

Biodynamischer Weinbau

Etliche Mythen ranken sich um diese Arbeitsweise,

die bei pilzempfindlichen Sorten wie den Burgundern nicht ohne Risiken ist.

Trotzdem wächst die Anhängerschaft unter den Winzern stetig.

Welche Vorteile hat diese Methode, welche Gefahren birgt sie?

Lässt sie sich am Ende gar herausschmecken?

Mythen sind dazu da, hinterfragt zu werden:

Biodynamik ist kein Mythos,
sondern eine auf uraltem Erfahrungswissen basierende Wirtschaftsweise

Steiner

Esoterik

Naturwissenschaften

Boden

Balance der Natur

Autonomie der Rebe

Burgunder | pilzempfindlich | Risiken

Das alte Denken der Agrarindustrie
Burgund und Kali-Phosphat
Genetik

Der biodynamische Pinot und die Pilze

Risiken?
Die Umstellung und das Einarbeiten in die Mechanismen der Natur
Klima und Kupfer
Winzer und Kunde

Trotzdem?

Konventioneller Weinbau ist Raubbau an der Natur und am Winzer:

Wirtschaftlichkeit statt Qualitätsphilosophie

Preisdruck statt Respekt vor dem Wert der Arbeit

Tote Böden | gestresste Reben | Weinbereitung nach Rezept

Önologie als Reparaturabteilung der Agrarchemie

Biodynamik versucht die Natur zu respektieren,
um sie verstehen zu lernen:

Die Autonomie der Rebe für kreative Freiheit des Winzers.

Philosophie der Kultur statt Diktat der Wirtschaft

Welche Vorteile hat diese Methode, welche Gefahren birgt sie?

Biodynamik ist keine »Methode«, sondern komplexe Wirtschaftsweise

Individuelles Verständnis für Reben in ihrer Umgebung

Lebendiger Boden | Physiologie der Rebe

Genetische Diversität | Nährstoffversorgung | Mykorrhiza | Reife

Apfelsäure | Weinsäure | pH-Wert | Malo | SO₂

Reduktive Trauben für Freiheit im Ausbau

Reibungslose natürliche Gärung

Gefahren? Der Mensch: Erfahrung, Einstellung > Stress

Ist Biodynamik im Wein schmeckbar?

Ja. **Aber....**

Neue Sensorik durch andere Mikrobiologie und Chemie

Keine »Frucht« sondern Würze

Nicht »Geschmack«, sondern Wirkung > Mundgefühl

Lebendig | spannend | entspannt | vielschichtig | komplex | leise

*Nicht vorher schon wissen, wie es hinterher schmeckt,
sondern Staunen, was das Jahr aus meiner Arbeit gemacht hat*

Nicht Stil, nicht Klischee, sondern Charakter

Herkunft nicht als Schema (WSET), sondern als kulturelles Ereignis