



# Die Zukunft des Weins ist biologisch

Die Nachfrage nach Bioweinen steigt – genauso wie deren geschmackliche Vielfalt. Der Besuch von zwei Schweizer Biohöfen gibt Aufschluss darüber, wie der Rebberg der Zukunft aussieht und worin die Chancen des ökologischen Anbaus liegen



Datum: 11.09.2016

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil

8021 Zürich

044 258 11 11

www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print

Medientyp: Publikumszeitschriften

Auflage: 126'855

Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003

Abo-Nr.: 1008268

Seite: 18

Fläche: 369'036 mm<sup>2</sup>



**Links:** Nora Breitschmid leitet mit Benno Schwager das Weingut Sitenrain.  
**Linke Seite:** In den Rebbergen von Sitenrain in Meggen werden ausschliesslich Piwi-Sorten gepflanzt.

Datum: 11.09.2016

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil

8021 Zürich

044 258 11 11

[www.nzz.ch/magazin/stil](http://www.nzz.ch/magazin/stil)

Medienart: Print

Medientyp: Publikumszeitschriften

Auflage: 126'855

Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003

Abo-Nr.: 1008268

Seite: 18

Fläche: 369'036 mm<sup>2</sup>



PHOTO: ANNE-CATHERINE LUDWIG

Datum: 11.09.2016

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 126'855  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 18  
Fläche: 369'036 mm<sup>2</sup>

**Rechts:** Roland Lenz bei der Arbeit im Rebberg.  
**Unten rechts:** Roland und Karin Lenz.  
**Unten links:** Preisgekrönter Sauvignier gris des Thurgauer Ehepaars Lenz.  
**Linke Seite:** Das Weingut Sitenrain sammelt Auszeichnungen mit seinem ausgezeichneten Weisswein Solaris.





**A**m Dorfeingang im luzernischen Meggen werden fleissig neue Wohnhäuser hochgezogen. Eine kleine Seitenstrasse führt zu einem Rebberg, dessen höchste Erhebung auf rund 530 Meter über Meer liegt. Der Ausblick auf den Vierwaldstättersee sowie die umliegenden Rigi, Bürgenstock und Pilatus ist traumhaft.

Hier ist das Weingut Sitenrain zu finden. Wobei «Gut» fast ein wenig übertrieben ist, denn ein Keller für die Vinifikation existiert vorläufig nicht. Er sei aber geplant, sagt Nora Breitschmid von der gleichnamigen Besitzerfamilie. Baugerüste hinter dem 200-jährigen Bauernhaus zeugen von den Plänen. Die erst 26-Jährige, die bis anhin autodidaktisch gearbeitet hat und nun mit der Winzerlehre beginnt, führt mit dem ausgebildeten Winzer Benno Schwager den drei Hektaren kleinen Betrieb.

Das Abenteuer begann 2006 - bei Punkt null. Alle Reben wurden neu gepflanzt. Die Familie Breitschmid setzte dabei nicht auf die für die Deutschschweiz typischen Trauben wie Blauburgunder oder Riesling×Sylvaner, sondern auf sogenannte Piwi-Sorten - pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen (siehe Kasten unten). «Dieser bewusst getroffene Entscheid ermöglicht uns, in einem relativ niederschlagsreichen Gebiet nach ökologischen Kriterien zu arbeiten», erklärt Breitschmid. Wer Bio-Landbau betreibt, darf nur bestimmte Pflanzenschutz- und Düngemittel verwenden. Auf dem «Knospen»-zertifizierten Betrieb Sitenrain werden die weissen ►



◀ Solaris und Sauvignier gris sowie die roten Maréchal Foch und Cabernet Cortis gehegt und gepflegt.

Der Vorteil der Piwi-Sorten liegt darin, dass die Rebstöcke eine hohe Resistenz gegen Echten und Falschen Mehltau zeigen. Das zahlt sich in feuchten Jahren wie 2016 aus. Nora Breitschmid spritzt mit einer Mischung aus Kupfer, Fenchelöl und Magnesium-Sulfat höchstens viermal. Zudem liefern die Neuzüchtungen hohe Erträge von gut einem Kilogramm pro Quadratmeter, ohne dass die Qualität der Weine leidet.

#### Erfolge beim Bioweinpreis

Gegen diese Neuzüchtungen spricht, dass die Varietäten bei den Konsumenten nicht bekannt und erklärungsbedürftig sind. Wer biologisch arbeitet, betreibt einen höheren Aufwand als im konventionellen Rebbau. Laubarbeiten

sind aufwendiger. Die Bodenstrukturen müssen gelockert werden. Nora Breitschmid schaut auf eine Artenvielfalt im Rebberg: Gewisse Pflanzen werden stehen gelassen, Schmetterlinge, Feuersalamander und Insekten sollen einen Lebensraum haben.

Dass aus Piwi-Sorten hochwertige Weine gekeltert werden können, beweist das Gut Sitenrain. Beim Schweizer Bioweinpreis schaute in diesem Jahr mit dem Solaris Barrique 2014 der zweite Platz bei den Weissen heraus; 2015 schwang der im Stahltank ausgebaute Solaris 2014 gar als Sieger oben aus. Der gehaltvolle 2015er, der wie die Vorgänger im Weingut von Toni Ottiger in Kastanienbaum (LU) vinifiziert wird, knüpft an diese Leistungen an (Beschrieb siehe Kasten Seite 23). Die Weine des Guts Sitenrain werden mit Reinzuchthefen vergoren, nicht geschönt und leicht filtriert.



### Umstrittene Piwi-Sorten

Solaris und Co. entzweit indes die Gemeinde der Biowinzer. Cédric und Nadine Besson-Strasser vom Winzerkeller Strasser in Uhwiesen (ZH) kultivieren zurzeit keine solchen Trauben, weil «uns bis anhin keine Sorte überzeugt». Die Weine seien oft zu eintönig, zu wenig tiefgründig, begründet Nadine Besson den Entscheid. Das Winzer-Ehepaar, das seinen Demeter-zertifizierten Betrieb nach strengen biologisch-dynamischen Methoden bewirtschaftet, ist aber durchaus offen, neue Züchtungen zu prüfen. Vorläufig geben Klassiker wie Räuschling, Chardonnay und Blauburgunder, aber auch die österreichische Sorte Zweigelt oder Malbec den Ton an. Daraus entstehen exzellente, eigenständige, geschmacklich vielseitige und komplexe Bioweine, die mit wilden Hefen aus den Rebbergen spontan vergoren werden. Im Keller sind jedwede Hilfsmittelchen wie zum Beispiel Enzyme, Farb- und Aromastoffe beim Demeter-Label ebenfalls nicht zugelassen.

Nicht auf Piwi-Sorten verzichten will und kann Roland Lenz vom gleichnamigen Weingut in Uesslingen (TG). «Für mittlere und grössere Betriebe führt im Biologischen kein Weg an diesen Varietäten vorbei», erklärt der Produ-

zent, der 2015 zum «Biowinzer des Jahres» ausgezeichnet wurde. Mit 15 Hektaren ist Lenz' Gut der grösste Bio-Betrieb der Deutschschweiz. Lenz arbeitet gemäss den Richtlinien von Bio Suisse.

### Rebberg der Zukunft

Sogenannte Europäer-Reben wie Riesling×Silvaner, Pinot noir oder Pinot gris brauchten mehr Arbeit als Piwi-Sorten und einen verstärkten Pflanzenschutz, der (zu) viel Zeit in Anspruch nehme, erklärt Lenz. Der Mehraufwand im Rebberg schlägt sich zumindest vorläufig nicht in den Preisen für Bioweine nieder - im Gegensatz etwa zu Fleisch und Gemüse. Piwi-Sorten verkleinern laut Lenz zudem das Risiko, in einem schwierigen Jahr wie 2016 plötzlich ohne Trauben dazustehen. Der Winzer kultiviert einen Mix von nicht weniger als 25 Rebsorten. Mit seinem «Handwerk» 2015 aus Sauvignier gris hat er beim diesjährigen internationalen Bioweinpreis die höchste Bewertung erzielt.

Lenz begann vor 20 Jahren, seinen Betrieb auf den ökologischen Anbau umzustellen. Ausschlaggebend waren gesundheitliche Probleme wie Asthma und Hautausschläge. Chemie hat aber

auch weitere Auswirkungen. «Werden solche Stoffe im Rebberg verwendet, sind entsprechende Pestizidrückstände in den Weinen zu finden», fügt der Thurgauer an. Schliesslich seien die Trauben zu 90 Prozent für die Qualität eines Weines verantwortlich.

Aus diesem Grund arbeitet Lenz seit kurzem an einem neuen Projekt, das er «Rebberg der Zukunft» nennt. Auf einer Versuchsfläche von 0,5 Hektaren soll die Biodiversität erhöht werden. 4000 Rebstöcke wurden gerodet und stattdessen 600 Sträucher gepflanzt. Zwischen den Rebstöcken überlässt Lenz jeweils einen schmalen Streifen bewusst ganz der Natur. Dadurch soll das gesamte Ökosystem belebt werden, denn Rebbau bedeutet eigentlich (schädliche) Monokultur. Erste Erfahrungen seien durchaus positiv ausgefallen, stellt Lenz fest: So habe sich beispielsweise die Durchlüftung im Weingarten deutlich verbessert. Das Motto von Lenz: «Ich will ein Lifestyle-Produkt keltern, das gesund ist.» Peter Keller

● «Wein – Die Zukunft heisst Bio»: Fernsehsendung von NZZ Format am Donnerstag, 6. Oktober, 23.20 Uhr auf SRF 1. Vorgestellt werden Bio-Weingüter aus Österreich, Italien und der Schweiz.

## Wichtige Begriffe aus der Bio-Welt

### Piwi-Sorten

Pilz widerstandsfähige Rebsorten, die in der Periode vor bis nach der Blüte nur zwei- bis viermal gespritzt werden müssen. Zur Verfügung stehen in- und ausländische Züchtungen. Die Weine können sortenrein oder zu Cuvées gemischt werden. Piwi-Sorten erhöhen dank vollständigem Verzicht auf Kupfer die Glaubwürdigkeit der Bioproduktion.

### Knospe

Das ist die Marke von über 6000 Schweizer Landwirtschaftsbetrieben, die nach den Richtlinien von

Bio Suisse, dem Dachverband der Knospe-Betriebe, produzieren: Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger. Schutz von Boden, Wasser, Luft, Klima. Schonende Produkteverarbeitung. Keinerlei Farb- und Zusatzstoffe. Keine Gentechnik.

### Demeter

Label für biologisch-dynamische Landwirtschaft. Demeter-Betriebe nutzen die in der Natur und in Präparaten enthaltenen Kräfte zur Bodenverbesserung und Qualitätssteigerung. Und sie nutzen die positiven Wirkungen aus den wechsell-

den Stellungen von Sonne, Mond und Planeten zueinander. Bei der Vinifikation sind nur wilde Hefen und keine Zusatzstoffe erlaubt.

### Bio-Weinbau

Dieser ist in einem 100-seitigen Werk geregelt. Nur organische Düngemittel sind erlaubt, Kupfer und Schwefel jedoch auch, weil sie in der Natur vorkommen. Reben werden mit Pflanzenextrakten gestärkt. Die Begrünung der Rebzeilen erfolgt anhand von Pflanzen, die im Sommer und Herbst als Stickstoffdünger verwendet werden. (Kep.)

Datum: 11.09.2016

# Stil

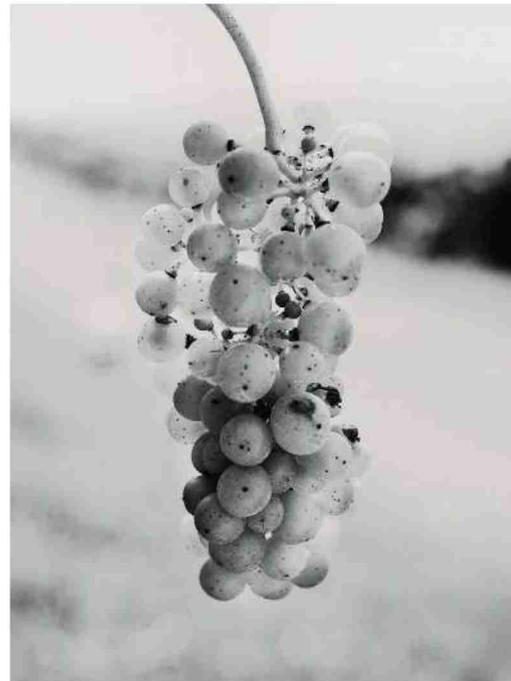
NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 126'855  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 18  
Fläche: 369'036 mm<sup>2</sup>



“  
Vorläufig  
schlägt sich der  
Mehraufwand  
im Rebberg  
nicht in den  
Preisen nieder.  
”

**Oben:** Die weisse Piwi-  
Rebsorte Solaris.  
**Linke Seite:** Das Weingut  
Lenz bewirtschaftet eine  
Fläche von 15 Hektaren.



## Exzellente Piwi- und Pinot-Weine

### Schweizer Bioweine müssen sich nicht mehr verstecken – das zeigen drei ausgewählte Beispiele

*Solaris 2015, Weingut Sitenrain:*  
Piwi-Sorte, der Wein wird im Stahltank ausgebaut. Er enthält 6,9 Gramm Restzucker, der jedoch von einer reifen Säure ausbalanciert wird. In der Nase zeigen sich fruchtig-florale Noten. Im Gaumen ist der Weisswein gehaltvoll, kräftig, geht aber nicht in die Breite, sondern in die Tiefe. Er endet mit einer schönen Länge und einem Tick Restsüsse. Eignet sich perfekt als Essensbegleiter. Fr. 27.50, erhältlich direkt beim Produzenten.

● [sitenrain.ch](http://sitenrain.ch)

*Handwerk weiss 2015, Weingut Roland und Karin Lenz:*  
Der vielversprechende Wein wird aus der Piwi-Sorte Sauvignier gris gekeltert und oxidativ im Edelstahl und Barrique ausgebaut. Er präsentiert sich mit einer tiefen Farbe und

einem komplexen Bouquet. Der Weisse ist im Gaumen trocken, gut balanciert, mittelschwer und frisch dank seiner präsenten Säure. Gute Struktur, schöne Länge, passt ideal zu Fischgerichten. 24 Fr., erhältlich direkt beim Produzenten.

● [weingut-lenz.ch](http://weingut-lenz.ch)

*Albi Pinot noir Barrique 2014, Winzerkeller Strasser:*  
Die Trauben stammen aus Gächlingen (SH). Dieser Pinot noir ist ein gradliniger, eleganter, frischer, strukturierter Wein mit einer eher kühleren Aromatik, einem gut integrierten Holzeinsatz und einem mittellangen Finale. Wer es puristisch mag, ist damit hervorragend bedient. Gutes Lagerpotenzial. 27 Fr., erhältlich direkt beim Produzenten. (kep.)

● [wein.ch](http://wein.ch)

Datum: 11.09.2016

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 126'855  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 18  
Fläche: 369'036 mm<sup>2</sup>



**Oben:** Gewisse Bioweine des Guts Lenz werden in Barriques ausgebaut.  
**Oben rechts:** Falle für die Kirschessigfliege – eine spezielle Flüssigkeit soll das unerwünschte Insekt von den Trauben weglücken.