

Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg (32)

Biowinzer mit Leib und Seele

Die Domaine Sunnen-Hoffmann betrat vor 13 Jahren Neuland: Der Privatbetrieb aus Remerschen entschied sich als erstes Luxemburger Weingut, auf Bio-Weinbau umzusteigen. Heute gilt Yves Sunnen als Pionier der Bio-Bewegung an der Luxemburger Mosel. Wir haben uns mit dem Weinbauingenieur unterhalten.



Steckbrief

Domaine Sunnen-Hoffmann

6, rue des Prés
L-5441 Remerschen
Kontakt: Yves Sunnen,
Corinne Kox-Sunnen.

www.caves-sunnen.lu
Email: info@caves-sunnen.lu

Telefon: 23 66 40 07
Telefax: 23 66 43 56

Verkostungen möglich von Montag bis Freitag: von 10-12 und 13.30-17 Uhr, oder nach Vereinbarung; samstags auf Nr. 76, route du Vin in Remerschen, von 10-12 und 14-17 Uhr.

Rebberge in den Lagen Schengen Markusberg, Remerschen Hiischeberg und Jongeberg, Wintrange Hommelsberg und Felsberg, Schwesange Kolteschberg.

Bio-zertifiziertes Weingut seit 2004.

Gründungsmitglied (1988) des Qualitätslabels „Domaine et Tradition“.



Herr Sunnen, wann und warum entschieden Sie sich, auf Bio-Weinbau umzusteigen?

2001 verpflichteten wir uns dem biologischen Anbau, aber bereits in den 90-ern hatten wir uns mit dem Thema beschäftigt. Doch erst als wir die Möglichkeit erhielten, mit größeren Parzellen zu arbeiten, entschlossen wir uns zu dem Schritt. Wir verfügten damals aber nur über drei Hektar Rebfläche.

Wir kämpften mit dem Dilemma, Dünger einsetzen zu müssen, um die Produktion zu steigern, aber dadurch stieg auch das Risiko von Krankheiten oder Pilzbefall. Und ein zu hoher Ertrag mindert die Qualität. Warum also düngen, wenn man später all diese Nachteile hat? Wir wollten aus diesem Teufelskreis ausbrechen, die Weine sollten harmonischer werden und sich dem jeweiligen Jahrgang anpassen. Das Ziel war eine natürliche Selektion. Zu jener Zeit fingen die Kunden auch an, weniger zu trinken, aber für bessere Weine mehr auszugeben...

Ist der biologische Weinbau mehr Risiken ausgesetzt als der konventionelle?

Ja. Beim konventionellen Weinbau darf man mit verschiedenen Mitteln eingreifen, wenn es mal echt kritisch wird. Bio-Winzer dürfen weniger eingreifen, setzen ausschließlich präventive Mittel ein und keine kurativen. Deshalb müssen wir mehr und öfter im Weinberg arbeiten. Wie ist das Wetter, wie ist die Laufwand, wie verhält sich der Boden...?

Wir müssen alle möglichen Faktoren beachten und entsprechend agieren – denn wenn man reagiert, ist es oft schon zu spät.

Dem Bioweinbau wird vorgehalten, es werde zuviel Kupfer eingesetzt...

Kupfer ist ein Schwermetall und in größeren Mengen schädlich für den Boden! Man muss die Menge deshalb streng regulieren. Die EU schreibt den Biowinzern heute eine jährliche Gesamtmenge von sechs Kilogramm pro Hektar vor; die nationalen Verbände wie Biolabel und Demeter limitieren die Menge auf drei Kilo pro Jahr. In unserem Betrieb streben wir noch geringere Mengen an, und selbst in dem sehr schwierigen Jahr 2012, als der Mehltau-Druck extrem war, brachten wir es fertig, bei der Behandlung mit Kupfer unter 2,5 Kilogramm zu bleiben. Es ist oft wichtiger, kleine Mengen öfter zu dosieren als einmal große Mengen einzusetzen...

Auch 2013 war kein ideales Jahr – wie schnitt der Bio-weinbau ab?

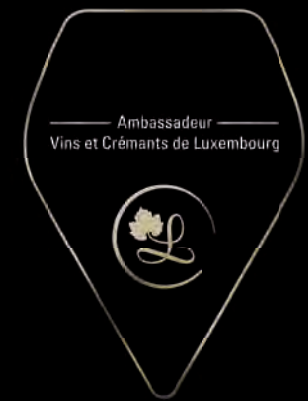
Wir mussten extrem selektiv lesen, die faulen Trauben in verschiedenen Durchgängen herauschneiden und die gesunden so lange wie möglich hängen lassen... Ich bin mir einig mit meinen Bio-Kollegen: 2013 ist der Jahrgang, in dem wirklich nur das möglichst Beste aus dem zur Verfügung stehenden Material gezogen wurde. Das konnten wir nur durch sehr viel Engagement im Weinberg und im Keller erreichen; wir haben es fertig gebracht, in einem so extrem schwierigen Jahr sehr schöne, klassische Luxemburger Weine herzustellen, fruchtig, extrem lagen- und rebsortenbetont. Ein frischer Jahrgang, der den Kunden auch sehr gut gefällt.

Bio-Weine sind in der Regel teurer als andere. Ist das ein Thema bei Ihren Kunden? Und wie wichtig ist der Crémant in Ihrem Betrieb?

Viele Kunden wissen, dass Bioweine teurer sind, weil der Arbeitsaufwand höher und der Ertrag geringer ist; die meisten Kunden sind bereit, mehr für Bioweine auszugeben. Wie in vielen anderen Betrieben ist der Crémant überaus wichtig geworden; unsere Produktion ist ständig gestiegen und wird noch weiter steigen. Im Jahrgang 2013 haben wir zum ersten Mal einen Rosé-Crémant produziert, und auch wieder unsere Sondercuvée Etoile Filante, die erst 2015 auf den Markt kommt.

Der Bio-Winzer Yves Sunnen produziert aus verschiedenen Lagen in der Gemeinde Schengen delikate, elegante Weine, die bei der Kundschaft sehr gut ankommen. Er führt den Betrieb zusammen mit seiner Schwester Corinne Kox-Sunnen.

Zum Angebot gehören neben den klassischen Rebsorten als Spezialitäten ein Cabernet blanc, ein Pinotin, ein Pinot Noir Rosé, ein im 500-Liter-Fass ausgebauter Chardonnay, verschiedene Cuvées mit dem Qualitätslabel „Domaine et Tradition“, ein Crémant brut, in manchen Jahrgängen der Crémant Etoile Filante, und ab Ende 2014 ein Crémant Rosé.



VinsCremants
une application
à télécharger
sans modération
sur l'App Store!

