

Was ist Bio-Wein?

NASERÜMPFEN WAR ANGESAGT. Öko- oder Bio-Wein hatte keinen guten Ruf. Man könnte sogar sagen, sein Image war miserabel. Inzwischen hat das Blatt sich gewendet. Viele traditionelle und namhafte Weingüter, wie zum Beispiel Wittmann aus Rheinhessen oder Dr. Bürklin-Wolf aus der Pfalz, arbeiten seit geraumer Zeit biologisch oder gar biodynamisch im Weinberg sowie im Keller. Viele andere tun es ihnen nach. Warum?

Ein Grund könnte sein, dass die Winzer ihre Gesundheit nicht mehr aufs Spiel setzen wollen. Beim Ausbringen von Pestiziden wird nämlich nicht nur Pilzkrankheiten, Beikräutern und sonstigen Lebewesen am Weinberg der Garaus gemacht. Ein weiterer Grund könnte der Umweltschutzgedanke sein, der den verantwortungsbewussten Winzer umtreibt. Er stärkt das Ökosystem in seinem Weinberg, indem er keine chemisch-synthetischen Düngemittel einsetzt. Stattdessen begrünt er freie Flächen mit Leguminosen, die den Boden lockern und ihm auf natürliche Weise Stickstoff zuführen. Er fördert damit die Biodiversität im Weinberg, der ansonsten eine triste, leblose Monokultur wäre. Dieser Antrieb, Bio-Wein zu erzeugen, ist zwar ehrenwert, für die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Weins aber noch nicht ausreichend. Der mitentscheidende Aspekt für die Umorientierung vieler Winzer auf biologischen Weinbau hat aber genau mit dieser Qualitätsorientierung zu tun. Ein guter Wein wird im Weinberg gemacht und nicht im Keller. Darin sind sich die handwerklich arbeitenden Winzer, die nicht auf technische Tricks zur Weinbereitung im Keller zurückgreifen, einig. Gesunde, konzentrierte Trauben sind gefragt für Qualitätsweine. An hohen Erträgen sind nur Massenwein-Erzeuger interessiert. Wein entsteht aus dem Saft der Trauben. Sind die Trauben nicht gesund, schmeckt man das im Most und später im Wein. Für gesundes Lesegut braucht man aber robuste Reben, die nicht krankheitsanfällig sind.

IM BIOWEINBAU stärkt man die Reben, indem man sie nicht von angeblich störenden Unkräutern befreit, sondern bewusst andere Pflanzenarten daneben sät, die wiederum Nützlinge anziehen und zudem den Boden stärken. Gegen Echten und Falschen Mehltau – typische Pilzkrankheiten im Weinberg – dürfen auch Bio-Winzer Kupfer und Schwefel spritzen. Die zugelassenen Mengen sind jedoch geringer als im konventionellen Weinbau. Im biodynamischen Weinbau arbeiten die Winzer mit Präparaten, beispielsweise aus Hornmist oder

Hornkiesel, die der Pflanzengesundheit dienen. Sie fördern unter anderem die Lichtaufnahme der Blätter, also das Wachstum beziehungsweise den Reifeprozess der Trauben, und dienen einem lebendigen Boden. Kräuterpräparate aus Schachtelhalm und Brennnessel unterstützen die Reben bei der Abwehr von Pilzinfektionen. Der Rhythmus der Natur gibt den Bio-Winzern ihre Arbeitsschritte vor. Deren wirtschaftliches Risiko ist weitaus höher als das konventionell arbeitender Betriebe, die bei Pilzbefall schnell auf chemisch-synthetische Spritzmittel zurückgreifen können. Umso wichtiger ist es, die Pflanze und den Boden im stabilen Gleichgewicht zu halten. Das macht sie weniger anfällig für Krankheiten.

In kühl-gemäßigten Klimata wie in Deutschland ist es weitaus schwieriger, Bio-Weinbau zu betreiben, als in trocken-niederschlagsarmen Gebieten. Grund dafür sind die

Bio-Zertifikate für Wein

EU-Bio-Siegel Jeder Bio-Wein muss nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus produziert sein, zertifiziert durch die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Anbau. Darüber hinaus können sich die Winzer von Bio-Verbänden zertifizieren lassen, deren Regeln für ökologischen Weinbau und Kellerwirtschaft strenger sind als die EU-Bio-Zertifizierung. Eine Gesamt-Umstellung des Betriebs auf Bio ist hier erforderlich.

Ecovin Größter bundesweiter Verband von Bio-Winzern, vor mehr als 30 Jahren gegründet, aktuell 220 Mitglieder

Bioland Gegründet in den 1970er-Jahren, größter bundesweiter Bio-Verband mit über 5 900 vielfältigen Erzeugern, darunter 260 Winzer

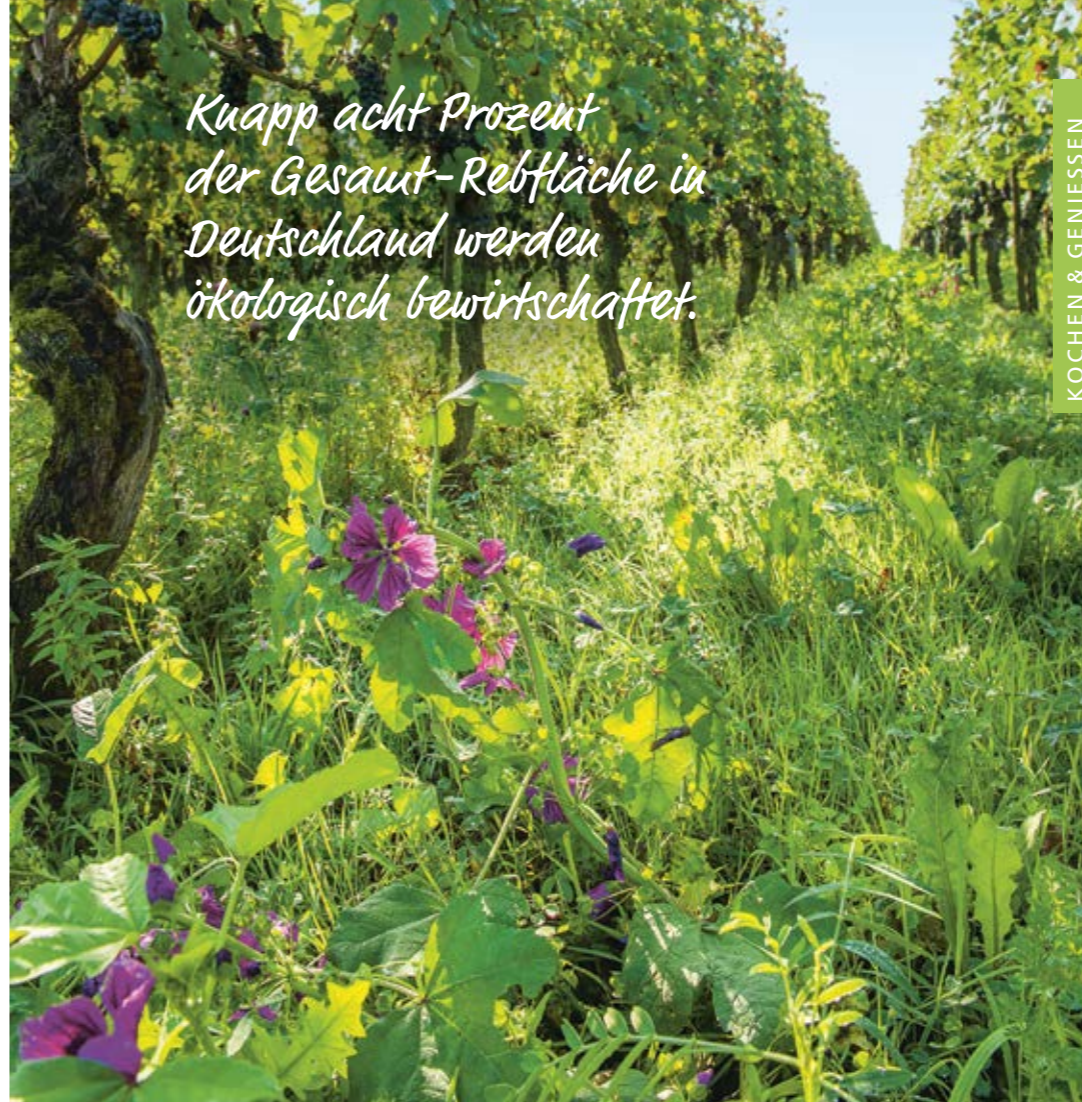
Naturland Weltweiter Bio-Verband mit 38 000 Bauern international, 2 600 in Deutschland, davon 160 Winzer

Demeter Weltweiter Bio-Verband für biodynamisch arbeitende Erzeuger, 4 900 Mitglieder, in Deutschland 1 400 Landwirte. Weltweit 858 Weingüter mit Demeter-Zertifizierung, 53 in Deutschland

biodivin 1995 in Frankreich gegründeter Verband von biodynamisch arbeitenden Winzern; aktuell 104 französische und 2 deutsche Winzer



Kuapp acht Prozent der Gesamt-Rebfläche in Deutschland werden ökologisch bewirtschaftet.



KOCHEN & GENIESEN

DIE BEGRÜNUNG DES WEINBERGS dient dem Boden und der Biodiversität.

Pilzkrankheiten, die mit einer bestimmten Luftfeuchtigkeit und Wärme auftreten. Trocken und heiß mögen sie es nicht. Anderer Schädlinge, wie des Traubenwicklers, versucht man im Bio-Weinbau mit der sogenannten Verwirrmethode Herr zu werden. Im Weinberg werden Pheromone ausgelegt, ein Sexuallockstoff, der die männlichen Falter so verwirrt, dass sie die Weibchen nicht mehr finden und sich nicht weiter fortpflanzen können.

In der Kellerarbeit, also im Prozess der Weinbereitung, der Gärung und des Ausbaus sind für die Herstellung von Bio-Wein weniger Eingriffe zugelassen als in der konventionellen Weinbereitung. Gentechnisch veränderte Hefen sind für Bio-Weine generell nicht erlaubt. Die wenigsten manipulativen Eingriffe bei der Weinbereitung sieht der Demeter-Verband vor. Umso mehr bestimmt hier die Qualität der Trauben am Ende die Qualität des Weins.

Ziel der meisten Bio-Winzer ist es, mit so wenig Eingriffen wie möglich – im Weinberg wie im Keller – ehrliche Weine aus besten Trauben zu erzeugen. Charaktervolle Weine, die den Boden, das Klima, die Rebsorte und die Handschrift des Winzers widerspiegeln. *SUS*

HERSTELLER-EMPFEHLUNG*



Klaus Knobloch zählt zu den Gründungsmitgliedern von Ecovin, dem größten Verband ökologisch arbeitender Weingüter. Heute führen seine Söhne die ökologische Ausrichtung des Betriebs konsequent fort.

KNOBLOCH

BIO-SPÄTBURGUNDER MILD *vegan*
ODER BIO-SPÄTBURGUNDER »TURMALIN« TROCKEN *vegan*

- vom Weingut Knobloch aus Oberflörsheim, Rheinhessen
- Spätburgunder mild: harmonischer Rotwein, fruchtbetont mit leichter Süße; empfohlene Trinktemperatur: unter 16°C; passt zu Wild, Weißschimmel- und kräftigen Schnittkäsen, Beeren Crumble, Käsekuchen
- Spätburgunder »Turmalin« trocken: im großen Holzfass gereift, körperreicher Rotwein mit gut eingebundener Säure und feinen Fruchtnoten; empfohlene Trinktemperatur: 16–18°C, passt zu Coq au Vin und Wildgerichten

je 0,75l **7,99 €** (1l = 10,65 €)

→ Im nächsten Alnatura Magazin
Was heißt »Barrique«?