

# Von der integrierten Biotik zur Knospe

Der Walliser Winzer Didier Joris ist seit vielen Jahren Anhänger von ökologischen Weinen; jetzt macht er den Schritt zur Knospe-Zertifizierung. Porträt eines passionierten Winzers.

Didier Joris' Werdegang ist eher untypisch. Anfänglich war er als Önologe und Leiter von grossen Weinbaugütern in der Weinbauforschung tätig. Heute arbeitet er als selbstständiger Winzer und betreibt ein Analyselabor für Wein in Chamoson VS. «Dieses Jahr habe ich meinen 43. Weinjahrgang produziert, im Labor arbeite ich seit 1983», erklärt der Walliser.

## Qualität vor Quantität

Seine Reben wachsen auf rund 20 verschiedenen Parzellen mit einer Gesamtfläche von etwa drei Hektaren. Er produziert durchschnittlich zwischen 8000 und 12 000 Flaschen Wein. «Ich ernte knapp 300 Gramm Trauben pro Quadratmeter, was etwa einem Viertel der Menge entspricht, die im Rahmen der Ertragsbeschränkung zugelassen ist», betont Didier Joris. «Das ist der Preis, der mir die Qualität wert ist, und es entspricht dem natürlichen Ertragspotenzial meiner Böden. Damit kann ich den Betriebsmitteleinsatz massiv reduzieren. Dieses Jahr habe ich knapp 1,05 Kilogramm Kupfer pro Hektare eingesetzt, obwohl bis zu vier Kilogramm erlaubt sind», fügt er hinzu.

An den Hängen mit den stark kalkhaltigen Böden baut er hauptsächlich weisse Reben der Sorten Savagnin – auch Païen oder Heida genannt – sowie Chardonnay, Riesling und Diolle an. Die Parzellen auf dem Schwemmkegel sind mit den roten Rebsorten Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cornalin (Rouge du Pays) und Divico sowie mit den weissen Sorten Divona und Petite Arvine bepflanzt.

## Auf die integrierte Biotik folgt die Knospe

Dieses Jahr wird der Betrieb von Didier Joris zum ersten Mal die Knospe erhalten. «Ich setze schon seit 13 Jahren keine synthetischen Betriebsmittel mehr ein, aber ich habe erst 2017 mit der Umstellung begonnen», erklärt er. Zuvor hatte er unter der Bezeichnung «integrierte Biotik» seine eigene ökologische Produktionsweise mit entsprechendem Logo entwickelt, einerseits aus persönlicher Überzeugung und andererseits, um unabhängig zu bleiben. «Den Schritt zur Knospe-Zertifizierung habe ich hauptsächlich gemacht, damit ich den Begriff Knospe verwenden darf und damit der Betrieb in einer anerkannten Biostruktur verankert ist, bevor ich ihn an einen Nachfolger übergebe».

Das Hauptproblem im Zusammenhang mit der Knospe sei das Abdriften von im Bioweinbau nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln auf benachbarte Parzellen. «Bezüglich der synthetischen Stoffe in Knospe-Weinen darf kein Kompromiss geduldet werden. Ab diesem Jahr bin ich somit gezwun-

gen, die Trauben, die am Rand meiner Parzellen wachsen, separat zu keltern und zu vermarkten», bedauert er.

## Unkrautregulierung als grösste Herausforderung

In biologischen Rebanlagen ist die Kontrolle des Unkrautbestandes das Hauptproblem. Bei jedem Gang durch seine Reben reisst Didier Joris in der Reihe wachsende unerwünschte Pflanzen aus. «Im Bereich zwischen den Rebstöcken muss geeignetes Werkzeug eingesetzt werden», empfiehlt er. Je nach Bedingungen arbeitet er mit der Motorsense, mit Klinge oder Faden, oder mit dem Unterstockräumer. «Man sollte im Zwischenrebenbereich einen Bewuchs fördern, der nicht zu stark mit der Rebe um Wasser rivalisiert. Mit einer Mischung mit der Gräserart Dach-Trespe habe ich gute Erfahrungen gemacht. Mit ihrem hohen Wasserbedarf im Frühjahr trägt sie zum Abtrocknen des Geländes bei und gegen Ende Sommer konkurrenziert sie die Reben nicht zu stark, da die Gräser bereits Mitte Juli ihre Ähren schieben.

## Biodiversität und organische Substanz

In seinen Reben setzt Didier Joris auch auf Biodiversität. Zur Förderung von Nützlingen pflanzt er deshalb Sträucher, Bäume und Hecken. Eine weitere Herausforderung im Bioweinbau ist die Stickstoffzufuhr. Gute Erfahrungen hat er mit fragmentiertem Zweigholz gemacht, das als Mulchschicht ausgelegt wird. Es wirkt sich positiv auf die Mykorrhiza-Pilze und die ganze Bodenbiologie aus. Zusammenfassend sagt er: «Wichtig ist das Zuführen von organischer Substanz, sei es mittels Kompost, Zweigholz, Mulch oder Gründüngungspflanzen.»

## Naturwein: ein Weintyp mit Zündstoff

Didier Joris verfolgt nicht nur im Rebberg, sondern auch im Weinkeller eine Strategie des minimalen Betriebsmitteleinsatzes und der möglichst naturnahen Weinpflege. Dennoch bezeichnet er seine Weine nicht als «Naturweine», da diesem Weintyp bis jetzt eine juristische Grundlage fehlt. Gemeinhin gilt ein Wein als Naturwein, wenn er aus biologisch-organischem oder biodynamischem Anbau hervorgegangen und ohne Betriebsmittel und Zusatzstoffe gekeltert und in Flaschen abgefüllt worden ist. Bio Suisse ist derzeit daran abzuwägen, ob der Erlass von spezifischen Vorschriften für

Naturweine angezeigt wäre oder ob eine solche Reglementierung eine zu grosse Hürde darstellen würde. «Eines ist klar: Lässt man der Natur des Weines freien Lauf, so wird er zu Essig», scherzt der Weinbauer, bevor er anfügt: «Schwefel wird zum Stabilisieren des Weins und zur Vermeidung von unerwünschten Geschmackseinflüssen seit ewigen Zeiten eingesetzt. Bei Naturweinen muss oft das «Terroir» als Rechtfertigung erhalten, wenn etwas schiefeht.» Dennoch führt Didier Joris in seinem Sortiment eine vollkommen betriebsmittelfreie Weinlinie, die aus Riesling und pilzresistenten Rebsorten wie Divico und Divona hervorgeht.

Er ist davon überzeugt, dass biologische Weine weniger heikel sind als konventionelle und setzt daher deutlich weniger Sulfite ein, als die Richtlinien von Bio Suisse erlauben würden. Bei den Rotweinen kann er zudem auf den Zusatz von Hefen verzichten, nicht jedoch bei den Weissweinen. In seinem mehrstöckigen Weinkeller lässt sich der Wein mit Schwerkraft und ohne Pumpe umfüllen, wodurch er nicht unnötig gestört wird.

## Keine Verkaufssteigerung mit der Knospe

Für die Vermarktung kann Didier Joris auf einen treuen Kundenstamm zählen, der die Finesse und den Charakter seiner Weine schätzt. Auch die Weinkarten der renommiertesten Westschweizer Restaurants listen seine Weine auf, denn sie sind im Spitzenqualitätssegment angesiedelt. Den grössten Teil seiner Produktion verkauft der Winzer mittels Mailingliste an seine Kunden. Diesen Kanal nutzt er auch, um sie über die Betriebsumstellung und über seine Arbeitsphilosophie zu informieren.

Bei den Gesprächen mit den Käufern ist Bio aber eigentlich kaum ein Thema. Der Walliser glaubt nicht daran, dass sich mit der Knospe viel ändern wird. «Vielleicht kann ich ein paar Kunden dazugewinnen, aber meine Kundschaft weiss um den Wert meiner Produkte», ist er überzeugt. Jedes Jahr organisiert er zusammen mit Künstlern, die ihre Werke in seinem Weinkeller ausstellen, einen Tag der offenen Tür. Denn darin sind sich alle einig: Guten Wein herzustellen, ist eine echte Kunst! *Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner*

[www.didierjoris.ch](http://www.didierjoris.ch)



## Diolle erwacht zu neuem Leben

In seinem terrassierten Rebberg in Savièse VS beobachtete Germain Héritier, dass zwei kümmerliche Reben, die seit Jahren vor sich hinvegetierten hatten, plötzlich zu sprossen begannen, nachdem die benachbarten Reben gespritzt worden waren.

Der Winzer wandte sich darauf zur Bestimmung dieser mysteriösen Sorte an Dr. José Vouillamoz, einen renommierten Schweizer Spezialisten für Rebgenetik und Autor des Referenzwerks «Schweizer Rebsorten». Gemäss seinen DNA-Analysen handelt

es sich um Abkömmlinge der uralten Sorte «Rèze», deren Profil perfekt zur 1654 erstmals erwähnten weissen Rebsorte «Diolle» passt. Darauf wurden die Rebzweige der beiden Stöcke an den eidgenössischen Forschungsanstalten vermehrt. Didier Joris pflanzte die Stecklinge auf eine geeignete Unterlagsrebe und bepflanzte eine neue Rebe mit dieser. Dieses Jahr kann er die ersten 150 Flaschen der wieder zum Leben erweckten, eigenständigen Sorte Diolle verkaufen.



Legt man die Flasche flach, verwandelt sich der Berg in das Profil von Didier Joris.



Didier Joris fühlt sich in seinem Analyselabor genauso wohl wie in seinen Reben.

Bilder: hir (oben) und zVg (unten)