

VIGNOBLE DE LA COULÉE DE SERRANT

Die Coulée de Serrant ist eine Appellation d'Origine Contrôlée (kontrollierter Ursprungsbezeichnung) die ausschließlich für nur 7 Hektar große Fläche gilt.

„Einer der 5 größten Weißweine Frankreichs“ Curnensky

Der biologisch-dynamische Weinbau - Mythos oder Realität?

Ohne jeden Zweifel entdecken private Weinliebhaber ebenso wie der Fachmann in immer zahlreicheren biologisch-dynamisch erzeugten Weinen eine Fülle an Komplexität, Vitalität und gesteigerter Reintönigkeit. Allerdings besteht auch kein Zweifel daran, dass die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise für alle, die versuchen, sie zu begreifen, verwirrend wirkt, weil sie sich von der schlicht biologischen Wirtschaftsweise dadurch unterscheidet, dass sie in äußerst geringen Mengen (1-100 Gramm je Hektar) Präparate einsetzt, die meist in Wasser dynamisiert werden. Wie können so geringe Mengen erkennbar die Qualität eines Weines beeinflussen? Und wäre das Gleiche nicht auch mit einer simplen biologischen Wirtschaftsweise erreichbar? Usw., usw.

An solchen Fragen erhitzen sich die Gemüter der Anhänger und Gegner stets aufs Neue und man spürt förmlich, wie beiderseits die Lust wächst, handgreiflich zu werden.

Um von der Glaubensüberzeugung zum exakten Wissen und damit zu einer strikteren Beweisführung zu gelangen, wäre letztendlich nur noch ein weiterer Schritt zu tun, und von diesem Schritt hängt teilweise die authentische Qualität der Weine von morgen ab.

Beobachten wir zunächst einmal den Kadaver eines soeben verendeten Tieres; in wenigen Wochen werden wir im Boden nur noch sehr simple Elemente davon vorfinden. Es drängt sich die Frage auf: was ist aus jenen Kräften geworden, die auf so ausgeklügelte Weise den ehemaligen Organismus geschaffen hatten? Jene Kräfte, die aus Kalzium sämtliche Knochenteile formten, jene die aus Silizium sein Fell entstehen ließen? Usw. Sind solche Kräfte nicht über die Gestaltung eines Embryos hinaus existent?

Ein Samenkorn, ein Ei, sind sie nicht schlicht und einfach Auffangbecken für ein perfekt organisiertes energetisches System, das unserer Erde Lebenskräfte spendet? Diese werden erst erkennbar durch ihre Bindung an die Materie, wobei das Spendersystem unabhängig davon existiert. Wenn man diese Frage stellt, gelangt man wie die Physiker, denen beispielsweise die magnetische Resonanz zur Verfügung steht, immer weiter voran beim Aufspüren durchaus reeller und konkreter Gesetzmäßigkeiten die, genau genommen, nicht mehr als irdische Gesetze anzusprechen sind, insofern als sie nicht der Schwerkraft unterliegen (Gewicht/Volumen auf unserer Erde), die Isaac Newton entdeckt hat. Es handelt sich also um Gesetze, an die andere Maßstäbe anzulegen sind. In meinem Buch „Le Vin du Ciel à la Terre“ 3. Auflage (Titel der deutschen Ausgabe: « Beseelter Wein » erschienen im Hallwag Verlag) befasst sich ein komplettes Kapitel mit der Präsentation von Testreihen, die einschlägigen Kreisen durchaus geläufig sind; es werden unter anderem Abbildungen eben dieser energetischen Welt innerhalb der Bereiche Wein und Ernährung wiedergegeben wie auch solche der Veränderung, die durch unterschiedliche Wirtschaftsweisen entstehen können. Mikroskopisch sind diese Realitäten nicht zugänglich. Hierbei gilt es zu begreifen, dass alles Lebendige nichts anderes als eine Summe von Frequenzen oder Rhythmen ist; die Welt ist voller Schwingungen. Ohne Frequenzen oder Minifrequenzen ist Leben undenkbar!

Dieses vibrierenden Alls bedienen sich tagtäglich gesellschaftliche Einrichtungen ebenso wie jeder einzelne von uns unter Zuhilfenahme von Satelliten, Handys, Sendestationen, Mikrowellen, GPS (Navigationssysteme) und das in einem Umfang, der beunruhigend zu werden beginnt, weil diese Überfülle von „neuen“ Frequenzen jene Frequenzen stört, die uns Leben vermitteln. Niemand findet es erstaunlich, dass er die Stimme seines Partners über Tausende von Kilometern hinweg durch sein Handy vernehmen kann und dabei nicht ein Milligramm an Wellen verbraucht. Denn eine Welle ist nun einmal nicht ihrem Gewicht nach messbar. Wenn es aber um einige Gramm an Präparaten geht, die im Zuge der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise wirksam werden und zwar als Schaltstationen oder Katalysatoren ganz bestimmter Prozesse, die für das pflanzliche Leben unentbehrlich sind – eben für jenes Leben, das schlicht und einfach dem Unberührbaren zugehört – dann zeigen sich all jene darüber entsetzt, die sich der energetischen Welt noch gar nicht bewusst geworden sind und sich doch Tag für Tag ihrer bedienen. Denken wir einmal ernsthaft darüber nach, wie viel Gramm Quarz erforderlich sind, um eine Armbanduhr über ein Jahr hinweg in Gang zu halten. Warum also sollten die für den Boden bestimmten Präparate nicht die Mykorrhiza (Symbiose zwischen den Wurzeln höherer Pflanzen und Pilzen) des Erdreichs fördern? Dass

dies so ist, wurde übrigens durch ein staatliches Institut der Schweiz nachgewiesen, das über 18 Jahre hinweg Vergleiche zwischen konventioneller, biologischer und biologisch-dynamischer Landwirtschaft anstellte. Und im Gegensatz hierzu ist es nur allzu verständlich, dass durch den verstärkten Einsatz all jener giftigen Moleküle (wenn sie Näheres speziell darüber wissen wollen, lesen sie einfach die Gebrauchsanweisung und die darin enthaltenen Verbraucherschutzhinweise), mit denen die Reben und ihre Standorte überschwemmt werden z.B. Herbizide, Fungizide, Akarizide, Pestizide, Mittel gegen Fäulnis und zur Entlaubung, in zunehmendem Maße die Verbundenheit mit jenen Kräften verhindert wird, die das Leben und die Qualität positiv beeinflussen.

Hieraus, liebe Weinfans, ergeben sich drei sehr bedeutsame Kommentare bezüglich der Qualität der Weine, die Sie kaufen, um sie einzukellern.

1. Der Einsatz von Chemikalien, die dazu führen, dass die Weinstöcke über ihr Blattwerk weniger Sonnenenergie und über ihre Wurzeln weniger Lebenskraft aus dem Boden aufzunehmen vermögen, erhöht sich zwangsläufig. Jede zusätzliche Behandlung zur Bekämpfung von Krankheiten - von denen man noch nicht einmal mit Sicherheit sagen kann, ob sie Indikatoren gesundheitlicher Schwächen sind -, hat immer umfangreichere Defizienzen zur Folge, die weitere Behandlungen erforderlich machen. Es ist nur allzu verständlich, dass für Winzer, die in eine solche Sackgasse geraten sind, die Technologie das einzige Mittel ist, in ihren Weinen den Anschein von Qualität zu erhalten. Solche Weine werden für Niedriglohnländer immer nachahmbar bleiben. Darüber hinaus leidet die Alterungsfähigkeit der Weine in zunehmendem Maße.

2. Zurückhaltung zu üben und sich damit zufrieden zu geben, von diesen sehr giftigen Mitteln 20% weniger in der Landwirtschaft einzusetzen, stellt keinen echten Fortschritt im Bereich der lebendigen Kräfte dar, die der Weinstock braucht, um gesund zu bleiben und die Ursprünglichkeitsmerkmale seiner Herkunft zu manifestieren. Das ist eine Erklärung dafür, weshalb immer mehr Winzer sich der biologischen Wirtschaftsweise zuwenden, die der einzige Weg ist, den Weinstock mit seiner Umwelt eins werden zu lassen.

3. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, die das energetische Umfeld unmittelbarer einbezieht, erreicht eine zusätzliche, sehr wichtige Stufe und erhöht damit für die Weinstöcke ganz entscheidend die Möglichkeit, in den Besitz jener qualitativen Kräfte zu kommen, die Grundlage für all das sind, was wir am Wein schätzen; darüber hinaus kann sie dank ihrer engen Verbundenheit mit den Kräften des Lebens innerhalb von zwei bis drei Jahren die unheilvollen Nachwirkungen der Herbizide etc. beheben, wofür eine normale biologische Wirtschaftsweise Jahrzehnte benötigen würde. Ein entsprechender Beweis wurde in Australien erbracht, wo DDT verseuchtes Gelände, dessen landwirtschaftliche Nutzung daraufhin von Regierungsseite verboten worden war, nach dreijähriger Anwendung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise wieder für den Gemüseanbau zugelassen wurde.

Dies alles ist auf lange Zeit hinaus entwicklungsfähig, denn immer mehr seriöse Winzer werden sich kontinuierlich der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise zuwenden, auch wenn direkt oder indirekt versucht wird, sie lächerlich zu machen mit dem Ziel, lukrative Marktpositionen zu retten.

Abschließend bleibt festzustellen, dass die Behauptung, die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise sei ineffizient, dem Gestern angehört. Das Heute bleibt leider weiterhin beunruhigend. Die energetische Umwelt ist eine organisierte Welt, die mehr oder weniger sinnvoll genutzt werden kann. Ihr wendet sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise zu, ohne verändernd einzugreifen. Die Allgemeinheit verhält sich nicht in gleichem Maße verantwortungsbewusst einfach deshalb, weil in diesem Bereich Kontrollen so gut wie unmöglich sind. Schon gelangt unter einem Deckmäntelchen eine Art „energetisiertes“ Wasser in Umlauf (zum Preis von EUR 5.000 je Liter), das unbestreitbar den Geschmack eines Weins effektiv verändert keinesfalls aber auf natürlichem Weg; und physikalisch gesehen enthält es keinerlei Zusatz. Selbst wenn solche trügerischen Ergebnisse, die übrigens jeden von uns zu bluffen vermögen, nicht wirklich von Dauer sind ja, sich ins Gegenteil verkehren können, besteht kein Zweifel, dass unkontrolliertes Abdriften der Technologie bereits damit begonnen hat, an diese „neue energetische Welt“ zu rühren.

Tous nos vins, depuis 1984, son issus d'agriculture biodynamique.

Nicolas Joly – Clos de la Coulée de serrant – Château de la roche aux Moines – 49170 Savennières – France

Tel : 0033 (0)2 41 72 22 32 – Fax : 0033 (0)2 41 72 28 20

E mail : coulee-de-serrant@wanadoo.fr – www.coulee-de-serrant.com