

Bio-Wein

Biologischer Weinbau fördert Humusaufbau und Artenreichtum

Im biologischen bzw. ökologischen Weinbau wird besonders auf fruchtbare, gesunde Böden mit vielen Bodenlebewesen geachtet und eine dauerhafte, artenreiche Begrünung der Fahrgassen im Weingarten angestrebt. So steigt die Biodiversität in den Weinbergen und ein vielfältigeres Ökosystem bleibt erhalten. Schädlinge im Weingarten wie z.B. Traubenwickler, Pockenmilben und Rebzikade haben durch die Förderung von Nützlingen wie z.B. der Raubmilbe weniger Ausbreitungschance.

Pestizide sind verboten

Weingüter, die Trauben aus biologischer Anbau keltern, verzichten auf den Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide. Die Vitalität der Rebstöcke wird mittels natürlichen Kräuter- und Kompostextrakten verbessert. Wichtig ist dabei die Vorsorge durch eine regelmäßige Kontrolle der Weinstöcke auf Infektionskrankheiten und Schädlingsbefall. Befallene Triebe und Trauben werden rasch entfernt um eine Ausbreitung zu verhindern.

Bio-Wein Produktion nach Richtlinien

Zwei Produktionsformen lassen sich im Bio-Weinbau unterscheiden: Der Organisch-biologische Weinbau und der Biologisch-dynamische Weinbau nach den Demeter Verbandsrichtlinien.

Die Kriterien für Anbau und Produktion beruhen auf den Vorschriften für Bio-Wein (EG-Öko-Verordnung 2092/91) und auf den Standards der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Die Richtlinien umfassen sowohl den biologischen Anbau als auch die Weinverarbeitung. Dabei müssen alle Weinbehandlungsmittel angeführt werden und auch gentechnisch frei hergestellt worden sein.

Die strengen Verbandsrichtlinien von Demeter beziehen auch kosmische Einwirkungen wie z.B. Mondphasen auf Pflanzen und Tiere mit ein und richten danach die Bodenbearbeitung und Kellerarbeit aus. Zusätzlich werden Hornmist- und Hornkieselpräparate auf den Anbauflächen angewendet.

Auf zertifizierte Bio-Weine achten

Wein aus Trauben aus biologischem Anbau können Sie an der Kennzeichnung durch das EU-Bio Logo bzw. das AMA-Biosiegel erkennen. Auch die Codenummer der Zertifizierungsstelle ist auf den Flaschenetiketten zu finden. Die Kontrollstellen garantieren,

dass die Richtlinien der EU-Bio-Verordnung und der Bio-Verbände eingehalten werden. Das Demeter Verbandszeichen kennzeichnet Wein aus Trauben aus biologisch-dynamischem Anbau.

Im direkten Preisvergleich sind Bio-Weine meist etwas teurer als konventionelle Weine. Die Preisunterschiede ergeben sich aufgrund der höheren Arbeitsaufwände im biologischen Produktionsprozess. Sie sollten aber im Preisvergleich immer die Weine derselben Qualität, Herkunft und Sorte miteinander vergleichen.

Vegan-zertifizierte Weine auch als Angebot für AllergikerInnen

Beim Herstellungsprozess von Wein ist es zulässig Mittel zu verwenden, die aus tierischer Herkunft stammen wie z.B. Eiklar, Fischblase von Stör oder Wels, Kasein aus Magermilch oder auch Gelatine. Diese Weinbehandlungsmittel kommen bei der Schönung und Filterung zum Einsatz und binden Gerbstoffe, beugen Trübungen und Schwebeteilchen vor und stabilisieren den Wein.

Mit der EU-weiten Allergenkennzeichnungsverordnung müssen Allergene auch im Wein am Etikett angeführt werden wie z.B. enthält Milcherzeugnisse, Milchkasein, Eiprodukte, Eiweiß und auch Sulfite. So ist erkennbar, ob Hilfsmittel aus bestimmter tierischer Herkunft in der Herstellung eingesetzt wurden.

Die vegane Weinproduktion greift zu pflanzlichen Alternativen zur Filterung und Klärung wie Betonit (hochwertige Tonerde) oder Erbsenprotein. Wenn Sie vegane Weine kaufen, achten Sie auf eine vegane Kennzeichnung am Flaschenetikett.