

E gibt Tätigkeiten, die auf den ersten Blick eher banal erscheinen und denen man keine große Bedeutung zumisst. Doch verlangen sie ganz bestimmte Fertigkeiten – und aus dem Banalen wird eine Kunst. Das Beschneiden von Rebstöcken ist so ein Fall. Schließlich gehört der Rebschnitt zu den wesentlichsten Schritten bei der Erzeugung von gutem Wein.

VON GEORGES DESRUES

In seinem Büro in der Weinbauregion Collio im Nordosten Italiens empfängt Marco Simonit in Designer-Latzhose und bunt kariertem Holzfäller-Hemd. Das schneeweiße Haar trägt der 50-Jährige an den Seiten kurz und oben länger, den gleichfalls weißen Bart perfekt gestylt. Alles in allem sieht der Mann aus, als käme er gerade von einem Fotoshooting für die Herbstausgabe eines Modemagazins. Kein Wunder also, dass selbst die italienische „Vogue“ schon über den Agronomen berichtete. Und dass man von seiner Firma Simonit & Sirch auch immer wieder vom „Gucci“ oder „Prada“ des Weinbaus spricht.

Doch sollte das gestylte Äußere keinesfalls darüber hinwegtäuschen, dass Simonit und sein Geschäftspartner Pierpaolo Sirch als wahre Koryphäen ihres Fachs gelten. Gemeinsam haben sie eine eigene Rebschnitt-Technik entwickelt, die so effektiv und überzeugend ist, dass die beiden von einigen der renommiertesten Winzer und Weingüter auf der ganzen Welt engagiert werden – im Bordeaux beispielsweise Château Latour, in der Champagne Louis Roederer. Zudem geben sie ihr Wissen und ihre Technik an mehreren Weinbauschulen weiter und unterrichten am prestigeträchtigen Institut des Sciences de la Vigne et du Vin der Universität von Bordeaux.

Und was genau macht den Rebschnitt von Simonit und Sirch so besonders? Dazu muss man wissen, dass es im

logisch scheint, wird dieses fundamentale Prinzip im modernen Weinbau ignoriert. Um nämlich die Produktionskosten zu senken und am internationalen Markt bestehen zu können, wird die Rebe durch den klassischen Schnitt auf standardisierte Formen und Dimensionen zurückgeschnitten“, so Simonit.

Als gesichert gilt, dass aus alten Reben geschmacklich komplexere Weine fließen, wie auch Alwin Jurtschitsch bestätigt. Der 35jährige Kamptaler zählt zu den zahlreichen zufriedenen Kunden der friulanischen Rebschneider. Er entstammt einer der namhaftesten Weinbaufamilien Österreichs und gilt außerdem als einer der angesagtesten und innovativsten Jungwinzer seines Landes. Seit einigen Jahren modernisiert er das Traditionsweingut der Familie und setzt dabei stark auf möglichst naturnahe Anbaumethoden und naturbelassene

Weine. „Abgesehen von der Umstellung der Weingärten auf Bio, war die Zusammenarbeit mit Simonit und Sirch wohl die allerbedeutendste Veränderung, die wir im Weingarten vollzogen haben“, erklärt Jurtschitsch. „Bis dahin war ich immer etwas unzufrieden mit meinen Reben und wie sie alterten. Manchmal dachte ich mir, vielleicht liegt es am Boden oder an irgendetwas sonst; dass ich einfach noch nicht die nötige Balance gefunden habe.“

Auf den Rebschnitt sei er bei diesen Überlegungen jedenfalls nicht gekommen. „Dem habe ich zu dem Zeitpunkt noch kaum Bedeutung beigemessen. Im Winter bin ich lieber in den Süden gefahren, etwa zur Weinernte nach Australien, anstatt bei Schnee und Kälte draußen zu stehen und Reben zu schneiden“, sagt er.

Durch die drei Jahre dauernde Zusammenarbeit mit den Italienern, die sich selbst gern als „The Pruning Guys“, also als die Rebschnitt-Jungs, bezeichnen, sieht er das heute jedoch völlig anders.

„Inzwischen frage ich mich, warum wir bloß nicht schon früher nach ihrer Methode gearbeitet haben. Heute stellen wir eine viel bessere Einheitlichkeit bei den Trauben im Weingarten fest.“



Die Männer mit dem

Weinbau allgemein üblich ist, die meisten neuen Triebe an den Reben jeden Winter abzuschneiden, um den Saftfluss der Pflanze in den wenigen zu konzentrieren, die dranbleiben und Trauben tragen werden. Der Rebschnitt ist also ein Mittel zur Kontrolle der Menge und somit der Qualität der Trauben, die im Herbst geerntet werden.

„Beim Beschneiden der Reben fügt man der Pflanze unweigerlich Wunden zu“, erklärt Marco Simonit, „deren Anzahl nimmt naturgemäß jedes Jahr zu, und da die Weinrebe im Unterschied zu einem Baum ihre Wunden nicht verschließen kann, trocknen diese einfach aus, und es entsteht eine Art trockener Kegel im Holz unter den Wunden, was wiederum die Säfte am Fließen hindert.“

Durch den alljährlich wiederholten Schnitt bildet sich bei einer konventionell geschnittenen Rebe ein sogenannter Kopf, also eine Art Knoten mit zahlreichen solcher ausgetrockneten Stellen. „Das blockiert natürlich den Saftfluss. Deswegen streben wir danach, dass sich statt eines Kopfes zwei seitliche Äste bilden – wir nennen sie Kanäle –, auf denen die Triebe wachsen, sodass die Saftströme unter den Schnittwunden hindurch durch die Triebe bis in die Blätter und Trauben fließen können“, betont Simonit. Was nach einer recht simplen Technik klingt, war einst auch allgemein verbreitetes Wissen unter Winzern. Doch durch die Intensivierung des Weinbaus in den 1970er-Jahren wurde es weitgehend vergessen.

„Die Weinrebe ist bekanntlich eine Schlingpflanze, braucht also Raum, um zu wachsen und sich entfalten zu können, doch mit den modernen Methoden, die seit ungefähr 50 Jahren weltweit eingeführt wurden und darauf abzielten, möglichst viele Reben in ein und demselben Weingarten zu pflanzen, wird ihr dieser Raum verwehrt“, ergänzt Simonit.

Um ein möglichst langes und gesundes Leben zu führen, müsse der Rebe erlaubt werden, besagte Äste zu entwickeln. Eine ältere Pflanze brauche folglich auch mehr Platz als eine junge. Sie wächst also in die Breite. „Obwohl das mehr als

goldenen SCHNITT

Zwei Italiener, einer davon mit dem Zeug zum Posterboy, revolutionieren den Rebschnitt.

Angewendet wird ihre Methode inzwischen auch auf so berühmten Weingütern wie dem Château Latour



ARCHIVIO PREPARATORI D'UVA (2)

Oben: Voller Körpereinsatz von Marco Simonit in den Weinbergen des Château Latour.
Unten: Rebstock, der durch kundigen Beschnitt von der Esca-Krankheit befreit wurde

Rebstöcke, auf denen früher ein Trieb gut verholzt war und ein anderer grün geblieben ist, werden heute völlig gleichmäßig versorgt“, sagt Jurtschitsch.

Der sanfte Rebschnitt der Italiener ist mittlerweile auch zur Leidenschaft aller Beschäftigten auf dem Weingut geworden. „Unsere Mitarbeiter markieren sogar die Rebzeilen, in denen sie schneiden, damit sie ihre Arbeit im folgenden Jahr wiederfinden und kontrollieren können“, sagt der Winzer. Außerdem verzichten sie inzwischen völlig auf die einstmals verwendete pneumatische Schere und sind zur Handschere zurückgekehrt. Das ist zwar etwas arbeitsintensiver, ermöglicht aber gleichzeitig ein behutsames und präziseres Arbeiten am Rebstock.

Wie man so eine Handschere effektiv bedient, demonstriert Marco Simonit in seinem Versuchsweingarten im Friaul. Breitbeinig stellt er sich vor eine Rebe, erklärt nochmals genau, wie man sie richtig sanft beschneidet und illustriert seine Aussagen durch äußerst eleganten und geschmeidigen Umgang mit der Gartenschere – womit er aufs Neue an so manchen Inszenierungsverliebten Pizzaiolo erinnert.

„Natürlich geht es auch um das Landschaftsbild“, betont der Agronom. „Im modernen Weinbau hat sich ab den 1970er-Jahren eine Vereinfachung in der Gestaltung der Weingärten durchgesetzt, bei der weniger auf die sortentypische Morphologie der Pflanze als auf geordnete Geometrie Wert gelegt wurde.“ Das Ergebnis: Monotonie. „Dabei sollte doch auch das Erscheinungsbild eine bedeutende Rolle spielen.“

Dass der modisch gestylte Italiener das so sieht, versteht sich gewissermaßen von selbst. Das zeigt sich auch daran, dass alle seine 20 Mitarbeiter die Arbeit in den Weingärten gleichfalls in karierten Hemden, Jeans und ähnlich geschliffenem Hipster-Look wie ihr Chef verrichten. „Den Pruning Guys ist es zu verdanken“, sagt darum auch der Winzer Jurtschitsch, „dass der lange Zeit stiefmütterlich behandelte Rebschnitt heute als ziemlich sexy gilt.“