

Biowein

Agriculture | Organic | 24 January 2019

Bis vor kurzem konnte Wein nur als “aus biologischen Trauben hergestellt” gekennzeichnet werden. Aber nach der Umsetzung neuer Rechtsvorschriften in 2012 innerhalb der EU, ist es möglich geworden, Wein als biologisches Lebensmittelerzeugnis zu kennzeichnen.¹ Biowein bleibt jedoch nach wie vor ein Nischenprodukt auf dem europäischen Markt.

Das ORWINE Projekt

Das Projekt hat zwischen 2006 und 2009 die mit der europäischen Weinindustrie verbundenen ökologischen, gesundheitlichen, Markt- und Produktqualitätsfragen untersucht, um Richtlinien für eine biologische Produktion zu entwickeln. Infolgedessen erbrachte das Projekt wissenschaftliche Beweise, die die Entwicklung eines Rechtsrahmens für die biologische Weinerzeugung unterstützen. Die europäischen Vorschriften wurden danach basierend auf dieser Forschung ausgearbeitet.

Biologische Weinreben

Der konventionelle Weinbau (Traubenproduktion) gehört zu den Agrarsystemen, in denen Pflanzenschutzmittel am meisten verwendet werden.² Dies kann zur Resistenz der Schädlinge gegen Pflanzenschutzmittel und zu negativen Auswirkungen auf Nichtzielorganismen führen.² Das Ziel der Umsetzung von biologischen Landbautechniken in Weinreben ist eine Verbesserung der Bodenqualität, ein Gleichgewicht im Ökosystem des Weinreben und die Förderung der natürlichen Abwehrmechanismen der Pflanzen.

In Europa sind Weinreben meistens in gemäßigten Gebieten gelegen, in denen oft seltene und bedrohte Arten von Pflanzen und wirbellosen Tieren vorkommen.³ Daher ist es wichtig, die natürlichen Ökosysteme in Weinreben zu erhalten.^{4,5} Biolandbau fördert die Ausbreitung von Nutzarthropoden im Weinreben, die wiederum zur Schädlingsbekämpfung beitragen.³

Neuere Untersuchungen zeigen, dass der Biowein geringere Mengen von Pflanzenschutzmitteln als konventionelle Weine enthält, aber weitere Forschung ist erforderlich, um die Auswirkungen des biologischen Weinbaus auf Wein richtig zu verstehen.^{6,7}

Produktionstechniken und Zusatzstoffe

Obwohl biologische Trauben die Basis für Biowein bilden, reichen sie nicht aus, um den Wein als biologisch zu kennzeichnen. Das Ziel der biologischen Weinbereitung ist es, äußere physikalische und chemische Eingriffe zu minimieren, so dass das Enderzeugnis nicht von mehreren Verarbeitungsschritten beeinträchtigt wird. Die verschiedenen Techniken, die in konventioneller Weinbereitung eingesetzt werden, wie, unter anderem, die Entschwefelung, die Nano- oder Ultrafiltration und die

Wärmebehandlungen auf über 70°C sind in dem biologischen Weinbereitungsprozess untersagt.

Die Verordnung enthält eine Liste der zugelassenen Zusatzstoffe, die dem Wein zugesetzt werden dürfen, um seine Haltbarkeit zu verlängern und sein Aroma und Geschmack zu erhalten. Erlaubt sind alle Zusatzstoffe natürlichen Ursprungs, die in der konventionellen Weinbereitung eingesetzt werden.

Herausforderungen

Fast 90% der biologisch erzeugten Trauben stammen aus Europa; Spanien, Frankreich und Italien sind die größten Bioweinhersteller weltweit.⁸ In den letzten Jahren hat sich die Produktion von biologischen Trauben und Biowein auch auf weitere Länder wie China und die Türkei ausgeweitet.⁹

Trotz des zunehmenden Flächenanteils des Biolandbaus wird die weitere Entwicklung des biologischen Weinbaus von mehreren Faktoren verlangsamt. Dazu gehören die schwankenden Erträge, die Probleme mit der Schädlingsbekämpfung und die Notwendigkeit einer Aufklärung der Verbraucher zu biologischen Erzeugnissen.¹⁰ Viele Verbraucher sind noch nicht bereit, höhere Preise für solche Weine zu bezahlen und bleiben skeptisch im Bezug auf die Qualität.^{11,12,13} Biologische Weinerzeugung ist daher ein anspruchsvoller Prozess, da man von Anbauern und Winzern erwartet, dass sie qualitativ hochwertige Weine erzeugen, auch wenn ihre Landbau- und Weinerzeugungstechniken auf die von den Vorschriften zur biologischen Erzeugung beschränkt sind.