

# Nachhaltigkeit hat Priorität



Fotos: Lena Giovanazzi

Andreas Dilgers Prior kostet im Online-Shop des Weinguts 13 Euro. Der aktuelle Jahrgang ist 2020, einen 2023er-Nachfolger wird es aber wohl nicht geben.



Andreas Dilger aus Freiburg hat sich den Zukunftssorten verschrieben. Darunter ist auch die Sorte Prior, mit der er beweist, dass deren Weinqualität absolut konkurrenzfähig ist.

Gehört den resistenten Rebsorten die Zukunft? Immer neue Varianten kommen auf den Markt – auch dank der unermüdlichen Arbeit der Winzer. Etwa die Rotweinsorte Prior. Der Freiburger Biowinzer Andreas Dilger hat sich seit über 20 Jahren auf pilzwiderstandsfähige Sorten spezialisiert. Sein reinsortiger Prior 2020 zählte zu den diesjährigen Eco-Winnern.

**E**in rares Gut: Nur 650 Flaschen des Jahrgangs 2020 hat der Freiburger Biowinzer Andreas Dilger aus der Rebsorte Prior hergestellt. Auf gerade mal 15 Ar seiner sechs ökologisch bewirtschafteten Hektar in und um Freiburg im Breisgau wächst die widerstandsfähige Rotweinsorte, die Dilger in diesem Jahr die Auszeichnung Eco-Winner in der Kategorie Piwi-Rotweine eingebracht hat. Eco-Winner ist der Wettbewerb des Bioverbandes Ecovin. Die Böden seiner Weinberge sind geprägt von Kalksandstein und mittelschwerem, humösem Lehmlöss. Prior ist eine von insgesamt 18 widerstandsfähigen Sorten, die Dilger anbaut. Dazu gehören auch Johanniter, Sauvignier Gris, Muscaris, Pinotin, Cabernet Cortis und Monarch. Einige davon bringt er ebenfalls reinsortig auf die Flasche oder sie wandern in seine Einstiegs cuvée Georges oder in die höherpreisigeren Cuvées Les Reines Prochaines, die jeweils erst zum Jahreswechsel in den Verkauf gehen.

Aus Prior können farb- und gerbstoffreiche Rotweine mit Aromen von reifer, schwarzer Süßkirsche hergestellt werden, die an Pinot Noir erinnern. In Deutschland wächst die Sorte auf 13 Hektar. Dilgers Prior wurde spontan vergoren und lag zehn Monate in gebrauchten Barriques. Der 2020er ist der aktuelle Jahrgang, den er für 13 Euro pro 0,75-Liter-Flasche im Verkauf hat.

Dilger vertreibt bislang alle seine Weine direkt an Endverbraucher. Der farbtintensive dunkle Rotwein zeigt einen dichten, stoffigen Körper, ohne dabei fett oder alkoholisch zu wirken. Die Beeren sammeln im Weinberg langsam, aber begrenzt Zucker. Dafür braucht der Winzer einen langen Atem, weil die Beeren bis zur späten Lese gesund bleiben müssen. Die Stilistik

dieses badischen Prior ist warm und würzig mit Heidelbeere und Kirschnoten am Gaumen. Die Gerbstoffe sind spürbar vorhanden aber erstaunlich sanft, ebenso die Säure.

Die Sorte Prior ist eine Kreuzung aus Blauem Spätburgunder und den Weißweinsorten Joan Seyve 234-16 und Bronner. Die mittelgroßen Beeren zeichnen sich durch eine stabile Haut und ein festes Fruchtfleisch aus. Die Rebsorte weist nur eine geringe Neigung zur Verrieselung auf und verfügt über einen aufrechten Wuchs. Sie hat eine geringe Anfälligkeit gegen Falschen und Echten Mehltau, und im Vergleich zum Spätburgunder muss Prior um 75 Prozent weniger gespritzt werden. Das schont den Boden, erspart dem Winzer Arbeit und dem Klima CO<sub>2</sub>. Außerdem treibt Prior nicht so früh aus wie Spätburgunder und ist daher weniger frostanfällig.

Allerdings sind pilzwiderstandsfähige Sorten Klimaextremen und invasiven Schädlingen ebenso ausgeliefert wie herkömmliche Sorten. So fielen die Prior-Lagen von Dilger 2023 dem Hagel und der Kirschessigfliege zum Opfer. Aus den spärlichen Resten hat der Biowinzer Traubensaft produziert, der pasteurisiert wurde. Einen naturbelassenen Rotwein ohne technische Eingriffe hätte man aus dem Prior 2023 nicht vinifizieren können. Trotzdem sieht Dilger keine Alternative zum ökologischen Weinbau, weil er den Boden gesund und lebendig erhält. Begrünung beugt Bodenerosion vor, Trockenheit steht der Boden dadurch besser durch, weil er Feuchtigkeit länger speichern kann. Dilger ist von dem überzeugt, was er tut: „Noch vor 20 Jahren war es ein Risiko auf Piwis zu setzen, weil diese Rebsorten noch komplett unerforscht waren. Heutzutage ist es aus meiner Sicht ein Risiko, nicht auf die neuen Sorten zu bauen.“

SUSANNE SALZGEBER