

**Die Liebe hat die Jungwinzerin Catharina Sadde aus Dresden in das Burgund in Zentralfrankreich verschlagen. Genauer: die Liebe zu feinen Tropfen, zu ökologischem Anbau und zum Vater ihrer drei Kinder. Überzeugt von Biodynamie und nachhaltiger Kultivierung bringt sie bald ihren eigenen Wein auf den Markt – den sie natürlich mit ihrer ganzen Hingabe in dem traditionsreichen Gebiet erzeugt.**

Der beschauliche 500-Seelen-Winzerort Pommard im Burgund, das teuerste Weinanbaugebiet der Welt: Wir betreten ein dunkles Gewölbe in einem Hinterhof, es ist spärlich beleuchtet, es riecht nach Keller und Früchten. Aus einem der vier großen Holzfässer hallt eine fröhliche, fast quietschvergnügte Stimme: „Ich bin hier!“ Sie muss zu jemandem gehören, der scheinbar gern bei der Arbeit ist. Die hörbare Lebensfreude sprudelt aus dem zweiten Fass in der Reihe vor der alten Steinwand. Die Eichentonne ist mannshoch und hat einen Durchmesser von knapp einem Meter. In solch einem Koloss verschwindet Catharina vollständig bis zum Scheitel. Und auch so steckt die gebürtige Dresdnerin mittendrin im Winzerinnenleben. Barfuß stapft die 35-Jährige in den roten Trauben ihrer letzten Weinlese und guckt mit ihrer Stirnlampe gerade so aus dem Fass. Es ist die erste Ernte von den Reben ihres eigenen Weinbergs. Das Schicksal wollte es so, und da fielen nach zahlreichen Lehrjahren 1,3 Hektar Reben Pinot noir und Aligoté vom Himmel. Mit ganz viel Glück konnte Catharina tatsächlich ihre eigenen Parzellen kaufen, mit der Hilfe von Familie und Freunden. Kein leichtes Unterfangen in einer Region, in der jeder Weinberg hart umkämpft bleibt. Schließlich ist ein Wein aus dem Burgund kostbar und exquisit wie Trüffel oder Kaviar. Und so scheint jeder Quadratmeter be-



## Der gute TROPFEN

*Sie versteht Weine wie keine Zweite:  
Mit BIODYNAMIE revolutioniert die  
Winzerin Catharina Sadde das Burgund*

TEXT MARC OLIVER RÜHLE FOTOS SIEGFRIED MICHAEL WAGNER

pflanzt, weil alle so viel wie möglich aus den prestigeträchtigen Anbauflächen herausholen wollen. Dazu kommt, dass der Winzerberuf fast ausschließlich von Männern dominiert wird, die oftmals einer langen Familientradition entstammen. Kurz gesagt: Der Wettbewerb ist hart umkämpft.

Aus den jetzt gärenden Beeren jener zwei Sorten wird nun ihr erster eigener Wein entstehen. Bis hierhin war es ein langer, gar steiniger, zehn Jahre andauernder Weg, welcher noch längst nicht abgeschlossen ist. Die eigentliche Arbeit beginnt im Grunde erst in jenem

Moment, in dem die Trauben bestenfalls zum richtigen Zeitpunkt gelesen sind. Dabei achtet Catharina fast penibel auf die Gebote der Natur und die Einflüsse der Umwelt. Die gelernte Köchin und studierte Winzerin verfolgt dabei eine klare Vision: „Ich bin natürlich von meinen Lernjahren geprägt, was aber nicht heißt, dass ich genauso arbeite. Jetzt versuche ich nur noch auf mein Bauchgefühl zu hören. Ich merke schnell, ob es stimmt oder nicht. Ich bin völlig unabhängig, habe keine Mitarbeiter, da werden Entscheidungen völlig anders getroffen als in großen Betrieben, und

Catharinas Wein verkosten kann man ab November. Kontakt via Instagram @les\_horees

ich kann somit sehr frei arbeiten“, erklärt Catharina, während sie die Weinpresse im Innenhof bedient. Konkret für die Arbeit am Weinberg bedeutet das: behutsames Eingreifen, Vorbeugen und Begleiten. Ebenso will die junge Winzerin nicht alles kontrollieren, sondern ihrem Weinberg und dem Wein Möglichkeiten geben, sich zu entfalten. „Ich habe kein Rezept von der Familie oder früheren Jobs übernommen, sondern möchte auf meine Art, den Weinberg als eigenen Organismus zu betrachten, vertrauen. Auf meine ganzheitliche und sensible Herangehensweise“, so die dreifache Mutter voller Enthusiasmus. „Denn wie in einer zwischenmenschlichen Beziehung sind der Weinberg und der Wein im Keller ein fragiles Element, welches sich ständig verändert.“ Kaum gesagt, huscht Catharina mit einem Eimer über die Leiter und taucht wieder in eines ihrer Fässer ab.

Aber was genau macht Catharina anders, im Gegensatz zur konventionellen Bewirtschaftung? „Ich benutze keine synthetischen Spritzmittel oder künstlichen Dünger, keine Herbizide und Insektizide, stattdessen pflege ich meinen biodynamischen Kompost, ich bringe im Herbst und Frühjahr Hornmist aus, ebenso drei- bis fünfmal im Jahr Hornkiesel. Ich führe einen sanften Rebschnitt durch und trimme spät. Zudem arbeite ich mit den Jahreszeiten und unterschiedlichen Phasen der Tageszeiten. So kommt es schon mal vor, dass ich meine dynamisierten Pflanzentees, welche ich je nach Saison und Problematik – Trockenheit, Krankheitsstress, Reife – bewusst in der Dämmerung versprühe. Zudem arbeite ich ausschließlich manuell, zum Beispiel bei der Lese oder bei der Dynamisation“, beschreibt Catharina ihre Anbauphilosophie. Aber was bedeutet dies überhaupt? Dynamisation ist ein zentrales Konzept der Biodynamie, welches auf der Idee basiert, dass in der Natur ein lebendiges Wasser mehr Leben in sich

trägt als stagnierendes Wasser. Alle biodynamischen Präparate werden dynamisiert (so eine Art Homöopathie für die Pflanzen), um den Einfluss von Kosmos, Mensch und Erde auf – in diesem Falle – die Weinrebe zu aktivieren.

Im Burgund ist es schwierig, Biodynamie zu fördern, vor allem wegen der hohen Pflanzdichte von 10.000 Pflanzen pro Hektar, der großflächigen Mono-

### *Der Biowein schmeckt bestimmt nach Lebensfreude*

kultur und der Nähe zum Nachbarwinzer. „Da ist es oft sehr schwierig, wenn der Nachbar konventionell arbeitet und der Abstand zu seinen Rebstöcken nur einen halben Meter beträgt“, beschreibt Catharina ihre Außenseiterrolle. „Aber ehrlich gesagt stellt sich die Frage Bio oder nicht Bio für mich überhaupt nicht. Es ist einfach eine Notwendig-

keit, und da Bio eine Einstellungsfrage und Lebenshaltung ist, stellt es für mich kein Problem dar. Bio heißt auch, nicht alles zu kontrollieren und zu bändigen.“ Während des Gesprächs hantiert Catharina derart leidenschaftlich in ihrem Weinkeller herum und strahlt dabei so viel Lebensfreude aus, dass man fast schon erahnen kann, wie ihr Wein eines Tages einmal schmecken wird. Im Frühjahr 2021 wird er in Flaschen zu kaufen sein. Jetzt heißt es erst einmal: Füße und Hände absprühen, sich umziehen und auf den von der Landwirtschaft gezeichneten Pick-up springen, um die Kinder von der Schule abzuholen. So sind es auch ihre Sprösslinge, die sie immer wieder daran erinnern, was es bedeutet, etwas in die Welt zu setzen. „Mein Ziel ist es, Kinder großzuziehen, die ihren eigenen Weg finden. Das wünsche ich mir auch für meine Weine – und in beiden Fällen fühlt es sich ziemlich gut an.“



Catharinas Weinkelterei ist in Pommard (o. li.), aber sie lebt in Beaune, wo es diese Weinbar gibt (o. re.). Links: das Dorf Pernand-Vergelesses