

FAQ zu Bio-Wein

März 2024

Dieses Merkblatt dient den Promotorinnen und Degustanten als Nachschlagewerk bei Fragen zu Bio-Weinen.

1. Nutzen / Vorteil von Bio bzw. "Knospe"

- Es gibt bis zu 50% mehr Lebewesen auf biologisch bewirtschafteten Flächen
- Keine chemisch-synthetischen Pestizide und Dünger
- Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen
- Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und natürlichen Vielfalt
- Förderung der Biodiversität

2. Unterschied zwischen konventionell und Bio

Im Bio-Landbau werden *keine chemisch-synthetischen Pestizide* und Dünger eingesetzt, somit finden sich auf Lebensmitteln deutlich weniger Rückstände. Konventionell produzierte Produkte enthalten oft Zusatzstoffe, Aromen und Hilfsstoffe, die den Geschmack oder die Konsistenz beeinflussen. Bei der Knospe gilt der Grundsatz der *"schonenden Verarbeitung"*. Bei der Bio Suisse Knospe sind nur rund 46 von 400 Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen zugelassen und auch diese nur produktspezifisch. Der Zusatz von künstlichen und auch natürlichen Aromen ist generell verboten, genauso wie bestimmte technische Verfahren. Knospe-Winzer:innen dürfen bis zu 3 Mal weniger Hilfsstoffe oder Pflanzenschutzmittel verwenden als andere europäische Weinbetriebe. „Biologisch“ ist ein gesetzlicher Standard, was bei der Bezeichnung „nachhaltig“ nicht der Fall ist.

3. Unterschied zwischen Bio und Demeter

Demeter Betriebe arbeiten biologisch-dynamisch, d. h. sie arbeiten auf der Grundlage anthroposophischer und wissenschaftlicher Menschen- und Naturerkenntnis. Die Demeter Schweiz Richtlinien bauen auf den Bio Suisse Richtlinien auf. Bei Coop werden viele (nicht alle) Demeter-Produkte auch mit der Knospe ausgelobt. Beim Wein gehen die Vorschriften für den Anbau und speziell die Vinifizierung bei Demeter über diejenigen der Knospe-Weine hinaus.

4. Was ist "Bio" bei Wein?

Vier gute Gründe für mehr Bio im Glas:

1. Lebendiger Boden,
2. kraftvolle Rebe,
3. schonende önologische Verfahren,
4. guter Wein

Der Bio-Rebbau denkt den Wein von Anfang an. Lebendiger Boden fördert kraftvolle Reben. Das ist das Erfolgsprinzip im Bio-Rebbau. Weil Knospe-Winzer auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel verzichten und auf natürliche Begrünung der Rebflächen setzen, laufen die natürlichen Prozesse im Boden ungestört ab. Die Reben reagieren mit einem langsamen Wachstum. Die Beeren hängen lockerer, die Schalen werden fester und widerstandsfähiger, das Aroma intensiver. Neben traditionellen Sorten setzen Bio-Winzer vermehrt auf Rebsorten, die widerstandsfähiger gegen Pilzinfektionen sind, die sogenannten Piwi-Sorten.

Die Bio-Winzer:innen dürfen nur die Pflanzenschutzmittel verwenden, die in der speziell verfassten FiBL-Betriebsmittelliste für den Bio-Landbau aufgeführt sind. Die Höchstwerte für Schwefel liegen bei Knospe- und Demeterweinen tiefer als bei Weinen unter der Bio-Verordnung und speziell tiefer als in der konventionellen Produktion.

5. Hat "Bio" einen Einfluss auf den Geschmack?

Ja! Der schonende Umgang mit Boden und Pflanzen wirkt sich auch auf die Kelterung aus. Weil die Beeren keine überschüssigen Nährstoffe anreichern, bieten sie Hefen und Bakterien während der Kelterung genau die richtige Menge an Nahrung für den schonenden Gärungsprozess. Die Aromen können sich besser entfalten, der Wein wird aromatischer und dichter. Ein Unterschied, den man schmeckt und der in Prämierungen zunehmend wahrgenommen wird.

6. Wie wird das im Ausland kontrolliert?

Grundsätzlich gelten für die Knospe-Produktion im Ausland die gleichen oder gleichwertige Bestimmungen wie für die Schweizer Knospe-Produktion. Die Richtlinien von Bio Suisse unterscheiden sich in wesentlichen Punkten von den Mindestvorschriften in den jeweiligen Herkunftsländern, zum Beispiel von der EU-Bio-Verordnung. Speziell hervorzuheben sind die Gesamtbetrieblichkeit (der gesamte Betrieb oder als Ausnahme mindestens der gesamte Weinbau muss unter Knospe-Richtlinien zertifiziert werden), die Schaffung von Flächen zur Förderung der Artenvielfalt oder strenge Limiten in der Düngungsintensität und beim Kupfereinsatz.

Auch im Ausland werden die Produkte mit der Bio Suisse Knospe auf dem Feld, in der Verarbeitung und im Handel *durch unabhängige Organisationen* kontrolliert.

7. Kupfer im Bio-Anbau: Warum ist das erlaubt?

Eine Bio-Produktion von Wein ohne Kupferpräparate ist heute unter hiesigen klimatischen Bedingungen und mit den bestehenden Pflanzenbeständen kaum möglich. Die Bio-Forschung sucht schon lange Alternativen zum Kupfer, da sich dieses im Boden anreichern kann. Nach langjähriger Forschung sind nun einige Mittel mit deutlich weniger Kupfer und alternative Mittel in der Zulassungsprüfung. Der Kupfereinsatz wurde in den letzten Jahren verringert und einige Winzer:innen sind erfolgreich in der Anwendung von sehr geringen bis keinen Mengen an Kupfer. Eine Alternative sind robuste Reben, die weniger krankheitsanfällig sind.

8. Wichtigste Facts & Figures zum Bio Weinbau

Über 630 Biowinzer und Biowinzerinnen bauen in der Schweiz hervorragende und charakterstarke Weine an – im Einklang mit der Natur.

Die biologisch bewirtschaftete Rebbaufäche betrug im Jahr 2023 2'710 ha. Dies entspricht knapp 20% Prozent der Schweizer Rebbaufäche. Der Markt ist weiterhin wachsend.

Detaillierte Infos inkl. Grafiken: <https://www.bioaktuell.ch/markt/produkte/wein>