



NATURPARK „Südsteirisches Weinland“, Gamlitz – Steinbach, 2018

Meine Philosophie

Schon früh hab ich gelernt: Die Qualität der Traube ist ausschlaggebend für die Qualität des Weines. D.h. kurz gesagt, die Weinqualität entsteht zum Großteil im Weingarten!

Schon früh hab ich kapiert, dass viele Dinge, wie sie im Weinbau (auch Bioweinbau) betrieben werden, über Generationen nicht betreibbar sind. Daher hab ich begonnen, einen eigenen Weg zu suchen, ohne auf andere zu schielen, nicht das zu tun, was ausschließlich dem schnellen Profit dient.

Ich mache heute nur mehr wenig so, wie ich es bei meiner Ausbildung in Silberberg und dann bei der Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister gelernt habe. Ich möchte die Grenzen im steirischen Weinbau verschieben. Eines ist mir heute klar: Wenn Du wissen willst, wo die Grenzen liegen, musst Du immer wieder die Grenzen überschreiten!

Seit 19 Jahren keine Düngung! Die Folge - die Zellen der Blätter, usw. wachsen langsamer, sind enger zusammen, fester und dadurch widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten, Pflanzen-Schutz ist nicht in dem Ausmaß notwendig; die Wurzeln der Weinstöcke wanderten in tiefere Bodenschichten und der Weinstock ist unabhängiger bei Niederschlägen, Trockenheit, ...

Ich bin der Meinung Terroir ist mit Düngung (Doping) nicht möglich!

Minimalbearbeitung! Auf häufiges Laubschneiden und Kürzen der Triebe wird verzichtet. Unsere Rebstöcke, Blätter und Triebe werden fast ausschließlich händisch bearbeitet und wachsen natürlich und frei. Nicht nach Optik im Weingarten werden Entscheidungen getroffen, sondern nach der angestrebten Qualität und einer natürlichen Arbeitsweise.

Derzeit **sparen** wir rund **90Prozent** an **Spritzmitteln** gegenüber der Bearbeitungsweise von vor 19 Jahren ein. Durch die Minimalbearbeitung belasten wir die Umwelt zusätzlich mit jährlich rund 3000 Liter Dieseltreibstoff weniger. Würden alle Weinbaubetriebe in Österreich ähnlich arbeiten, wäre dies eine Treibstoffersparnis von etwa 14.700.000 Liter, also rund 230.000 Autotankfüllungen, also in einer Winzerlaufbahn rund 440.000.000 Liter bzw. 6.900.000 Tankfüllungen **nur in Österreich!!!**

Der Soziale Gedanke!

Der Einsatz von Traktoren wird, wo es nur geht, eingespart und durch menschliche Arbeitskraft ersetzt. D.h. wir schaffen und erhalten bewusst Arbeitsplätze! Diese positive Energie, die natürlich keine Maschine leisten kann, ist später auch in den Trauben und in unseren Weinen zu finden.

Buntes Treiben! Seit zehn Jahren wird auf Herbizide und seit 16 Jahren auf Pestizide (auch auf jene, welche im Bioweinbau erlaubt sind) verzichtet. Die Rebstöcke werden manuell ausgemäht. In den Weingärten wachsen jetzt rund 25 verschiedene Gräser und Kräuter (statt etwa 8 vor 19 Jahren) was sich wiederum auf das ganze System (Boden, Bodenleben, Mikroorganismen, Vielfalt, Insekten, Weinstock und den Wein, ...) positiv auswirkt. Zudem bereitet es vor allem im Frühjahr und Frühsommer ein Vergnügen der Farbenpracht in den Weingärten und dem Treiben der unzähligen Insekten zuzusehen.

Der Mond als Zeit- und Rhythmusgeber! Seit 18 Jahren bearbeiten wir unsere Rebflächen nach Mondphase und haben erstaunliche Erfolge verzeichnet! In Folge machen wir auch die Ernte- und Kellerarbeiten ausschließlich nach den Mondphasen, damit wir auch die Weine noch natürlicher und weitgehend nach biologischen Kriterien verarbeiten können.

„Alles, was auf unserer Erde wirklich Bestand hat, hat die Natur hervorgebracht“! Der Mensch neigt dazu, immer alles besser machen zu wollen und einzugreifen. "Höher, schneller, weiter" hat auch schon im Weinbau Einzug gehalten.

Mein Motto: **"Werden lassen"**. Sowohl im Weingarten und auch im Keller (VEGAN, schwefelarm, ohne Reinzuchthefen, 100% biologischer Säureabbau), darf die Natur gestalten“.

Wir laden Sie herzlich ein, unsere Weine bei uns zu verkosten, gerne erzählen wir Ihnen bei einer Erlebnis-Weingartenführung (März bis Ende Oktober, jeden Samstag 11 Uhr gegen Voranmeldung) mehr!

Kosten: ab € 22,- Dauer der Führung etwa 1.5 – 2h.

Altes Preßhaus und Ab Hof-Verkauf – März bis 31. Oktober: tägl. von 8 bis 18 Uhr, Sonntag bis 17 Uhr.

Hannes Söll