Die Rebellen im Rebberg

Bioweine sind im Trend – und überzeugen dank neuen Rebsorten immer mehr auch Skeptiker

Erik Brühlmann

Die Zeiten, in denen Bio-Nahrungsmittel nur etwas für «Chörnlipicker» in Birkenstocksandalen waren, sind längst vorbei. Biolebensmittel sind nicht nur salonfähig geworden, sondern spielen im Markt eine immer grössere Rolle. 2019 gab es knapp 7500 Biobetriebe in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein – das sind 15,3 Prozent aller Landwirtschaftsbetriebe. Und die Tendenz ist deutlich steigend, auch was die Umsätze im Detailhandel betrifft. Sie nahmen in den letzten fünf Jahren um eine Milliarde Franken auf 3,2 Milliarden Franken zu.

Bio liegt im Trend. Doch nicht nur die Nachfrage für Eier, Fleisch und Früchte steigt, auch Bioweine werden immer beliebter. Die Fläche biologisch bebauter Rebberge hat sich in der Schweiz in den letzten dreissig Jahren verfünffacht. Heute sind zehn Prozent aller Betriebe und über elf Prozent der Gesamtfläche biozertifiziert.

Die ältesten und striktesten Richtlinien in der Schweiz

Stets eine Pionierrolle bezüglich des biologischen Weinbaus nahm das 1980 von Karl Schefer in Speicher AR gegründete Unternehmen Delinat ein. Bereits 1983 entwickelte es die Delinat-Biowein-Richtlinien – 14 Jahre bevor die «Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel» den Biolandbau in der Schweiz definierte. Sie gehören damit zu den ältesten Richtlinien für Bioweine.

Und auch zu den striktesten. Die Delinat-Zertifizierungsrichtlinien untersagen unter anderem die Verwendung von Kunstdünger und gentechnisch veränderten Organismen. Zudem definieren sie die zulässigen Mengen von Kupfer als Pflanzenschutzmittel sehr viel strenger, als dies etwa die Biorichtlinien der EU tun. Vorschriften zur Biodiversität im Weinberg sorgen schliesslich dafür, das der von Delinat zertifizierte Weinbau nicht in Monokulturen erfolgt.

In den vergangenen vier Jahrzehnten richtete das Familienunternehmen den Bioblick aber auch über den Rebberg hinaus. Vakuumverdampfer, Umkehrosmose und ähnliche technische Vinifikationsverfahren sind beispielsweise im Rahmen der Delinat-Richtlinien untersagt. Und seit 2017 muss bei der Düngung und Verarbeitung auf den Einsatz tierischer Hilfsstoffe verzichtet werden, damit Delinat-Weine den Vorgaben der internationalen Vegan-Konvention entsprechen. Ab kommendem Jahr müssen von Delinat zertifizierte Betriebe zudem einen Beitrag an die Energiewende leisten und einen gewissen Anteil erneuerbarer Energie auf dem Hof erzeugen. Und da Nachhaltigkeit immer auch eine soziale Komponente hat, sind in den Betrieben auch die Mindestanforderungen für Arbeitsverträge, Sicherheit und Arbeitsrechte definiert.

In der Schweiz bewirtschaften Karin und Roland Lenz – ausgezeichnet als Biowinzer 2015 und 2018 – ihr Weingut in Uesslingen TG nach Delinat-Richtlinien. Es ist die Heimat der neuen Rebbel-Weine von Delinat. «Die Zusammenarbeit mit Karin und Roland Lenz ist fast schon logisch», sagt der bei Delinat für die Weinlinie verantwortliche Product Manager David Rodriguez. «Das Ehepaar Lenz legt schon seit vielen Jahren einen Pioniergeist an den Tag, der gut zu unserer Philosophie passt.»

Und weshalb der rebellische Name? Rodriguez lacht: «Der Name ist in erster Linie die Verschmelzung von ‹Rebe› und ‹bella›.» Aber natürlich ist er auch ein Hinweis auf die Piwi-Traubensorten, aus denen die fünf Weine der neuen Linie hergestellt sind. «Piwi-Trauben mit ihrer natürlichen Pilzwiderstandsfähigkeit und die Winzer, die sie pflegen, rebellieren in gewisser Weise gegen die herkömmlichen Anbaumethoden», erklärt Rodriguez.

Mit neuer Linie Weinliebhaber für Bioweine begeistern

Lange Zeit hatten Piwi-Traubensorten den Ruf, dass man aus ihnen keine guten Weine herstellen könne. «Es gab manchmal ein geschmackliches Loch bei Weinen aus Piwi-Trauben», bestätigt Rodriguez, «in seltenen Fällen sogar eine animalische Note, den sogenannten Fox-Ton.» Dank Anpassungen während des Verarbeitungsprozesses und verbesserter Piwi-Sorten ist dieses Loch heute jedoch verschwunden, wie die Rebbel-Weine belegen. Sie richten sich – die Etiketten verraten es – eher an junge Weinliebhaber. Diesen ist die fruchtige Komponente, wie sie zum Beispiel im «Rebbel Edelweiss», «Rebbel Rosarot» oder «Rebbel Kirchschrot» zu finden ist, sehr wichtig.

Aber auch die Liebhaber komplexerer Noten kommen auf ihre rebellischen Kosten: Der im Barrique gereifte «Rebbel Rubinrot» verbindet fruchtige Aromen mit Röstnoten von Vanille und Mokka, während der «Rebbel Samtrot» wiederum seine Kraft aus der Lagerung in Eichenfässern bezieht. «Wir hoffen, dass wir mit unserer neuen Linie die Geschmäcker unserer Kundinnen und Kunden noch besser treffen», so Rodriguez, «und wer weiss, vielleicht können wir mit den Rebbel-Weinen sogar den einen oder anderen Weinliebhaber für Bioweine begeistern, der dem Thema bisher eher skeptisch gegenüberstand.»

Biowinzer des Jahres 2015 und 2018: Karin und Roland Lenz in ihrem Weingut in Uesslingen TG

10 %
Ein Zehntel aller Schweizer Weinbaubetriebe sind heute biozertifiziert

3,2 Mrd.
So viel Geld geben die Schweizerinnen und Schweizer jährlich für Produkte aus biologischem Anbau aus.

30
Rund dreissig Liter Wein wurden in der Schweiz im letzten Jahr pro Kopf getrunken.

Ökosystem Weinberg

Die Delinat-Richtlinien für Weinbau und -herstellung haben zum Ziel, den Weinberg zu einer ökologisch wertvollen Kulturfläche zu machen, damit «äussere Pflanzenschutzmassnahmen die Ausnahme und nicht mehr die Regel sind». Von Delinat zertifizierte Weinbauern müssen deshalb ökologische Ausgleichsflächen in nächster Umgebung ihrer Rebanlagen anlegen, die mindestens zwölf Prozent der Rebflächen umfassen und untereinander sowie mit dem Rebberg vernetzt sind. Möglichst einheimische Bäume, Büsche, Blumen und Steinhaufen sollen «den Weinberg zum Anziehungsraum von Insekten, Vögeln und Kleintieren, aber auch für Hefen und Bakterien machen», wie es in den Richtlinien heisst.. Strukturreiche Biotope bieten einer Vielzahl von Lebewesen eine Heimat, wodurch die Artenvielfalt steigt, während die Arbeit der Winzer kaum beeinflusst wird.

«Der Verzicht auf Pestizide allein greift zu kurz»

Michel Fink, Leiter Marketing und Verkauf bei Delinat, erklärt, weshalb das Familienunternehmen so grossen Wert auf Biodiversität legt

Die Firma Delinat leistet bei Bioweinen Pionierarbeit. Die Bestimmungen für eine Delinat-Zertifizierung sind umfassender als bei anderen Bio-Labels. Wie ist es dazu gekommen?
Als Karl Schefer in den 80er-Jahren in einem Pariser Reformhaus einen Biowein entdeckte und beschloss, daraus ein Geschäftsmodell zu machen, gab es noch keine Richtlinien. Es gab zwar vereinzelt Winzer, die auf den Einsatz von Chemie verzichteten, aber was «bio» bedeutet, war damals noch nicht definiert. Also stellte er 1983 die ersten Biorichtlinien selber auf. Seither werden diese ständig weiterentwickelt und verschärft.

Diese gelten nicht nur für die Produktion, sie umfassen auch die Biodiversität im Rebberg.
Ja, denn Karl Schefer war schnell klar, dass der alleinige Verzicht auf Pestizide zu kurz greift. Will man Wein im Einklang mit der Natur produzieren, muss man Leben in den Weinberg bringen. Weinbau darf nicht als reine Monokultur betrieben werden. Wir betrachten den Weinberg als ein geschlossenes Ökosystem, das so stabil ist, dass es sich selbst vor Krankheiten schützen kann. Unser Ziel ist es, dass der Mensch so wenig wie möglich eingreifen muss und sich die Natur selbst reguliert.

«Man muss Leben in den Weinberg bringen»: Michel Fink

Wie erreicht man das?
Indem man zum Beispiel Struktur- und Biodiversitätselemente einbringt und aufbaut. Diese sind in unseren Richtlinien detailliert beschrieben: Büsche, Bäume, Hecken, Stein- oder Holzhaufen schaffen Lebensraum für Abertausende von Nützlingen, die Schädlinge auf natürliche Weise in Schach halten. Weil die genaue Umsetzung der Richtlinien von Region zu Region variiert, stellen wir den Delinat-Winzern einen Berater zur Seite. Er schaut sich jeden Weinberg vor Ort an und entwickelt dann zusammen mit dem Weinbauern die Massnahmen, die am jeweiligen Ort sinnvoll sind.

Das klingt nach einem grossen Aufwand für die von Delinat zertifizierten Weingüter.
Am Anfang ist der Aufwand tatsächlich gross. Ist das Ökosystem jedoch erst einmal etabliert, kann sich der Winzer endlich wieder auf sein eigentliches Handwerk konzentrieren: auf das Erzeugen von eigenständigen, charaktervollen Weinen. Ein Delinat-Winzer ist im Weinberg vor allem ein Naturpfleger.

Was sind die Vorteile der Biodiversität im Rebberg für den Wein?
Sensorisch gibt es keinen Unterschied zwischen einem konventionellen und einem von Delinat zertifizierten Wein. Ein gut gemachter Wein ist ein gut gemachter Wein. Es ist aber so, dass die Chance auf gutes Traubenmaterial, das immer die Basis für guten Wein darstellt, in einem intakten Weinberg höher ist. Inzwischen werden in Europa rund 3500 Hektar Rebberge nach Delinat-Standards bewirtschaftet. Das sind wahre Naturparadiese. Unsere Kundinnen und Kunden können sich sicher sein, dass sie mit jedem Schluck Delinat-Wein die Biodiversität in den Weinbergen und damit die Natur unterstützen. Dieses gute Gewissen bekommen sie beim Genuss unserer Weine gratis dazu.

Erik Brühlmann