

Bio-Weine aus Österreich

Regina Bernhard und Jürgen Nobis

Wikipedia: „Der Organisch-biologische Weinbau und der Biologisch-dynamische Weinbau sind weinbauliche Produktionsformen zur Herstellung von Trauben und Wein auf der Grundlage möglichst naturschonender Pflegemaßnahmen (Bodenpflege, Düngung, Pflanzenschutz) unter der Berücksichtigung von Erkenntnissen der Ökologie und des Umweltschutzes.“

Geschichte



Dr. Rudolf Steiner (1861-1925), ein österreichischer Esoteriker und Philosoph gilt mit seiner Vortragsreihe „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ als Vater der Idee Biologisch-dynamische Landwirtschaft und somit des **biologisch dynamischen Weinbaus**. Seine ganzheitliche Betrachtung der Dinge schließt kosmische Einwirkungen wie z.B. die Mondphasen ein. Nach Rudolf Steiner besitzt die Rebe eine einzigartige Fähigkeit: „All die Kräfte, die bei anderen Pflanzen nur für den jungen Keim aufgespart werden, in den Samen strömen und nicht in das Übrige der Pflanze, ergießen sich bei der Rebe auch in das Fruchtfleisch und werden so dem Menschen verfügbar.“

- ▶ In den mediterranen Weinbauländern von Europa erste Versuche in den 50er-Jahren
- ▶ Erste Konzepte des ökologischen Weinbaus folgten in den 60ern.
- ▶ Bioweinbauverbände ab den 80ern
- ▶ Seit 1991 gibt es EU-einheitliche Vorschriften für Biowein
- ▶ 08/2012: Europäische Durchführungsverordnung zur ökologischen Weinbereitung
- ▶ Die weltweite Biofläche im Weinbau steigt rasant: 259.000 ha = 3,4%. Von 2004-2011 hat sich dieser Anteil verdoppelt; 90% davon in Europa.
- ▶ Spanien ist Spitzenreiter mit 30% Biorebfläche. Österreich ist mit 9,5% Bio-Anteil an der Gesamtproduktion Nummer 1 !

Philosophie

Ein biodynamisch ausgerichteter Weinbaubetrieb präsentiert sich als geschlossener Organismus, in dem sich Boden, Pflanzen und Tiere gegenseitig ergänzen. Von außen sollen möglichst wenig Betriebsmittel in den Betrieb gelangen. **Das Konzept weist Ähnlichkeiten mit der Homöopathie im Bereich der Medizin auf. Das Ergebnis ist beide Male Hilfe zur Selbsthilfe !**
Im Ökosystem Weingarten soll eine möglichst große Artenvielfalt erreicht werden.

Claude Bourgonion (franz. Mikrobiologe): „Ich kann Ihnen nicht erklären, wie Biodynamik wirkt, ich kann nur durch das steigende Bodenleben in Zahlen belegen, dass sie wirkt.“

Darmstädter Institut für Biologisch-Dynamische Forschung: die Artenvielfalt, die Menge von Mikroorganismen und der Humusgehalt steigen nach bereits einigen Jahren signifikant an.

Schweizer Forschungsinstitut für biologisch-dynamischen Anbau: ein 20-jähriger Beobachtungszeitraum zeigt im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft eine deutliche Erhöhung der Fruchtbarkeit des Bodens.

Ziele des biodynamischen Weinbaus:

- Erhöhung der Artenvielfalt im Weingarten
- Nützlinge begünstigen
- Stärkung von natürlichen Abwehrkräften
- standortangepasste Bearbeitungsmaßnahmen
- Erhaltung und nachhaltige Nutzung der biologischen Vielfalt



Bio-Produktionsformen

Organisch-biologischer Weinbau / Biologisch-dynamischer Weinbau (Demeter)

Naturwissenschaft (Dr. Hans Müller, Arzt Dr. Rusch) / Geisteswissenschaft (Dr. Rudolf Steiner)

Wie wird das Thema Bio im Weingarten gelebt:

- **natürliche, organische Düngung**
Mineraldünger, Kompost (Stroh, Trester, Schilf, Gras, Häckselgut, Schafgarbe, Kamille, Brennessel, Eichenrinde, Löwenzahn, Baldrian), Hornmist, Hornkiesel, Bittersalz
- **Verzicht auf chemisch-synthetische Herbizide, Pestizide, Fungizide, Insektizide,...**
kupfer- und schwefelhaltige Pflanzenschutzmittel kommen häufig zum Einsatz, Pflanzenextrakte, Ackerschachtelhalm- und Brennesseltee, Backpulver,...
- **Einsatz von Nützlingen**
Würmer, Ameisen, Bienen, Schmetterlinge, Marienkäfer, ...
- **natürliche Pflanzenstärkungsmittel**
Algenextrakte, Pflanzenöle (Fenchel), Gesteinsmehle, gelöschter Kalk, Kräuterauszüge,...
- **Handarbeit**
sanfter Rebschnitt, Pflege der Rebstöcke, Lese von Hand, mechanische Unkrautregulierung
- **Begrünung der Rebzeilen mit diversen Gräsern (Klee, Lupinen,...)**
- **Berücksichtigung von Mond- und Wetterphasen**



Wie wird das Thema Bio im Weinkeller gelebt:

- **SO₂ - Schwefeldioxid**
erhält die wertvollen sortentypischen Aromen und schützt vor Fäulnis. Die SO₂-Höchstgrenzen liegen 50 mg/l unter den Werten von herkömmlichen Weinen (Restzucker unter 2g/l)
- **Most- und Weinbehandlungsmittel bzw. -methoden**
nur Bioreinzuchtheffe, Alkoholerhöhung nur durch Bio-Rübenzucker oder Bio-Traubenmostkonzentrat, teilweise Entalkoholisierung verboten, Kaliumsorbat verboten, Elektrodialyse verboten, ...

u.v.m. ...

Laufende Kontrollen durch EU-zertifizierte Institute oder Verbände werden durchgeführt und sämtliche Pflegearbeiten im Weingarten sind aufzuzeichnen.

Die Zertifizierung erfolgt durch eine unabhängige Kontrollstelle durch eine Kontrollnummer und das **Biosiegel am Flaschenetikett**. Zusätzlichen freiwilligen und teilweise noch strengeren Regeln kann man sich über folgende Bioverbände auferlegen: **Ecovin, Bio Austria, Naturland, Bioland, ECOCERT, Demeter**

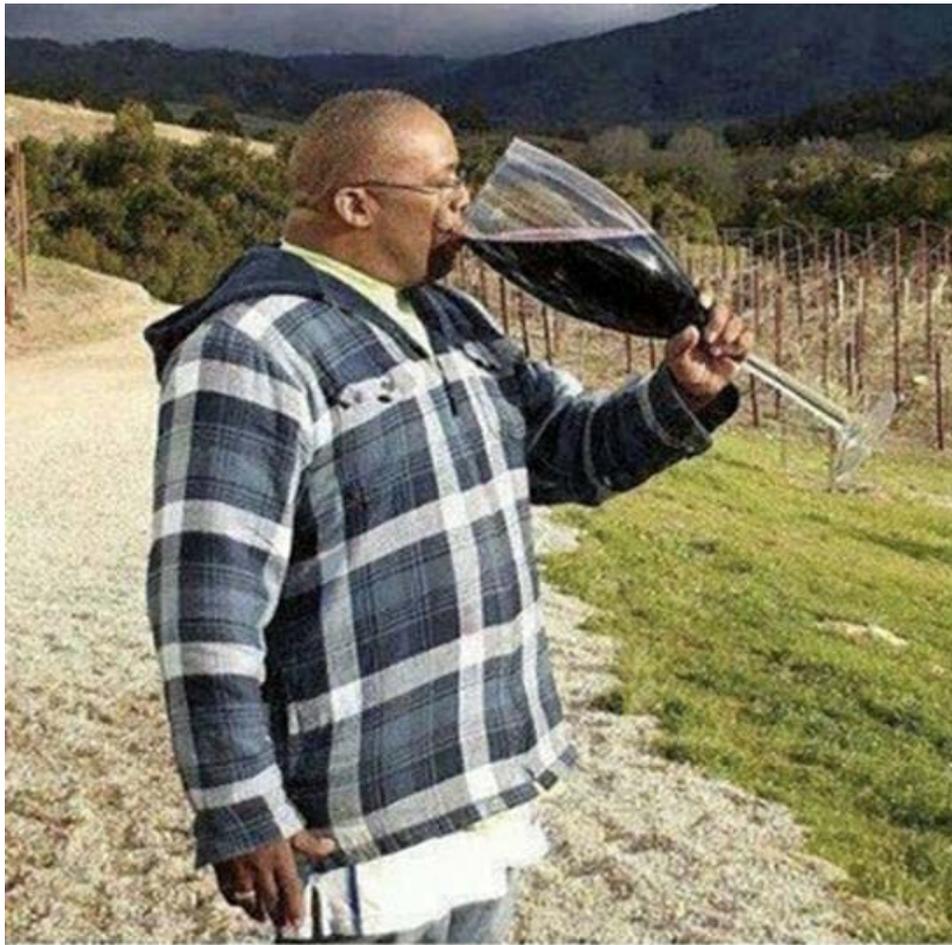


Amphorenweine, Naturbelassene Weine und „Orange Weine“ stellen besondere Spezialitäten unter den Bioweinen dar:

bei der Most- und Weinbehandlung wird fast zur Gänze auf SO₂ verzichtet, die Gärung erfolgt auf der Maische durch Spontangärung, es wird auf jegliche Zusätze verzichtet, es wird oft nicht gefiltert und geschönt. Wein wie vor 5000 Jahren !



Bio ist gesund - laut Empfehlung des Arztes
auch ein Glaserl Wein pro Tag !



Traisental

Das jüngste Weinbaugebiet Österreichs (seit 1995) ist mit 790 ha Rebfläche auch eines der kleinsten und liegt als einziges innerhalb des Mostviertels.

Klima: pannonische Einflüsse mit Kaltluft aus dem Alpenvorland

Boden: Urgestein, kalkhaltige schottrige Böden, Löss, Konglomerat

Wein:

Grüner Veltliner DAC Klassik 2013
von Rudolf Hofmann, Traismauer
organisch-biologisch

Charakter: zart tabakig, Apfelnote,
Wiesenkräuter, Birne, Pfefferl,...

passt zu: Heurigenjause,...

€ 6,20



Wien

Wien umfasst 612 ha Rebfläche und das Weinbaugebiet liegt weltweit als einziges innerhalb der Stadtgrenzen einer Bundeshauptstadt. Der „Gemischte Satz“ verhilft Wien seit 2013 zum Status DAC.

Klima: baltisch pannonisch

Boden: Löss, Schiefer, Muschelkalk, Urgestein, Flysch-Sandstein

Wein:

Wiener Gemischter Satz DAC 2013
von Martin Lenikus, Wien
organisch-biologisch

Charakter: klassischer Stil, Kernfrucht, Muskat, Kräuterwürze, Blumennoten, erdige Noten,...

passt zu: kräftiges Fischgericht, Gemüseküche, helles Fleisch,...

€ 9,99



Wagram

Das Weinbaugebiet Donauland wurde 2007 in Wagram umbenannt und umfasst 2451 ha. Das Wagram ist bekannt für seine tiefen Lössschichten.

Klima: pannonisch, Abkühlung vom Norden

Boden: Löss, Schotter, Kalk (Klosterneuburg)

Wein:

Grüner Veltliner, Feuersbrunner Spiegel, 1.Lage, 2012
von Bernhard Ott, Feuersbrunn
biologisch-dynamisch

Charakter: Ringlotten, Honigaromen, feine
Kräuterwürze, Ananas, reife Marillenfrucht, gelbe
Apfelnuancen,...

passt zu: typisch österr. Küche, Zürcher
Geschnetzeltes, Schweinsbrat,...

€ 160,00 (DMG), € 31,99 / 0,75l



Thermenregion

Das Gebiet Thermenregion entstand mit dem Weingesetz 1985, als die Gebiete Gumpoldskirchen und Bad Vöslau zusammengelegt wurden.
(2196 ha)

Klima: pannonisch mit 1800 Sonnenstunden, heiße Sommer-trockene Herbst, der Anninger schützt vor dem Nordwind

Boden: schwere Böden, lehmige Tone, sandige Lehme, Braunerde mit hohem Muschelgehalt

Wein:

Pinot Noir 2012
von Familie Auer, Tattendorf
organisch-biologisch

Charakter: rote Beeren, Noten von Unterholz und Pilzen, reife Tannine,...

passt zu: Rinderbraten, Ente, Gansl, Lasagne Bolognese,...

€ 7,90



Neusiedlersee-Hügelland / Leithaberg

Am Leithaberg sind die Allrounder zu Hause. Kaum ein anderes Weinbaugebiet erlaubt eine solche Vielfalt an Weintypen wie die 3576 ha am Westufer des Neusiedlersees.

Klima: pannonisch, leicht alpin (Leithagebirge, höchster Punkt: 484 m)

Boden: mineralische Böden, kalkreiche Schichten, Sand, Löss, Lehm

Wein:

Zweigelt klassisch 2011
von Weingut Feiler-Artinger, Rust
biologisch-dynamisch

Charakter: reife, dunkle Kirschen, viel Fruchtcharme,...

passt zu: würzigem Fleisch, Pasta mit Fleischsauce, ...

€ 7,90



Mittelburgenland

Eine Rotweinsorte spielt auf den 2117 ha Rebfläche des Weinbaugebietes die Hauptrolle: der Blaufränkisch, der in der Form von DAC Weinen seine Herkunft idealtypisch repräsentiert.

Klima: pannonisch, heiße Sommer, 2000 Sonnenstunden, die bucklige Welt im Westen, das Ödenburger Gebirge im Norden und das Günser Gebirge im Süden schützen

Boden: schwere tiefgründige Lehmböden mit großer Wasserspeicherfähigkeit, Löss

Wein:

Blaufränkisch Hochäcker 2011
von Weingut Weninger, Horitschon
Biologisch-dynamisch

Charakter: Amarenakirsche, Zwetschke,
dunkle Schokolade, Brombeere, Nelken,
Heidelbeeren, Kräuter,...

passt zu: würzige Fleischgerichte, Steak, Lamm,...

€ 15,99

