

Bio-Wein

1. Historie und Entwicklung
2. Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
3. Biologischer Weinanbau
4. Regeln, Vorschriften
5. Marktinformationen
6. Geschmack und Qualität von Bio-Wein
7. Bio-Weine bei Wein-ist Gail

``Den`` Bio-Wein gibt es eigentlich garnicht. Auf den Etiketten der Weinflaschen steht oftmals „Wein aus biologisch erzeugten Trauben“. Was aber dann im Keller bei der Weinherstellung geschieht ist – auch in der EU – nicht ausreichend geregelt.

1. Historie und Entwicklung:

Früher gab es nur Bio-Wein ! Mineraldünger, chemische Zusätze wie Fungizide, Pestizide etc. gab es nicht.

1845 wurde die Pilzkrankheit „echter Mehltau“ aus den USA eingeschleppt.

1863 kam auch noch die Reblaus in die europäischen Weinbaugebiete, was zu einer großflächigen Vernichtung der Rebstöcke führte.

2. Maßnahmen zur Pilz- und Schädlingsbekämpfung

Zur Bekämpfung der Reblaus wurden die europäischen Edelreben auf resistente amerikanische Wurzeln geprägt, dieses Verfahren wird bis heute erfolgreich angewandt.

Gegen Mehltau, der bevorzugt bei feuchtem Klima auftritt, gibt es immer noch kein zufriedenstellendes Rezept. Es bleibt nur die „chemische Keule“.

In trockneren Gebieten haben die Pilze keine guten Chancen, deshalb ist es auch z. B. in Italien einfacher biologische Weintrauben.

3. Biologischer Weinanbau

Es gibt diverse Ansätze zur Vermeidung des Chemie-Einsatzes im Weinbau.

- Weniger Monokultur zur Stärkung der Rebstöcke
- Einsatz von Brennesselsud, frischer Mist etc. zur Düngung

- Man läßt „Unkraut“ zwischen den Rebenreihen wachsen (Gras, Wicken, Gerste)
- Gespritzt wird mit Kupfersulfatlösungen
- Vermeidung des Einsatzes von Zuchthefen im Keller, Einsatz der Hefen aus den Weinfeldern
- Biotrauben werden früher reif, sind kleiner, haben geringeren Zuckergehalt und führen somit zu geringeren Alkoholwerten
- Intensive Auslese befallener Trauben
- Größerer Abstand der Anbauflächen zu konventionell bebauten Weinfeldern
- Investitionen im Weinkeller sind nötig, um sauber produzieren zu können (Stahltanks etc.)
- Sulfitzugaben zur Haltbarmachung des Weines sind regional vorgegeben und liegen deutlich unter denen für konventionelle Weine.

4. Regeln und Vorschriften

Es ist schwierig – auch für EU – einheitliche Regelung zu schaffen, da die Klimazonen und damit auch der Schädlingsbefall z. B. von Weingebieten in Deutschland kaum mit Gebieten in Spanien, Süditalien oder Griechenland vergleichbar sind.

- Regeln zur Bearbeitung der Anbauflächen orientieren sich an Vorschriften für die „Biologische Landwirtschaft“.
- Im Weinkeller ist eigentlich nur Gentechnik verboten.
- Es gibt in diversen Regionen „Biodynamikverbände“, die eigene Regeln definieren, deren Einhaltung prüfen und entsprechende Zertifikate vergeben. Diese kosten aber Geld.
- Viele Winzer bauen biologisch an, wollen sich aber nicht zu „eng“ festlegen lassen und die Kosten der Zertifizierung vermeiden.

- Im Valpolicella-Gebiet z. B. wird die Zertifizierung erst 4 Jahre nach Beginn biologischen Anbaus von Trauben vergeben.

5. Marktinformationen/Marktsituation

- Viele Spitzenwinzer weltweit setzen verstärkt auf biologische Anbaumethoden.
- In Italien werden derzeit 6 % als Bioweine verkauft mit stark steigender Tendenz.
- Erste Bioweine wurden in Frankreich und Deutschland produziert, Italien ist aber wegen des trockenen Klimas und der dadurch besseren Möglichkeit in diesem Marktsegment inzwischen umfangreich vertreten.

6. Geschmack und Qualität von Bioweinen

- Biowein von konventionellen Produkten zu unterscheiden ist oftmals schwierig. Wegen der niedrigeren Erträge und der besseren Pflege der Rebstöcke entstehen aber gute Qualitäten mit anderen Geschmacksausprägungen.
- Beim Einkauf von Bioweinen ist darauf zu achten, ob
 - Die Etikettierung nur auf die „Herstellung aus biologisch produzierten Trauben“ hinweist
 - Ein Zertifikat des jeweiligen Weinverbandes zur Weinbearbeitung auch im „Weinkeller“, vergeben wurde.



7. Bio-Weine bei Wein-ist-Gail

Wir haben in unserem Sortiment einen roten Biowein aus dem Valpolicellagebiet vom Weingut Valentina Cubi. Dieser Wein hat eine Zertifizierung der Regionalverbandes für biologisch produzierte Trauben und für die biologische Weinherstellung im Keller. Der ``Iperico`` hat nur 12,5 % Alkohol und ist wegen der geringen Sulfidbeigaben sehr bekömmlich , auch für ``empfindliche Personen.



Rudolf Gail
Schirmerweg 40
D-81245 München
info@wein-ist-gail.de
