

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



dossier  
Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm<sup>2</sup>

## Biologischer Weinbau

# Für die einen ökologisch, für die anderen Etikettenschwindel

Bio oder nicht Bio – unter den Winzern ist dies oft ein Glaubenskrieg. Nachdem Bio-Esswaren in den Verkaufsgestellen einen immer breiteren Platz einnehmen, wird der Ruf nach Bio-Wein von Seiten der Konsumenten ebenfalls lauter. Ein Grund für manche Winzer und Weinproduzenten, auf biologische Produktion umzustellen. Alleine im Kanton Graubünden taten es vergangenes Jahr vier Weingüter.

Über Geschmack lässt sich streiten – erst recht bei einem Genussmittel wie Wein. Während bei den einen das ruhige Umweltgewissen den Genuss erhöht, hat dieses bei andern keinen Einfluss auf das Geschmacksempfinden. In Blinddegustationen schneiden diejenigen Weine, die auf gesundem Boden wuchsen und ohne Herbizide, Fungizide und Zuchthefen entstanden, nicht unbedingt besser ab, als konventionell erzeugte Weine.

Rund 400 Hektaren Rebfläche werden in der Schweiz biologisch bewirtschaftet. Es gibt verschiedene Bio-Zertifizierungen. Die bekannteste in der Schweiz ist die Knospe von Bio Suisse mit 85 Prozent Anteil an der biologisch bewirtschafteten Rebfläche. Dazu zählt auch das Demeter-Label, das für den biologisch-dynamischen Weinbau steht, der die Revitalisierung des Bodens verlangt und die kosmischen Kräfte wie die Mondphase berücksichtigt. Weniger



Sie brütet gern in biologischen Produktionsgebieten: die Goldammer  
Foto © Marcel Burkhardt.



Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm<sup>2</sup>

bekannt ist das Label Vinatura gemäss den Vitiswiss-Richtlinien. Als Bio-Pionier im Weinbau gilt die Weinhandelsfirma Delinat, die eigene, strengere Richtlinien als die Bio Suisse und die EU-Bio-Label vorgibt. Delinat verlangt als einziges Label mit exakten Anforderungen eine Biodiversität im Rebberg, um damit den Nützlingen der Reben Lebensraum zu bieten.

Unstrittig hat biologisch produzierter Wein Vorteile – nicht nur für die Geniesser, die keine chemischen Rückstände im Wein in Kauf nehmen müssen. Auch die Natur dankt, denn chemisch-synthetische Dünge-, Unkrautvernichtungs- und Pilzbekämpfungsmittel sind der Bodenqualität und dem Grundwasserschutz abträglich, wie Andreas Häseli vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL sagt. Nach biologischen Grundsätzen arbeitende Winzer müssen aber öfter mit den biologischen Pflanzenschutzmitteln durch die Reben fahren, was den Boden verdichtet und die Boden-Mikroorganismen negativ beeinflusst.

### **Streitpunkt Kupfer**

Am heftigsten scheiden sich die Geister am Kupfer. Kupfer wird zur Bekämpfung des falschen Mehltaus eingesetzt und ist im biologischen Weinbau erlaubt. Es ist ein Schwermetall, das sich im Boden anreichert. Bis zu vier Kilogramm pro Hektare und Jahr dürfen Bio-Winzer ausbringen. Entsprechend gelten Böden, auf denen seit Jahrzehnten Reben stehen, als Altlasten, die bei einer anderen Nutzung als Sondermüll entsorgt werden müssen.

Delinat belohnt die Bio-Winzer, die mit weniger Kupfer (zwischen 2,4 bis 3,4kg) arbeiten, mit zusätzlichen Label-Schnecken. Delinat arbeitet mit Weingütern in ganz Europa zusammen. In trockenen Klimazonen wie etwa Spanien oder Portugal kann der falsche Mehltau auch ohne Kupfer in Schach gehalten werden. „In der Schweiz ist dies deutlich schwieriger“, beurteilt Karl Schefer, CEO von Delinat die Lage. Im Moment führt das Unternehmen mit dem Weingut Lenz im Kanton Thurgau entsprechende Versuche mit Müller-Thurgau und Blauburgunder durch. „Es braucht aber Pflanzenstärkungs-Strategien, mit Pflanzenschutz alleine gelingt der Durchbruch nicht“, ist Schefer überzeugt.

### **Indirekte Massnahmen sind unverzichtbar**

Auch für Andreas Häseli vom FiBL ist es für Bio-Winzer unablässig, indirekte Massnahmen konsequent umzusetzen. Dazu

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm<sup>2</sup>

gehört die Laubarbeit, damit die Reben gut durchlüftet werden und dank weniger Feuchtigkeit weniger anfällig auf Pilzerkrankungen sind. Ebenso ist eine ausgewogene Pflanzernährung erforderlich, denn zu starker Wuchs reduziert die pflanzen-eigenen Abwehrkräfte.

Als Konsumententäuschung bezeichnet Valentin Blattner Bio-Wein. „Das Landwirtschaftsgesetz verbietet, Schwermetalle auszubringen. Im Bio-Weinbau ist Kupfer jedoch nicht nur erlaubt, sondern die Bio-Winzer erhalten noch Subventionen dafür. Das ist paradox“, meint Blattner. Seiner Ansicht nach können Winzer in unserer Klimazone, die mit den verbreiteten europäischen Reben wie beispielsweise Pinot noir, Chardonnay oder Cabernet Sauvignon arbeiten, nicht auf den Pflanzenschutz mit Kupfer verzichten. Deshalb züchtet er seit zwanzig Jahren pilzwiderstandsfähige Sorten, sogenannte Piwi-Sorten (siehe Seite 7), die früher Hybridreben genannt wurden. Eine Rebe, so Blattner, müsse sich gegen Krankheiten selbst wehren können. Dank der höheren Widerstandsfähigkeit der Piwi sind weniger Pflanzenschutzbehandlungen nötig, was auch eine geringere Belastung des Bodens nach sich zieht. Auf rund 160 bis 200 Hektaren werden heute in der Schweiz Piwi-Sorten angebaut. Im Vergleich zur gesamten Anbaufläche von 15'000 Hektaren ist die Fläche noch klein, sie nimmt aber kontinuierlich zu.

## Unbekannte Rebsorten verkaufen sich schlechter

Je länger desto mehr muss sich Bio-Wein – ob konventionelle europäische Sorten oder Piwi-Sorten – qualitativ neben dem konventionellen Wein behaupten. Ein Hinweis dafür ist die Tatsache, dass an der Weinmesse ProWein 2015 die Bio-Weine nicht mehr auf einer speziellen Ausstellungsfläche, sondern gemeinsam mit den Weinen derselben Nation ausgestellt wurden. Im Verkaufsregal wird gerne zu biologischem Wein gefragt. Entsprechend hat auch die Anzahl der Zertifizierungen zugenommen. Außerdem produzieren viele Winzer möglichst biologisch, ohne eine Zertifizierung zu haben. Trotz des Bio-Trends verkaufen sich Piwi-Sorten schwerer als die konventionellen europäischen Sorten. Dies hängt einerseits sicherlich mit ihren oft noch unbekannten Namen zusammen. Andererseits aber auch mit dem Geschmack der Weinkonsumenten respektive den ungewohnteren Aromen der Piwi-Sorten. Solange der grösste Teil der Weingeniesser nur mit bereits bekannten Aromen zum Genuss findet, werden es die umweltschonenderen Piwi-Sorten schwer haben.

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm²

## Viticulture biologique

# Écologique pour les uns, tromperie pour les autres

Bio ou pas bio, la question divise souvent les vignerons. Alors que les aliments bios s'imposent progressivement dans les étals, le désir de vins bios se manifeste lui aussi de plus en plus parmi les consommateurs. Certains producteurs n'hésitent pas à se convertir. Rien que dans le canton des Grisons, quatre domaines sont passés au bio l'an dernier.

Des goûts et des couleurs on ne discute pas... et d'autant plus lorsqu'il s'agit de vin. Car pendant que l'un, conforté par une conscience environnementale tranquille, éprouvera un plaisir gustatif renforcé, l'autre ne subira aucune influence de la sorte sur sa perception sensorielle. Lors de dégustations à l'aveugle, les vins issus de sols sains, libres d'herbicides et fongicides et sans levures artificielles, ne se sont d'ailleurs pas particulièrement distingués de leurs cousins issus de culture traditionnelle.



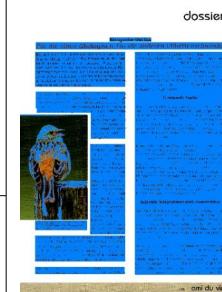
*Des labels qui certifient une viticulture respectueuse de l'environnement.  
Die Labels, die einen umweltbewussten Weinbau bezeugen.*

Environ 400 hectares sont travaillés en culture bio en Suisse. Il existe différentes certifications bio. La plus connue en Suisse est le bourgeon de Bio Suisse, puisqu'elle concerne 85 pour cent de la surface cultivée en bio. A cela il faut ajouter le label Demeter qui concerne la viticulture en biodynamie, un système de production qui impose une revitalisation des sols et tient compte des forces cosmiques, comme les phases de la lune. Le label Vinatura, répondant au cahier des charges établi par Vitiswiss est moins répandu. La société de commerce en vin bio Delinat est considérée comme un pionnier du bio dans le secteur viticole, ayant établi ses propres directives, encore plus sévères que celles émises par Bio Suisse et le label bio de l'Union Européenne. Delinat est le seul label qui exige par le biais de directives précises, une biodiversité dans la vigne, afin de laisser de l'espace à la faune utile pour la vigne.

Les vins bios présentent des avantages indéniables, et pas uniquement pour les consommateurs qui ne sont plus prêts à accepter la présence de résidus chimiques dans le vin. La nature aussi est reconnaissante aux pratiques bio, car les

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm²

divers engrais et produits phytosanitaires chimiques synthétiques sont préjudiciables à la qualité des sols et des nappes phréatiques, comme l'explique Andreas Häseli de l'institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL. Les vignerons respectant les principes biologiques et utilisant des produits phytosanitaires bios sont toutefois obligés de passer plus souvent dans leurs vignes, produits qui s'agglomèrent dans les sols et interfèrent négativement sur les micro-organismes.

### **Le cuivre, un point litigieux**

Le point d'achoppement le plus important dans ce contexte est l'utilisation du cuivre. Le cuivre est utilisé pour combattre le mildiou et il est autorisé en culture biologique. C'est un métal lourd, qui contamine les sols. Les vignerons bios sont autorisés à utiliser jusqu'à quatre kilos de cuivre à l'hectare et par an. Les sols portant des vignes depuis plusieurs décennies sont par conséquent considérés comme contaminés, à l'instar de polluants qui ailleurs seraient traités comme des déchets spéciaux.

Delinat récompense les vignerons bios réduisant les quantités de cuivre (entre 2,4 et 3,4 kg) en leur attribuant des icônes d'escargots supplémentaires. La société travaille avec des domaines dans toute l'Europe. Dans les zones climatiques sèches, comme en Espagne ou au Portugal, le mildiou peut aussi être tenu en échec sans recours au cuivre. "En Suisse cela s'avère beaucoup plus difficile" estime Karl Schefer, CEO de Delinat. Actuellement, la société se livre à des expériences sur du Müller-Thurgau et du Pinot noir, en collaboration avec le domaine Lenz en Thurgovie. "Mais nous avons besoin de stratégies de fortification de la plante, car la protection de la plante à elle seule ne suffit pas" poursuit Karl Schefer.

### **Des mesures indirectes incontournables**

Andreas Häseli de l'Institut de recherches de l'agriculture biologique FiBL pense quant à lui, qu'il est indispensable pour les vignerons bio, d'appliquer une série de mesures indirectes.

Comme l'effeuillage, pour que les raisins soient bien aérés et soient moins exposés à des maladies cryptogamiques. Une nutrition équilibrée de la plante est également nécessaire, car une croissance trop importante réduit ses capacités de résistance propres.

Valentin Blattner considère le vin bio comme une tromperie sur marchandise. "La loi agricole interdit l'utilisation de métaux lourds. Or le cuivre est non seulement autorisé en culture bio-

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



dossier  
Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm²

logique, mais en plus, les vignerons bio obtiennent des subventions pour son utilisation. C'est paradoxal." explique Valentin Blattner. D'après lui les vignerons œuvrant sous nos latitudes, travaillant les cépages européens largement répandus comme le Pinot noir, le Chardonnay ou le Cabernet Sauvignon, ne peuvent faire l'impasse sur le cuivre pour assurer la prévention et la protection de la vigne. C'est la raison pour laquelle Valentin Blattner cultive depuis vingt ans des plants résistants aux champignons, appelés "Piwi" (l'acronyme de "Pilzwiderstandsfähig": résistant aux maladies cryptogamiques), jusque-là connus sous le nom de cépages hybrides. Un cépage doit pouvoir être capable de se défendre lui-même contre les maladies. Grâce à la plus grande capacité de résistance des hybrides, l'utilisation de produits phytosanitaires peut être réduite, ce qui

entraîne une charge en pollution des sols moins importante. En Suisse, ces cépages hybrides "Piwi" sont aujourd'hui plantés sur 160 à 200 hectares. Comparée à la surface totale de 15 000 hectares, c'est encore peu, mais les "Piwis" ne cessent de progresser.



*Un bel exemple de biodiversité dans la vigne: le Château Lichten de la famille Rouvinez à Loèche - Ein gutes Beispiel von Artenvielfalt im Rebberg: das Château Lichten der Familie Rouvinez in Leuk - Un bell'esempio di biodiversità in vigna: il Castello Lichten di famiglia Rouvinez a Leuk.*

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



dossier  
Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm²

## Les cépages inconnus se vendent moins bien

Avec le temps et de plus en plus, le vin bio -qu'il soit issu de cépages européens conventionnels ou d'hybrides Piwi- doit se tailler une renommée qualitative face au vin traditionnel. Au salon ProWein 2015 les vins bios n'étaient ainsi plus présentés à part, mais mélangés aux autres vins d'un même pays. Dans le commerce, le vin bio est de plus en plus visible et apprécié, ce qui explique le nombre croissant de certifications, tout en sachant que de nombreux vignerons travaillent en bio, sans certification. Malgré la vague des vins bios, les cépages hybrides Piwi sont toutefois plus difficiles à vendre que les cépages européens conventionnels. Les noms de ces cépages, encore inconnus, rebutent sans doute le consommateur. Une frilosité qui s'explique aussi par les habitudes gustatives des consommateurs, confrontés aux arômes inhabituels des cépages hybrides. Tant que les consommateurs associeront leur plaisir gustatif aux arômes connus, les cépages Piwi, même s'ils sont plus respectueux de l'environnement, éprouveront des difficultés à s'imposer.

## Viticoltura biologica

## Ecologia per gli uni, falsa etichettatura per gli altri

Bio o non Bio – sovente un motivo di controversie tra i viticoltori. Visto che negli scaffali di vendita le derrate alimentari bio occupano sempre più spazio, anche la richiesta di vino bio da parte dei consumatori aumenta costantemente. Un motivo per molti viticoltori di abbandonare la produzione convenzionale per dedicarsi a quella biologica. Nel solo cantone dei Grigioni quattro poderi coltivati a viti hanno adottato la procedura biologica.

Sul gusto si può sempre discutere – soprattutto se si tratta di un prodotto voluttuario come il vino. Mentre per certuni la coscienza ecologica aumenta il godimento, per cert'altri essa non ha nessun influsso sulla percezione gustativa. Nelle degustazioni alla cieca i vini ottenuti da vitigni coltivati su un terreno sano e senza erbicidi, fungicidi e lieviti per la fermentazione non sono assolutamente migliori di quelli prodotti in modo convenzionale.

In Svizzera vengono coltivati biologicamente circa 400 ettari di superficie viticola. Esistono diverse certificazioni bio. La più

## PIWI -SORTEN CÉPAGES PIWI SORTE PIWI

### weiss - blanc - bianco

Solaris - Johanniter - Seyval blanc

Cabernet blanc - Bianca - VB 32-7

### rot - rouge - rosso

Regent - Léon Millot - Maréchal Foch

Cabernet Jura 25 - Cabernet Jura 5-02

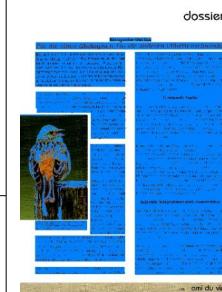
Cabernet Jura 5-01 - Pinotin - Cabertin

*Die Aufzählung ist beispielhaft und nicht vollständig.  
La liste a valeur d'exemple et n'est pas exhaustive.  
Enumerazione esemplare e non completa.*



Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



dossier  
Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm²

conosciuta nel nostro paese è la Gemma di Bio Suisse con una quota parte dell'85 percento dell'area coltivata in modo biologico. Rientra in quest'ambito anche il marchio di certificazione Demeter, che rappresenta la viticoltura biologico-dinamica, la quale richiede la rivitalizzazione del suolo e tiene conto delle forze cosmiche come la fase lunare. Meno conosciuta è la marca Vinatura secondo le norme Vitiswiss. Il pioniere bio nel settore vinicolo è però l'azienda agricola Delinat, che si dà delle norme proprie più severe di quelle di Bio Suisse e del label Bio-UE. Come marchio unico con requisiti precisi, Delinat richiede una biodiversità nel vigneto per offrire spazio vitale agli organismi utili della vite come coccinelle, crisope, ecc..

È' incontestato che il vino prodotto biologicamente ha dei vantaggi – non solo per gli appassionati del vino che non devono tollerare degli elementi chimici residuali nel prodotto. Come affermato da Andreas Häseli dell'Istituto di ricerca per l'agricoltura biologica FiBL, anche la natura è riconoscibile, visto che i fertilizzanti, i diserbanti e i fungicidi chimici sintetici sono nocivi alla qualità del suolo e alla salvaguardia delle falde acquifere sotterranee. Tuttavia, i viticoltori operanti secondo principi biologici devono circolare frequentemente nel vigneto con veicoli carichi di prodotti fitosanitari biologici, ciò che comprime il terreno influenzando negativamente i suoi microrganismi.

### L'impiego problematico del rame

Le opinioni divergono più fortemente per quanto concerne il rame. Quest'ultimo viene utilizzato per combattere la falsa peronospora ed è pertanto ammesso nella viticoltura biologica. È un metallo pesante che inquina il suolo. I viticoltori biologici ne possono impiegare sino a quattro chilogrammi per ettaro e anno. I terreni coltivati a vigna da decenni sono pertanto considerati come siti contaminati, i quali devono essere smaltiti in caso di utilizzazione per scopi diversi.

Delinat premia i viticoltori bio che utilizzano solo un'esigua quantità di rame (da 2,4 a 3,4 kg) assegnando loro un maggior numero di "lumache" al marchio di qualità. La ditta in questione collabora con aziende vinicole di tutta l'Europa. Nelle zone climatiche secche, come per esempio la Spagna o il Portogallo, la peronospora può essere eliminata anche senza l'ausilio del rame. „In Svizzera ciò è molto più difficile”, afferma Karl Schefer, CEO di Delinat. In collaborazione con l'azienda vinicola Lenz, Delinat sta effettuando delle analisi nel canton Turgovia con il Müller-Thurgau e il Blauburgunder. Schefer è però convinto che occorra adottare delle strategie

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



dossier  
Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm<sup>2</sup>

atte a rafforzare le viti e che solo con i fitofarmaci non si riesca a raggiungere l'obiettivo prefisso.

## Provvedimenti indiretti irrinunciabili

Anche Andreas Häseli dell'istituto di ricerca FiBL reputa che per il viticoltore biologico sia indispensabile adottare con coerenza dei provvedimenti indiretti. Quest'ultimi includono anche la sfogliatura, che permette un miglior arieggiamento dei grappoli, e quindi una riduzione dell'umidità, rendendoli così meno soggetti alle malattie fungine. Occorre pure un nutrimento equilibrato delle piante, poiché una crescita troppo forte ne ridurrebbe i loro meccanismi di resistenza.

Il vino biologico viene designato da Valentin Blattner come un inganno dei consumatori. Egli afferma quanto segue: „La legge federale sull'agricoltura vieta la spargitura di metalli pesanti. Tuttavia, nella viticoltura biologica il rame non solo è autorizzato, ma i viticoltori biologici ricevono anche dei sussidi per il suo impiego. Una cosa paradossale!“ Secondo lui, nella nostra zona climatica i viticoltori che coltivano le diffuse varietà di vite europee come ad esempio Pinot noir, Chardonnay o Cabernet Sauvignon, non possono rinunciare ai prodotti fitosanitari contenenti del rame. Per tale motivo, già da venti anni egli coltiva delle varietà resistenti alle malattie fungine, dette Piwi, (vedere a pagina 7) denominate un tempo vitigni ibridi. Blatter è del parere che un vitigno debba potersi difendere autonomamente dalle malattie. Grazie alla maggior resistenza delle sorte Piwi occorrono meno trattamenti fitosanitari, ciò che comporta anche un minore inquinamento del suolo. Oggi le sorte Piwi coltivate in Svizzera comprendono una superficie di circa 160 sino a 200 ettari. Paragonata all'area di coltivazione complessiva di 15'000 ettari, tale superficie è piuttosto esigua, ma è in costante aumento.

## Le varietà sconosciute si vendono meno bene

In avvenire il vino biologico - sia esso una sorta convenzionale europea, sia una sorta Piwi – deve affermarsi qualitivamente sempre di più rispetto al vino convenzionale. Un accenno a tal riguardo è il fatto che alla Fiera ProWein 2015 i vini bio non furono più presentati su un'area espositiva speciale, bensì insieme con i vini della stessa Nazione. Nei punti di vendita il vino biologico viene acquistato volentieri. È quindi aumentato anche il numero delle certificazioni. Inoltre, molti viticoltori producono in modo possibilmente biologico, senza disporre di

Ami du Vin  
8942 Oberrieden  
078 654 66 81  
[www.anav.ch](http://www.anav.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 187'772 mm²

una certificazione. Nonostante la tendenza verso il biologico, le sorte Piwi sono più difficili da vendere di quelle convenzionali europee. Sicuramente ciò dipende, da un canto, dal fatto che il loro nome è sovente ancora sconosciuto e, d'altro canto, dal palato del consumatore, rispettivamente dagli aromi inusitati delle sorte Piwi. Finché la maggior parte degli appassionati del vino continuerà a prediligere solo note aromatiche già conosciute, le sorte di vini Piwi, rispettose dell'ambiente, avranno ancora parecchie difficoltà per affermarsi.

chp

*Unumstritten: Bio-Weinbau bringt wieder Nützlinge in den Rebberg - Incontestable: la culture bio apporte des auxiliaires utiles dans les vignes - Incontestabile: la coltivazione biologica fornisce ausilia utile nei vigneti.*

