



Ur-Werk Wein



Edle Bio- und Naturweine werden langsam zur neuen Normalität im Glas

Über die Frage, inwieweit Wein überhaupt ein echtes Naturprodukt sein kann, lässt sich gut diskutieren. Außer Frage steht, dass edle Bio- und Naturweine langsam zur neuen Normalität im Glas werden.

Ein bisschen ist es wahrscheinlich auch ein paar **Winzern aus dem italienisch-slowenischen Karst zu verdanken**, dass **Bio- und Naturwein in Österreich** überhaupt erst so richtig zum **Thema** wurden. Als Winzer wie Josko Gravner und Edi Kante vor 20 Jahren damit begannen, Traube, Putz und Stingl in riesige Tonamphoren zu wuchten und maischevergorenen, orangefarbenen Wein in Flaschen zu füllen, kümmerte das Weintrinker und Sommeliers erst mal wenig – bis eben diese Weine auch hierzulande auf den Weinkarten auftauchten. Und einen veritablen Glaubenskrieg auslösten. Während die einen Orange Wines für ihre Naturbelassenheit, Prägnanz und Komplexität schätzten, verteufelten die anderen gleich die gesamte Naturweinbewegung als Klub der Eso-Spinner. Der große Hype um die orangen Weine ebte bald wieder ab. Dafür wurde jetzt aber auch jenen österreichischen Winzern, die zuvoreher unbeachtet auf Weinbau abseits des Mainstreams setzten, endlich mehr Aufmerksamkeitzuteil.

Mit 9,6 Prozent Öko-Anteil an der Gesamtrebfläche ist Österreich europaweit mittlerweile führend

Mittlerweile sind Bio- und Naturwein in Österreich angekommen, was auch die Statistik zeigt. Laut ÖWM hat sich die **Bio-Weingartenfläche in Österreich von 764 Hektar im Jahr 2000 auf über 5600 Hektar im Jahr 2017** erhöht. Was, wie **Matthias Pitra** vom auf Natur- und Bio-Weine spezialisierten **MAST Weinbistro** betont, nicht heiÙe, dass beim Verständnis für die Vorzüge biologischer oder naturtrüber Weine nicht noch Luft nach oben sei.

Transgourmet Vonatur Bio-Winzerinnen - Vorreiterinnen des biodynamischen Weinbaus in Österreich

Hartnäckig hielten sich Vorurteile gegenüber Qualität und Geschmack, hinzu komme die Assoziation mit Esoterik. „Man muss sich Zeit nehmen, um den Leuten zu erklären, dass ein blitzblanker Wein nicht automatisch ein guter Wein ist. Und natürlich machen vergrabene Kuhhörner oder Granitfassausbau einen Wein auch nicht automatisch besser oder schlechter. Aber uns muss klar sein, dass konventionelle Weingartenbewirtschaftung Böden tötet – bis wir irgendwann keinen Wein mehr anbauen können.“ Dessen waren sich auch die **Transgourmet Vonatur Bio-Winzerinnen Ilse Maier** und **Birgit Braunstein** schon vor Jahren gewahr. Sie gelten als **Vorreiterinnen des biodynamischen Weinbaus in Österreich**.

Für **Birgit Braunstein** muss Weinbau über Bio-Standards wie den Verzicht auf Kunstdünger und synthetische Spritzmittel hinausgehen, um vitale Reben und lebendige Böden zu erhalten. Ihr geht es vor allem auch um Renaturierung im Garten, um den gezielten Einsatz von Nützlingen und Nährstoffmobilisierung der Muschelkalk- und Schieferböden. Ihre Überzeugung, dass ohne den Erhalt wertvoller Lebensräume kein wertvoller Wein entstehen kann, teilt sie mit **Ilse Maier** vom **Weingut Geyerhof**, weshalb sie 2012 auch **gemeinsam** das **Projekt „wildwux“** ins Leben riefen.

Damit verfolgen die beiden einen ganzheitlichen Ansatz zum Landschaftsschutz und zeigen, dass Bio mehr ist als das bloÙe Weglassen von Chemie. Und so findet in den **Transgourmet Vonatur Wildwux-Weinen** – konkret der roten Bio-Cuvée Leithaberg von Birgit Braunstein und dem Bio Grünen Veltliner von Ilse Maier – formvollendet zusammen, was glücklicherweise für immer mehr heimische Winzer zusammengehört: **Wein und Wildnis**.
