

Bio ist auch beim Wein eine Klasse für sich

Schweizer Bioweinproduzenten haben sich an einer Tagung in Olten über Entwicklungen im Bioweinbau informiert. Zusammengefasst: Biowein muss speziellen Anforderungen genügen, hat aber eine viel versprechende Zukunft.

Von Luzi Bürkli

Olten. – Die EU ist derzeit daran, einheitliche Regeln für den Bioweinbau auszuarbeiten. Die Schweiz ist mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in das Projekt «Orwine» involviert. Denn die EU-Richtlinien werden auch in die Schweizer Verordnung einfließen. Da zudem viele Bioweine aus dem Ausland importiert werden, ist es auch im Interesse der Schweizer Produzenten, dass in Europa gleich lange Spiesse gelten und dass durch besser harmonisierte Regelungen keine Wettbewerbsverzerrungen entstehen. An der Weinbautagung 2008 des FiBL konnten sich einheimische Produzenten gestern in Olten aus erster Hand über den Stand der Arbeiten informieren.

Wie viel Schwefel ist noch drin?

Besonderes Augenmerk gilt der künftigen Regelung des Schwefel-Einsatzes im Weinbau – des Bioproduzenten grösste Sorge, könnte man sagen. Denn SO₂ ist für die Vinifikation unabdingbar, doch anders als bei konventionellen Weinen wird bei Bioweinen der Anspruch gestellt, dass sie bei der Produktion möglichst ohne Zusatz- und Hilfsstoffe auskommen. Dies ergaben auch Kundenbefragungen, die im Zusammenhang mit der Ausarbeitung der neuen EU-Richtlinien durchgeführt wurden. «Am liebsten würden Bioweinkonsumenten Zusatzstoffe verbieten», brachte es «Orwine»-Projektmitarbeiter Otto Schmid auf den Punkt. So liegt das

Ziel darin, den Schwefelgehalt im Biowein möglichst gering zu halten. Und die Schweiz ist dabei auf einem guten Weg, wie Vergleiche mit ausländischen Bioweinen ergeben haben.

Doch gab es an der Tagung in Olten auch Stimmen, die davor warnten, der Schwefelproblematik zu grosses Gewicht zu geben. Der Zürcher Winzer Markus Weber vertrat in der Debatte über Sinn und Unsinn von Zusatzstoffen den Standpunkt, dass es immer noch auf die Arbeit im Rebberg drauf ankomme. «Das Spezielle unserer Weine wird im Rebberg gemacht – nicht im Keller», sagte er.

Mit Spannung erwartet wurde von den Produzenten die Auswertung eines Projektes mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwi). Das 1980 in der Schweiz gegründete Weinhaus Delinat, welches ausschliesslich Bioweine verkauft, hatte Piwi-Weine von einheimischen Produzenten einem Kundentest unterzogen. Piwi-Weine sind für den Bioweinbau deshalb interessant, weil – wie es der Name schon sagt – diese Neuzüchtungen im Rebberg ohne Schutzbehandlungen auskommen können/sollen. Auf der anderen Seite haben diese Weine den Nachteil, dass sie – so sagen Experten – manchmal etwas «krautig» schmecken oder «rauer» sind.

Piwi-Weine kommen an

Der Delinat-Kundentest zeigte, dass die «Piwis» Potenzial haben. Weisse Rebsorten wie Solaris und VB 32-7 (eine Züchtung des Rebbaupioniers Valentin Blattner) schnitten sehr gut ab. Bei den Roten konnten sich die Konsumenten für Sorten wie Léon Millot begeistern und bevorzugten Cuvées mit Maréchal Foch oder weiteren Blattner-Züchtungen. Delinat will gestützt auf die Ergebnisse den Piwi-Absatz nun vorantreiben. Ein Problem dabei ist, dass in der Schweiz erst 200 Hektaren mit Piwi-Sorten bepflanzt sind. Zum Vergleich: Die ge-



samte Schweizer Rebfläche umfasst derzeit rund 15 000 Hektaren. «Wir müssen in die Fläche gehen», war denn auch die Aufforderung von Daniel Wyss, Umweltbeauftragter von Delinat, an die Produzenten.

Einer, der übrigens besonders Freude hatte an der Kundenbefragung, war der Malanser Bioweinbauer Anton Boner-Liechti, der es mit seinen Weinen unter die Bestplatzierten schaffte. «Jetzt bin ich ein Spitzenwinzer», meinte er.