

## Wissenswertes zu Naturwein und Biowein

Diese Informationen dürfen auch als Vorinformation für die Degustation vom 29. Februar 2020 gelesen werden

### Naturwein

Als **Naturwein** (Natural wine, Artisan wine, Naked wine, Vin vivant, Naturreiner Wein) werden häufig Weine bezeichnet, die möglichst ohne Zusätze und ohne aufwändige oenologische Verfahren produziert wurden. Dafür ist bereits die Bewirtschaftung im Weinberg Grundlage. Daher wird oft der ökologische Weinbau als Voraussetzung für Naturwein gesehen.

Auch wenn die Herstellung von Naturwein gesetzlich nicht geregelt ist, bildet sich doch unter den Produzenten ein Konsens heraus: Der weit überwiegende Teil der Produzenten sieht die biologische Bewirtschaftung als Voraussetzung für die Naturweinerzeugung. Gesunde Trauben erfordern eine aufwändige Pflege der Reben und einen frühen Lesetermin. Anreicherung wird nicht mehr thematisiert. Der Verzicht auf Schönungsmittel und Filtrationshilfsmittel zugunsten einer natürlichen Klärung ist unumstritten. Der Einsatz von Schwefel wird unterschiedlich gesehen.

#### Anbau:

- biologische Bewirtschaftung
- gesunde Trauben

#### Ausbau:

- keine Anreicherung
- keine Schönungsmittel
- keine Filterhilfsmittel
- natürliche Klärung
- Schwefel (umstritten)

**Sind Naturweine ein «Befreiungsönologie» wie Hans Bättig am 27. Februar 2019 bei einem Anlass der Weinhandlung Küferweg in die Runde fragte, oder wird der Naturwein zum Spiegel der Macher und die Macher definieren sich über das Anderssein und grenzen sich so ab?**

Mehr dazu erfahren Sie in der «Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau» 6/19.

## Biowein

Der **organisch-biologische Weinbau** und der **biologisch-dynamischer Weinbau** sind Produktionsformen zur Herstellung von Trauben und Wein auf der Grundlage möglichst naturschonender Pflegemaßnahmen (Bodenpflege, Düngung, Pflanzenschutz) unter Berücksichtigung von Erkenntnissen der Ökologie und des Umweltschutzes.

## Integrierter Weinbau

„**Integrierter Weinbau**“ ist eine Produktionsmethode für die wirtschaftliche Erzeugung von qualitativ hochwertigen Trauben, Wein und anderen Traubenprodukten. Der Schutz der menschlichen Gesundheit, die Schonung der Produktionsgrundlagen und der Umwelt stehen im Vordergrund. Entstanden ist die Integrierte Produktion aus dem Integrierten Pflanzenschutz. Der damals zunehmende Einsatz von Pflanzenschutzmitteln brachte in den 1980er-Jahren zunehmend Probleme.

## Anwendungsmöglichkeit von Pflanzenschutzmitteln

	Organisch-biologischer Weinbau	Biologisch-dynamischer Weinbau	Integrierter Weinbau
chemisch synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel	verboten		Nur für den <i>Integrierten Weinbau</i> zugelassene Pflanzenschutzmittel dürfen verwendet werden.
kupferhaltige Fungizide	maximal 3 kg/ha/Jahr		maximal 2 kg/ha/Jahr
schwefelhaltige Fungizide	Anwendung laut Zulassung		Anwendung laut Zulassung

## Bodenpflegemaßnahmen

	Organisch-biologischer Weinbau	Biologisch-dynamischer Weinbau	Integrierter Weinbau
Begrünung	ganzjährig verpflichtend – Unterbrechung über zwei Monate möglich		von November bis Ende April verpflichtend in der Fahrgasse – national unterschiedlich
Unkrautregulierung in der Stockreihe	nur mechanisch mit Stockräumergeräten – Herbizide sind verboten		mit Stockräumergeräten und/oder für den integrierten Weinbau zugelassene Herbizide (nur als Streifen in der Rebstockreihe)

## Verwendung von Düngemitteln

	Organisch-biologischer Weinbau	Biologisch-dynamischer Weinbau	Integrierter Weinbau
Mineraldünger	Chemisch-synthetischer Stickstoffdünger und leicht lösliche Phosphordünger sind verboten.		Die Düngermenge ist durch nationale Gesetze begrenzt
Organische Handelsdünger	Die Höhe der organischen Düngermenge/ha/Jahr ist durch nationale Gesetze begrenzt.		Die Höhe der organischen Düngermenge/ha/Jahr ist durch nationale Gesetze begrenzt
Blattdünger	erlaubt sind Bittersalz (Magnesiumsulfat), Pflanzen- und Algenextrakte		registrierten Blattdünger können eingesetzt werden wie Bittersalz u. a., Pflanzen- und Algenextrakte

## Most und Weinbehandlungsmittel: kellerwirtschaftliche Maßnahmen

	Organisch-biologischer Weinbau	Biologisch-dynamischer Weinbau	Integrierter Weinbau
einzuhalten ist das nationale Weingesetz	nationales Weingesetz wird durch zusätzliche Auflagen eingeschränkt.		nationales Weingesetz ist einzuhalten
Traubenernte – mechanische Lese mit der Lesemaschine	erlaubt.		erlaubt
Most- und Weinbehandlung – Weinbehandlungsmittel			
Hefezusatz	nur Bio-Reinzuchtheferzugabe erlaubt	Der Zugabe von Reinzuchthefen ist verboten (ausgenommen bei der Schaumweinherstellung). Die Gärung erfolgt nur mit den natürlichen Hefen (Spontangärung).	natürliche Hefen (Spontangärhefen) und/oder die Zugabe von Reinzuchthefen sind erlaubt
Alkoholerhöhung (Anreicherung)	nur mit Bio-Rübenzucker oder Bio-Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat erlaubt	nur mit Bio-Rübenzucker erlaubt	erlaubt mit Rübenzucker oder Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat
Fraktionierung	erlaubt	verboten	erlaubt
Konzentrationstechniken	eingeschränkte Konzentrationstechniken erlaubt	verboten	erlaubt
teilweise Entalkoholisierung	verboten	verboten	erlaubt

<b>Konservierung, Most- und Weinschwefelung mit Schwefeldioxid (E 224, E 220), Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit</b>			
maximaler Schwefelgehalt SO <sub>2</sub> -Gesamt	Weiß- und Roseweine: unter 2 g/l Restzucker 150 mg/l; 2–5 g/l Restzucker 170 mg/l; über 5 g/l Restzucker 220 mg/l; Rotwein: unter 2 g/l Restzucker 100 mg/l; 2–5 g/l Restzucker 120 mg/l; über 5 g/l Restzucker 170 mg/l		Weiß- und Rosewein 200 mg/l bei Restzucker ab 5 g/l 250 mg/l; Rotwein 150 mg/l; bei Restzucker ab 5 g/l: 200
<b>Entsäuerung / Säuerung</b>			
zur Säuerung Weinsäure und Milchsäure	erlaubt	nur Weinsäure maximal 1,5 g/l	erlaubt
zur Entsäuerung Calciumcarbonat	erlaubt	erlaubt sind zur Entsäuerung Kaliumhydrogencarbonat, Calciumcarbonat	erlaubt
<b>Stoffe zur Klärung von Most- und Wein</b>			
Blauschönung mit Kaliumhexacyanidoferrat(II)	verboten	verboten	Ist erlaubt, wenn eine Vor- und Nachuntersuchung gemacht wird.
Milchsäurebakterien, Hefenährsalze Zitronensäure zur Stabilisierung des Weines, Kupferzitrat, Ascorbinsäure, Tannine, Kaliumalginat, Metaweinsäure (E 353)	erlaubt	erlaubt sind nur der Zusatz von Hefezellwänden und indigene Milchsäurebakterien	erlaubt
Eichenholzstücke, Gummi arabicum, Hausenblase, Kasein	verboten / erlaubt	verboten; ein Eichenholzgeschmackston darf nur von Eichenholzfässern herrühren	erlaubt
Bentonit	erlaubt	erlaubt	erlaubt
Hühnereiweiß	erlaubt	nur aus Demeter/Bio-Eiern	erlaubt