



Bioladen MOMO

Bioladen • Gemüseabo • Onlineshop • Biometzger • Biobistro

Telefon: 0800-Bioladen / 0228- 46 27 65
www: bioladen.com
mail: momonaturkost@vollbio.de

Hans-Böckler-Strasse 1 in 53225 Bonn-Beuel

MOMOs Wein-Info

Was ist biologischer Weinbau? Was ist Demeter-Anbau? Sulfite im Wein? Weinbegriffe, Rebsorten, Weinverschlüsse,...

Was ist biologischer Weinbau?

Weinqualität wird von Faktoren bestimmt, die sich mit herkömmlichen Bioverordnungen nur schwer bestimmen lassen. Es geht um geeignete Böden und Lagen, um Ertragsreduzierung durch strengen Rebschnitt, um Hand- statt Maschinenlese, um gebietstypische Rebsorten und letztendlich um den Verzicht auf die vielfältigen Manipulationsmöglichkeiten im Keller. Nur auf dieser Grundlage können charaktervolle, oftmals unverwechselbare Weine entstehen.

Der Anbau der Reben ist in der EU-Ökoverordnung geregelt. Auch hier sind es wieder die Anbauverbände, die mit konsequenteren Massnahmen einer Verwässerung entgegenwirken.

Ökologischer Weinbau heißt:

- Wiederherstellung, Erhaltung und Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit durch geeignete Kulturmaßnahmen und Bodenbearbeitung
- Konsequenter Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger
- Erziehung gesunder, widerstandsfähiger Pflanzen ohne den Einsatz von organischen Fungiziden
- Förderung und Mehrung der Artenvielfalt der Pflanzen- und Tierwelt im Ökosystem Weinberg durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Herbizide und Insektizide
- Verwendung schadstoffarmer Rohstoffe
- Weitgehend geschlossener Produktionskreislauf
- Reduzierung der Gewässer- und Bodenbelastung (z. B. durch Verzicht auf Nitrate, Phosphate und Pflanzenschutzmittel)
- Ablehnung genmanipulierter Pflanzen (Reben und Begrünungspflanzen)

Die EU-Öko-Verordnung schreibt vor, dass jeder Betrieb mindestens einmal im Jahr ein aufwändiges Kontrollverfahren durchläuft. So wird jeder Ökobetrieb mindestens einmal im Jahr innerhalb einer angemeldeten Hauptkontrolle geprüft, 10% aller Betriebe werden noch einmal unangemeldet kontrolliert.

Im konventionellen Weinbau ist vieles erlaubt, ohne dass dies auf den Etiketten ersichtlich wäre. Pestizide gehören ebenso zum Standard wie in vielen Ländern gentechnisch veränderte Reben.

Erlaubt ist im Bio-Anbau der Einsatz von Kupfersulfat gegen den gefürchteten falschen Rebenmehltau. Das Kupferpräparat ist zwar im Endprodukt nicht mehr nachweisbar, belastet aber durch Anreicherung die Böden der Biowinzer. Die Anwendung ist beschränkt und keine Lösung, sondern Notlösung gegen den wirt-

schaftlichen Ruin.

Es gibt vielfältige Versuche mit ökologisch einwandfreien Alternativen, vor allem die Auswahl der Rebsorten und das passende Klima wie auch der richtige Boden sollen einem Verzicht auf Kupfer entgegenkommen.

Ein großer Teil der Arbeit im Rebberg entfällt auf den Kampf gegen Pilzkrankheiten. Sie stellen für den Biowinzer ein ganz erhebliches Risiko dar, auch und gerade in wirtschaftlicher Hinsicht. Mit den von ihnen verwendeten biologischen Präparaten ist der Anbau der klassischen Rebsorten stets dieser Gefahr eines Pilzbefalls ausgesetzt. Dabei gibt es schon seit geraumer Zeit Alternativen.

Während alle europäischen Sorten sowohl bei den biologischen wie bei den konventionellen Erzeugern heute ohne aktive Pflanzenschutzmaßnahmen gar nicht mehr existieren können, weisen die aus Nordamerika stammenden Rebsorten eine natürliche Resistenz gegen die gefürchteten Mehltaukrankheiten auf. Diese Widerstandsfähigkeit wurde in jahrzehntelanger Züchtungsarbeit und ohne Gentransfer in die europäischen Reben eingekreuzt. Somit wurde die Qualität der europäischen Reben mit der Resistenz der Amerikanerreben verbunden. Öko-Wein überzeugt auch kritische Zeitgenossen durch steigende Qualität.

Was ist bio-dynamischer Weinbau?

Die ersten Anregungen zum biologisch-dynamischen (Demeter) Weinanbau stammen aus Vorträgen, die der Geisteswissenschaftler Rudolf Steiner im Jahr 1924 hielt. Er sah den landwirtschaftlichen Betrieb als geschlossenen Kreislauf, der seine Düngemittel und den Kompost selbst erzeugt, also unabhängig ist von externen Produkten.

Die zentrale Rolle in Steiners Konzept spielen spezielle Präparate: das Hornmist- und das Hornkieselpräparat, sowie sechs Kompostpräparate.

Die Aufmerksamkeit Terroir-orientierter Weinerzeuger richtet sich vor allem auf das Hornmistpräparat, denn es hat das Ziel, die Wurzelbildung zu verstärken. Die Hoffnung der Winzer ist, dass die Rebe dadurch noch mehr jener mineralischen Bestandteile des Bodens aufnimmt, die letztlich für den Terroir-Charakter des Weins verantwortlich sind.

Daneben lehnt der bio-dynamische Anbau ebenso wie der Bio-Anbau alle synthetischen Pestizide ab. Der Zeitpunkt wichtiger Arbeiten wie Rebschnitt, Bodenbearbeitung, Ernte, Abstiche, Füllung wird soweit wie möglich an den Rhythmen der Planeten orientiert. Reinzuchtheften werden abgelehnt.

MOMOs Wein-Info

Seite II

Kellerrichtlinien

Wie oben erwähnt, es gibt noch keine Öko-Richtlinien für die Verarbeitung der Trauben zu Wein. Kein verantwortungsbewusster Ökoinwinzer käme auf die Idee, seinen Tropfen zu panschen, doch rein rechtlich steht vielem nichts im Wege.

Die zu erwartende EU-Biowein-Kellerrichtlinie wird eine Lobby Schlacht. Längst haben die großen Handelsketten und Discounter das Gewinnpotential von Ökoweinen erkannt.

Für eine "Liberalisierung" und möglichst lasche Kriterien plädieren jene, die mit kostengünstig herstellbaren "Bioweinen" den Massenmarkt erobern wollen. Auf der anderen Seite stehen kleine Verbände und unabhängige Ökoinwinzer, denen das Bio-Label künftig nur etwas nutzen kann, wenn es für ein eindeutig definiertes Qualitätsprodukt steht.

Im Entwurf zur EU-Ökoverordnung, wo sich ähnliche Interessenlagen gegenüberstanden, konnte sich die Industrie klar durchsetzen, weshalb bei der Keller richtlinie ein ähnliches Ergebnis zu erwarten ist. Anschliessend werden die Anbauverbände ihr Werk tun, und es geht weiter mit dem 2-Klassen-Bio.

Die Produktion von Kunstweinen, die mehr oder weniger beliebig aus Weinbestandteilen wie Wasser, Zucker, Säure und Aromen zusammengesetzt werden, ist ein rein amerikanisches Importphänomen, ohne das auf dem Etikett erkennbar wäre, dass dieser "Edle" Tropfen nie im Leben eine Traube gesehen hat. So etwas wird es nicht mit Bio-Siegel geben. Ebenso enthält Bio-Wein keine bedenklichen Zusätze wie Enzympräparate, die den Trauben mehr Saft entlocken oder den Kunststoff Polyvinylpyrrolidon (PVPP), der störende braune Farbpigmente aus dem Wein entfernt.

Die Flaschengärung beim Sekt lässt sich durch genmanipulierte Hefen von drei Monaten auf drei Tage verkürzen. Auch das ist bei Biosekt ausgeschlossen.

Dennoch dürfen auch Bio-Weine vor der Gärung aufgezuckert und mit gezüchteten Fremdhefen geschmacklich manipuliert werden.

Zu den önologischen Verfahren gehört auch die Erhöhung des Alkoholgehalts durch Kryoextraktion oder Umkehrosmose. Bei der Kryoextraktion werden die ganzen Trauben vor der Weiterverarbeitung leicht gefrostet und dann gepresst, wodurch der Wassergehalt sinkt, da die nicht wasserlöslichen Bestandteile des Weins einen niedrigeren Gefrierpunkt haben. Ein ähnlicher Effekt wird durch die Umkehrosmose erzielt, wo die Konzentration des Mostes mit einem auf Druck basierenden physikalischen Verfahren bewerkstelligt wird.

Im Keller werden ferner Enzyme und Schimmelpilze zur "Reifung" eingesetzt oder Holzchips in die Fässer gegeben, um den beliebten "Barrique"-Geschmack zu simulieren.

Enthält Sulfite: Schwefel im Wein

Seit Ende 2005 ist gesetzlich vorgeschrieben, auf allen Weinflaschenetiketten auf den Einsatz von Schwefel bei der Weinbereitung hinzuweisen.

Auch bei biologisch erzeugten Weinen werden Sie den Spruch "enthält Sulfite" nicht missen, denn es gibt keine schwefelfreien Weine, allenfalls den einen oder anderen bei dem kein Schwefel zugesetzt wird. H₂SO₃, die schwefelige Säure, entsteht natürlicherweise bei jedem Wein bei der Gärung.

Der Unterschied liegt im Detail. Ein „guter“ Winzer geht die Schwefelung vorsichtig an. Schwefel stabilisiert den Wein, hemmt die Vermehrung von Bakterien, bindet Gärungsneben- und Zwischenprodukte und schützt den Wein vor Oxidation. Dadurch wird der Schwefel zu einem in der Weinbereitung praktisch unersetzlichem Stoff, er erhält die Fruchtigkeit und Frische des Weins.

Im ökologischen Weinbau bemüht man sich um die Reduzierung des Schwefelesinsatzes auf das Notwendigste. Durch gesundes und reifes Lesegut, Hygiene im Weinkeller, Einleiten der 2. Gärung zum Abbau von Gärungsnebenprodukten kann der Einsatz von Schwefel stark reduziert werden.

Zudem ist Schwefel ein natürlicher Mineralstoff, der über Nahrung (und auch Wein) aufgenommen wird. Der gesunde menschliche Körper produziert täglich beim Eiweissstoffwechsel, beim Umbau schwefelhaltiger Aminosäuren, bis zu 2400 mg SO₂.



Mit anderen Worten, der moderate Einsatz von Schwefel verursacht in der Regel keinen Kopfschmerz. Der natürlichen Schwefelgehalts nach der Gärung liegt bei ökologischen Weinen zwischen 20 und 160mg/Liter, in konventionellen Weinen finden Sie bis zu 400 mg/Liter.

Bei Weinen mit Schraubverschluss, sowie vielen Rotweinen wird weniger Schwefel benötigt. Beim Schraubverschluss deshalb, weil kein Sauerstoff durch einen Korken dringt und beim Rotwein deshalb, weil die Gerbstoffe des Rotweines Sauerstoff binden können. Bei Weißweinen dann, wenn eine hohe Mineralität vorhanden ist. Es handelt sich hierbei meist um hochwertige Weißweine mit geringer Erntemenge!

MOMOs Wein-Info

Seite III

Rebsorten

Spätburgunder, Pinot Noir

Der Spätburgunder ist zweifellos die edelste rote Sorte hierzulande. In Burgund spielt sie unter dem Namen Pinot Noir die Hauptrolle.

Der Spätburgunder ist besonders gut in der Lage, dem Boden, auf dem er gewachsen ist, geschmacklichen Ausdruck zu verleihen. Der Anbau gestaltet sich allerdings nicht ganz einfach, da die Sorte für die- beim Rotwein unerwünschte- Edelfäule anfällig ist.

Im biologischen Anbau ist deshalb besonders viel Laubarbeit, sorgfältiger Pflanzenschutz und Ertragsreduzierung notwendig.

Dornfelder

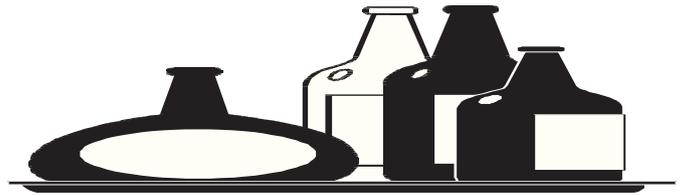
Beim Dornfelder handelt es sich um eine Kreuzung, die in Württemberg gezüchtet wurde. Aber nicht hier, sondern in den großen Weinregionen Rheinhessen und Pfalz feiert sie ihre größten Erfolge. Ihre kräftige Farbe und ihr fruchtiger Geschmack haben sie in der Beliebtheitsskala der Deutschen nach oben katapultiert. Vereinzelt sind auch in kleinen Eichenholzfässchen (Barriques) gereifte Varianten zu finden. Die Sorte ist im Anbau unproblematisch und daher auch für den Bio-Anbau gut geeignet.

Portugieser

Rotweine aus der Portugieser-Traube sind meistens von eher heller Farbe und feiner Frucht. Die Sorte eignet sich gut für die Herstellung von Weißherbst (Rosé). Sie ist im biologischen Anbau weniger beliebt, da sie anfällig ist für Pilzkrankheiten. Als Rotweinsorte wird sie nach und nach vom Dornfelder verdrängt. Hauptanbaugebiete sind die Pfalz und Rheinhessen.

Trollinger, Vernatsch

Eigentlich sind Trollinger-Weine „out“, da sie von heller Farbe und sehr leicht sind. Aber die Schwaben halten ihrer Leib- und Magensorte die Treue. In den anderen Regionen hat sie kaum Chancen, obwohl sie seit kurzem in ganz Deutschland angebaut werden darf. Der Trollinger ist übrigens identisch mit dem Vernatsch aus Südtirol.



Schwarzriesling, Müllerrebe, Pinot Meunier
Der Schwarzriesling ist ein Mitglied der Burgunderfamilie, durch Mutation aus dem Spätburgunder hervorgegangen. Das schlägt sich durchaus auch im Geschmack nieder, denn die Weine sind oft rund und weich. In Kraft und Nachhaltigkeit können sie mit dem Spätburgunder aber nicht mithalten. Der Schwarzriesling ist im biologischen Anbau wegen seiner Robustheit beliebt. In Baden nennt man ihn auch „Müllerrebe“, weil die Blätter auf der Unterseite aussehen, als seien sie mit Mehl bestäubt. In Frankreich heißt er dementsprechend Pinot Meunier und ist die meistangebaute Sorte in der Champagne. Die größte Verbreitung in Deutschland hat sie in Württemberg.

Lemberger, Blaufränkisch

Die Lemberger-Traube ergibt interessante Weine, die bis vor wenigen Jahren nur in Württemberg erzeugt werden durften. Inzwischen findet man sie aber auch in den meisten anderen deutschen Gebieten. In Österreich heißt sie Blaufränkisch. Die Weine haben herbfruchtige Noten, die an Waldbeeren erinnern. Die Sorte eignet sich für die Herstellung von hochwertigen Qualitäten, da sie gute Gerbstoffe mitbringt. Dadurch sind die Weine für Barrique-Ausbau und längere Reifung geeignet.

St. Laurent

In den letzten Jahren erlebt die alte Sorte St. Laurent eine Renaissance. Wegen ihrer dunklen Farbe und ihrer herben Frucht erinnert sie ein wenig an die Weine des Mittelmeerraums. Für den biologischen Anbau ist sie nur in relativ trockenen Gebieten geeignet, da sie bei Regenfällen in der Reifezeit leicht aufplatzt und fault.

Regent

Mit dem Regent beginnt ein neues Zeitalter unter den deutschen Rebsorten. Denn er ist weitgehend resistent gegen die vor gut hundert Jahren aus Amerika eingeschleppten Mehltaukrankheiten, was die leidigen Spritzungen fast überflüssig macht. Der Regent wurde am Geilweilerhof in der Pfalz aus europäischen und resistenten amerikanischen Reben gezüchtet. Er wird heute in fast allen deutschen Anbaugebieten kultiviert.

Die Weine sind tiefdunkel und fruchtig, die Gerbstoffe ausgesprochen samtig. Dem Regent wird deshalb eine große Zukunft vorausgesagt.

Prosecco

Die Prosecco-Traube wird vor allem in Venetien angebaut. Aus ihr werden spritzige Spumante und etwas leichtere Frizzante hergestellt. Übrigens können Sie feststellen ob die Kohlensäure im Prosecco nur künstlich zu geführt wurde- im Glas wird es schnell ruhig- oder durch Gärung entstand: Es perlt und perlt und schmeckt !

MOMOs Wein-Info

Seite IV

Einige wichtige Weinbegriffe

- QbA = Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete
- Kabinett, Spätlese, Auslese und Berrenauslese = Prädikatsstufen deutscher Weine
- VdP = Vin de Pays (französischer Landwein)
- VdT = Vin de Table, Vino da Tavola (Tafelweine)
- AOC = Appellation Origine Controlle (Französischer Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)
- Barrique = Reifung in Eichenholzfässern
- DOC(G) = Denominazione Origine Controllata (Et Garantita) (italienischer Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)
- Cuvée - In Deutschland ist es üblich, sortenreine Weine zu erzeugen. In anderen Ländern ist das aber oft die Ausnahme. Viel mehr werden meistens mehrere Sorten zu einem Cuvée vereinigt. Chianti und Bordeaux sind Beispiele für berühmte Cuvée-Weine. Aber auch in Deutschland sind in letzter Zeit vor allem unter den hochwertigen Rotweinen manchmal Cuvées zu finden. Ziel ist immer ein Wein mit mehr geschmacklicher Komplexität.

Wein und Speisen sollen harmonisieren, keiner darf dominieren.

Wein hat Kompensationseffekte bezüglich mancher Speisen, seine Süße mäßigt salziges, bitteres und saures. Ein saurer Wein darf nicht mit sauren Speisen serviert werden, um nur ein paar Beispiele zu nennen.

Ist Wein gesund? Taugt Alkohol als Medizin?

Die Hersteller alkoholischer Getränke haben den Faktor Gesundheit als Marketinginstrument entdeckt. Immer wieder kursieren wissenschaftliche Studien, die durchblutungsfördernde oder cholesterinsenkende Wirkungen einzelner Inhaltsstoffe belegen sollen. Besonders den Polyphenolen, die im Bier ebenso wie im Wein vorkommen, sagt man eine ganze Reihe von positiven Eigenschaften nach. Sie gelten als krebs-hemmend, antioxidativ, antithrombotisch und antimikrobiell.

Doch Alkohol ist ein zweischneidiges Schwert. Maßvoller Konsum schadet wohl den meisten Menschen nicht. Daraus aber gleich eine Empfehlung abzuleiten und den Alkohol als Arznei hochzustilisieren, scheint doch etwas gewagt. Sicherlich eine Frage der Dosis, wie bei allem...

Weinflaschen-Verschlüsse

Kork wird aus der Rinde der Korkeiche hergestellt. In Portugal und Sizilien, den weltweit grössten Produzenten, werden pro Hektar Baumbestand etwa 150 Kilo Kork gewonnen. Ein Baum wird erstmals mit stolzen 25 Jahren geschält, anschliessend bedarf es 10 Jahre bis die Rinde zu genüge nachgewachsen ist. Schon die Griechen kannten diese Form des Verschlusses, doch setzte sich die Korkproduktion erst allgemein durch, als mit wachsenden Handelsbeziehungen ein sicherer Verschluss benötigt wurde (sicherer als Holz mit Öl und Hanffaser).



Der "plop" hat Tradition, doch tatsächlich ist der Ruf des Korkens, als Verschluss für Weinflaschen, besser als seine tatsächliche Funktion. Denn Kork kann einen Stoff an den Wein abgeben, der diesen ungeniessbar macht; schätzungsweise jede 10te Flasche ist dezent muffig oder bitter, doch wird das oft nur von Kennern wahrgenommen.

Dem Schraubverschluss haftet ein Billig-Image an, das mit einem "Edlen Tropfen" nicht zu vereinbaren scheint.

Dabei ist dies offensichtlich eine bessere Wahl. Die Dichteinlage aus Polivinylidenchlorid, PVDC, soll Reaktions-Unfähig sein, also keine Stoffe an den Wein abgeben und zudem sicher vor Sauerstoff schützen, auch über Jahrzehnte.

Presskorken enthalten bis zu 10% fragwürdige Klebstoffe. Korkgeschmacks ist auch hier ein Problem.

Kunststoffkorken sind gänzlich ungeeignet, weil sie innerhalb kurzer Zeit sauerstoffdurchlässig werden und so der Wein oxidiert.

Glasverschlüsse sind für die hochwertigen Weine im Kommen. Für die hochwertigen, weil hier der Preis eine geringere Rolle spielt, den die sind nicht billig.

Auch bei Glasverschlüssen verlässt man sich auf die Unbedenklichkeit des PVDC. Der Dichtring wird aus PVDC hergestellt.

Beruhigend ist, dass dieser Stoff seit Jahrzehnten für Lebensmittel und Pharmazeutika verwendet wird, als chemisch reaktionsunfähig gilt und mit absoluter Dichtigkeit den Wein vor Sauerstoff schützt.