2</sup> großen Weinkellers von Manincor liegt der rote Barrique-Keller. 200 Fässer „lauschen“ hier auf freigelegten Erdfurchen gregorianischen Chorälen. „Die Schwingungen wirken sich positiv auf die Weinqualität aus“, erklärt Gräfin Sophie.

Eine Maßnahme, auf die auch das Weingut Tör Löwengang setzt. Das „Wiegenlied für Barrique und Streicher“ ertönt jedoch nur, wenn der Wind über Magrein weht. Ein harmonisches Brummen erfüllt dann den Raum und dringt durch Mark und Bein. Wie leicht fällt einem da der Schluss, dass auch der Wein durch die „Musik“ in Schwingung versetzt wird. Doch wie hängt nun der Wind mit der Musik zusammen? Ein Windrad betreibt einen CD-Spieler, der das Sechste Brandenburgische Konzert von Johann Sebastian Bach abspielt, allerdings stark verlangsamt: eine Minute wird auf eine Stunde ausgedehnt. Dazu tanzen stark vergrößerte Saccharomyces-Hefen (s. Bild li.) – durch einen Diaprojektor an die Wand geworfen. Die Klanglicht-Installation hat der Künstler Mario Airò für den kunstaffinen Inhaber Alois Lageder entworfen. Ein weiteres Kunstwerk, das sich durch den gesamten Anstz zieht, sind die 53 Sternenkarten von Matt Mullican. Sie greifen die Philosophie Lageders auf, alle Arbeiten – vom Rebschnitt bis zur Abfüllung – dann verrichten zu lassen, wenn der Mond günstig steht. Umgestellt auf diese biodynamische Arbeitsweise hat Alois Lageder den gesamten Weinbaubetrieb im Jahr 2004. „Damit will ich langfristig das biologische Gleichgewicht und die Vitalität der Reben stärken und die

Fotos: Lageder, Manincor



Gräf Michael und Gräfin Sophie Goëss-Enzenberg kellern in Manincor mit „Hand auf dem Herz“.

Traubenqualität weiter verbessern“, erklärt Alois Lageder. Schädlinge und Krankheiten bekämpft er vorwiegend natürlich. Zum Düngen bringt er eine Mischung aus Kompost, Stallmist und Rizinussschrot aus.

Gräfin Sophie setzt auf Kuhmist und Bergkristall. Grundsätzlich zählt bei Manincor aber „Weniger ist mehr“. „Ich vergleiche das oft mit den Masern oder Windpocken, die meine Kinder hatten“, erklärt sie. „Ich habe sie nicht dagegen impfen lassen, sondern der Krankheit ihren Lauf gelassen. Und der natürlichen Abwehr hat das nicht geschadet.“ Kir



Alois Lageder hat die Aktivitäten seines Weinguts Tör Löwengang nach den Mondphasen ausgerichtet.

