

Der Rebstock und seine historischen Wurzeln!

4000 v. Chr.

Bereits die Sumerer in Vorderasien erkennen die wohltuende Wirkung von Wein.

700 – 250 v. Chr.

Die Griechen führen die Unterscheidung zwischen trockenen, halbtrockenen und süßen Weinen ein.

100 v. Chr. – 350 n. Chr.

Mit den römischen Legionen, die dem Wein heilende Wirkung zuschrieben, breitet sich der Weinbau in ganz Europa aus.

Seit dem 16. Jahrhundert

Neben dem französischen Wein erlangen durch zunehmenden Handel weitere Anbaugeländer in Portugal, Spanien, Ungarn und Italien ihre bis heute geltende Berühmtheit.

Heute

Nach der konsumorientierten Massenproduktion der Wirtschaftswunderzeit und dem Glykolskandal um gepanschten Wein in den 80ern gewinnt das Qualitätsprodukt Bio-Wein sowohl bei Winzern als auch beim Verbraucher immer mehr an Bedeutung.



Wer Wein liebt, behandelt ihn gut!

Weine lagern ideal in einem kühlen feuchten und dunklen Keller – am besten bei Temperaturen um die 10 °C. Im Sommer können die Weine auch 18 °C vertragen und im Winter wenige Grade über null. Problematisch wird es, wenn Wein mehrere Monate über 25 °C lagert. Grundsätzlich gilt: Wärme schadet mehr als Kälte.

Wenn Weine länger gelagert werden, sollten die Flaschen liegen, damit die Korken dicht bleiben. Einfache Weine sollten Sie jung trinken. Hochwertige Weine können über Jahre hinweg lagern und dabei edle Reifetöne entwickeln. Grundsätzlich gilt: Eine gute Flasche Wein lieber zu früh öffnen als zu spät. Das rechtzeitige Umfüllen des Weins in eine Karaffe (Dekantieren) hat dabei zwei Vorteile. Zum einen lässt man Gerbstoffe, die sich bei län-

gerer Lagerung abgesetzt haben, in der Flasche zurück und zum anderen sorgt die Belüftung dafür, dass sich das Aroma des Weines besser entfaltet.

Wein verkosten Sie am besten in großen Gläsern. Je größer die Oberfläche im Glas, desto mehr Aromen können flüchtig und somit riechbar werden. Die Weine lieber etwas wärmer probieren, denn bei niedrigen Temperaturen ist die Flüchtigkeit der Aromamoleküle geringer.

Die heute noch gültige Formel für den Ablauf einer Weinprobe stammt von den alten Römern: „COS“ – d. h. Color=Farbe, Odor = Geruch und Sapor = Geschmack. Die Weinprobe beginnt mit dem Anschauen, dann folgen das Riechen und schließlich das Schmecken.

Weinkultur vom Reinsten!



basic

Bio für alle

Das kleine Bio-Wein A bis Z!
Von Anbau bis „Zum Wohl!“

basic

Bio für alle

Die Auslese beginnt schon beim Boden!

Was ist Bio an Bio-Wein?

Grundlage für einen guten Wein ist ein guter Boden. Und Grundlage für den Bio-Winzer ist der nachhaltige Umgang mit diesem Boden, ohne den Einsatz von leicht löslichen, mineralischen Düngemitteln und chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln.

So säen sie zwischen den Rebstöcken verschiedene Gräser, Blütenpflanzen, Leguminosen und Kräuter an, die das Ökosystem Weinberg fördern und die Rebstöcke stark machen – gegen Erosion, Schädlinge und Krankheitserreger.

Gedüngt wird nur mit organischem Stickstoff – aus Kompost oder den Resten der Weinkellerei (z. B. Traubenreste, Tresterabfälle, Hefen). Das bringt weniger Ertrag, dafür aber mehr Qualität und wertvolle Nährstoffe pro einzelner Traube.

Bio-Anbau ist nicht gleich Bio-Ausbau!

Die EG-Öko-Verordnung mit dem dazugehörigen staatlichen Bio-Siegel regelt bislang nur den Anbau der Trauben. Die Weiterverarbeitung im Weinkeller ist gesetzlich noch nicht erfasst. Die deutschen Bio-Anbauverbände wie Bioland, demeter, Naturland, Gäa und Ecovin haben deshalb eigene Standards für den Ausbau von Bio-Wein definiert.



Reiner Geschmack statt reine Geschmackssache!

In mehr als 25 Jahren „Bio-Weinbau“ ist viel passiert. Heute zählen – laut renommierten Weinpublikationen – viele Bio-Weine zu den besten Weinen der Welt. Oft kommen die „Bios“ unter den Weinen aus den besten Lagen von traditionellen Betrieben, die sich für den Bio-Anbau entschieden haben und auch im Weinkeller biologisch arbeiten.

Selbst gesundheitlich unbedenkliche Zusatzstoffe zur Entsäuerung des Mostes werden von den meisten Bio-Kellermeistern weggelassen. Denn Bio-Trauben haben mehr Zeit zum Reifen und besitzen so von Natur aus weniger Säure.

Eine große Zahl an Bio-Winzern setzt im Weinkeller zudem auf die Spontangärung mit natürlichen Hefen, die im Weinberg leben und z. B. auf den Traubenschalen sitzen. Die Spontangärung folgt dem „Programm der Natur“. Damit erhöht sich zwar das Risiko von Fehlgärungen, aber nur so kann der Einsatz von konventioneller Zuchtheife vermieden werden.

Diese wird nämlich heute überwiegend mit Hilfe der Gentechnik produziert und hat in einem Bio-Wein nichts zu suchen.

Tafeln und Wein!

Zu einem guten Essen gehört ein guter Tropfen. Die frische Säure von Weißwein regt die Verdauung an und die Gerbstoffe des Rotweins sind gut bei fetthaltigen Speisen und beruhigen den Magen. So krönt ein edler Wein bereits eine bescheidene Brotzeit und umgekehrt bringt ein tolles Menü auch die Aromen eines vergleichsweise einfachen Landweins perfekt zur Geltung.

Wie man den Passenden findet!

Die Faustregel „roter Wein zu dunklem, weißer zu hellem Fleisch und Fisch“ gilt eigentlich noch immer. Aber letztendlich entscheidet Ihr persönlicher Geschmack. Zum Essen empfiehlt sich meist ein trockener Wein, süßer Wein ist eher für die Abendstunden und Würzweine passen am besten zu Blauschimmelkäse. Im Übrigen gilt: Probieren macht den Meister. Eine gut sortierte Bio-Weinabteilung und fachkundige Verkäufer helfen Ihnen sicher weiter.



Prädikat: besonders wertvoll!

Behalten Sie einen klaren Kopf.

Der natürliche Konservierungsstoff Schwefel stabilisiert den Wein und seinen Geschmack. Er bindet unerwünschte Stoffe, insbesondere Acetaldehyd, schützt vor Bakterien und vor Oxidation.

Er kann aber bei empfindlichen Personen auch Kopfschmerzen und Übelkeit auslösen.

Bio-Winzer können Schwefel im Wein sehr sparsam dosieren: Denn je reifer, gesünder, nährstoffreicher und sauberer die Trauben sind, desto weniger Schwefel ist für die Stabilisierung eines Weines notwendig.



basic

Bio für alle