

## **Reiner Wein!**

**Demeter-Bund Österreich verabschiedet eine der weltweit strengsten Weinrichtlinien. Im Gegensatz zum immer weiter verbreiteten „Kunstwein“ wird ein neuer Standard für unverfälschten Wein gesetzt. Und eine neue Langzeitstudie zeigt: Mehr Geschmack und gesündere Inhaltsstoffe im bio-dynamischen Wein.**

(Wien, 3.4.2006) Während immer mehr Weinkenner und KonsumentInnen reinen und authentischen Wein wünschen und die Verbreitung von neuen Methoden der „Kunstwein-Herstellung“ beklagen, geht der österreichische Demeter-Bund eigene Wege. In den seit 1. April 2006 gültigen Keller-Richtlinien werden – in einer knappen Auflistung – alle erlaubten Mittel und Verfahren dargestellt. Alles andere ist verboten. „Und auch nicht notwendig“, wie Stefan Beschorner von Demeter betont. In der bio-dynamischen Wirtschaftsweise (Demeter) wird der Weingarten als lebendiger Organismus gesehen. Alle Maßnahmen der WinzerInnen dienen dazu, die Vitalität von Boden, Pflanzen und Tieren zu erhalten. Trauben, die von einem bio-dynamisch bewirtschafteten Hof kommen, brauchen im Keller gar nicht mehr intensiv bearbeitet werden. So sind etwa die sonst üblichen Reinzuchthefen und Bakterien –vielfach Derivate von Genmanipulationen – nicht zugelassen. Diese starten die Vergärung und „stylen“ den Wein. „In unseren Weingärten befinden sich – wegen der schonenden Bearbeitung und dem Pestizidverzicht – genügend natürliche Hefen an den Weintrauben. Das ist die beste Basis zur Erzeugung unverfälschter, regionaltypischer Weine“ erklärt Beschorner.

### **Reiner Wein statt „wine-makeing“**

Begünstigt durch das neue EU-USA-Weinabkommen wird der Verbreitung von „Kunstwein“ ein weiteres Tor geöffnet. Das sind z. B. „fraktionierte“ Weine („spinning cone column“): hier wird der Wein in einer Zentrifuge in seine Einzelteile zerlegt, mit künstlichen Aromen versetzt und je nach gewünschtem Geschmacksprofil zu einem normierten Industrieprodukt zusammengesetzt. Oder es werden anstatt einer aufwändigen Reifung im Eichenfass einfach Eichenspäne („oak chips“) zum Wein in die Stahl tanks beigemischt. Daneben werden auch Weine zugelassen, welche „konzentriert“, d. h. zur Geschmacksintensivierung eingedickt werden.

### **Kräuterextrakte, Mond & Terroir**

Im bio-dynamischen Weinbau steht der Terroir-Gedanke automatisch im Vordergrund. Denn: Nur intaktes, komplexes Bodenleben kann für kräftige Rebstöcke und gesundes Traubenmaterial sorgen. In konsequenter Weiterentwicklung der Bio-Idee wird nicht nur ganz selbstverständlich auf chemisch-synthetische Dünger oder Pflanzenschutzmittel verzichtet, sondern auch mit homöopathie-ähnlichen Methoden gearbeitet. Z. B ein Kuhhorn-Mistpräparat: Dieses wird in sehr schwacher Dosierung zur gezielten Anregung der Bodenaktivitäten ausgebracht. Ähnlich funktioniert auch ein speziell aufbereitetes Kieselsteinpulver, welches das Wachstum der Reben sowie die Reifung der Trauben anregt.

Kräuterextrakte werden zur Stärkung der Pflanzen angewendet und besondere Rücksicht auf Mond- und Gestirnskonstellationen gelegt und die Arbeiten im Weingarten und Keller darauf abgestimmt.

### **Neue Studie: Mehr Geschmack und gesündere Inhaltsstoffe im bio-dynamischen Wein**

In einem Langzeitversuch der Washington State University wurden Weintrauben biologisch und bio-dynamisch kultiviert. Der Versuch zeigte, dass der bio-dynamische Wein eine ideale Balance, d. h. ein ausgewogeneres Verhältnis von Extrakt, Frucht, Säure, Alkohol und Tannin aufwies. Die bio-dynamischen Trauben zeigten signifikant höhere Brixgrade (Fruchtzucker-Kennzahl) und enthielten deutlich mehr Phenole, Anthozyane und Tannine. Diese sekundären Inhaltsstoffe sind nicht nur Geschmacksträger, sie wirken auch gesundheitsfördernd und krebsvorbeugend durch ihr antioxidatives und antimikrobielles Potenzial. Erklärt wird dieses Phänomen mit einer positiven phytohormonellen Wirkung der bio-dynamischen Präparate auf die Weinreben.

### **Demeter-Anerkennung: Vertrauen und Sicherheit**

Die konsequente Umsetzung der Demeter-Philosophie wird letztlich auch mit einer Demeter-Anerkennung ausgezeichnet. Kontrolliert wird jeder Betrieb von staatlich zertifizierten Kontrollstellen. Neben der EU-Bio-Verordnung werden die besonderen Demeter-Richtlinien kontrolliert. „Ein einziger unerlaubter Eingriff in den sensiblen Lebensraum Weingarten könnte schon das Gleichgewicht durcheinander bringen. Nur wenn durchgängig bio-dynamisch gewirtschaftet wird, bleibt die volle Vitalität des Weingartens erhalten“, führt Beschorner aus. Die Kontrolle und das Zertifikat stellen sicher, dass diese hohen Standards eingehalten wurden. Den KonsumentInnen gibt es die Sicherheit, dass, wo Demeter draufsteht, auch tatsächlich ein bio-dynamischer Wein drin ist. „Für die anerkannten WinzerInnen ist es obendrein eine schöne Auszeichnung“, fügt Beschorner hinzu. Aktuell sind sechs Weingüter in Österreich bio-dynamischen zertifiziert, darunter auch die renommierten Betriebe Familie Saahs/Nikolaihof und Fam. Michlits/MEINKLANG. Weitere zehn Betriebe befinden sich in der Umstellungsphase. Und es werden immer mehr!

Infos: [www.demeter.at](http://www.demeter.at), [www.nikolaihof.at](http://www.nikolaihof.at), [www.meinklang.at](http://www.meinklang.at)

Rückfragen + Degu-Flaschen: Purkarthofer-PR, +43/664/4121491  
[office@purkarthofer-pr.at](mailto:office@purkarthofer-pr.at), [www.purkarthofer-pr.at](http://www.purkarthofer-pr.at)