

BERICHT VOM BIO-WEINBAU SEMINAR

von HR Dipl. Ing. Dr. Reinhard EDER

Angespornt durch den sehr großen Erfolg des „Grünen Veltliner Symposiums“ (wofür es auch schon Nachfolger gibt) hat sich der Absolventenverband wiederum als Veranstalter betätigt und gemeinsam mit dem Österreichischen Önologenverband, dem Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer ein Bio-Wein Seminar organisiert.

Mit dem Titel „**Bio: Von der Traube bis zur Flasche!**“ war bereits klar dargelegt, dass nicht nur der Bioweinbau sondern auch eine mögliche Biokellerwirtschaft angesprochen werden soll. Dass wir mit diesem Seminar ein brandaktuelles Thema aufgegriffen haben, bewies sich am Donnerstag den 13.12.2007 im Haus der Nö. Landwirtschaftskammer in St. Pölten, da der große Vertragssaal mit mehr als 250 Zuhörern bis zur letzten Minute so gesteckt voll war, dass kein zusätzlicher Ersatzsessel mehr hineingepasst hätte.

Der Vorsitz während des Seminars wurde abwechselnd von einem der Präsidenten der vier Vereine bzw. Institutionen geführt, für den Absolventenverband von Dipl.(HLFL)-Ing. Josef PLEIL, für die Nö. Landeslandwirtschaftskammer von KR Dipl.-Ing. Josef GLATT, für das LFZ Klosterneuburg von HR Direktor Dipl.-Ing. Karl VOGL und für den Önologenverband von HR Dipl. Ing. Dr. Reinhard EDER.

Mit neun Vorträgen von nationalen und internationalen Experten war das Programm nicht nur quantitativ sondern auch qualitativ hochwertig besetzt.

Mitschrift des Seminar auf unserer Homepage

(www.weinobstklosterneuburg/absolventeverband):

Einer Anregung von Koll. Ing. Walter BAUER folgend wurde eine Schreibkraft engagiert, sodass wir die Mitschrift der Veranstaltung als pdf-Datei zum Herunterladen von der Homepage des Absolventenverbandes zur Verfügung stellen können. Bei Problemen bitte unter folgender e-mail Adresse melden: Reinhard.Eder@weinobst.at.

Da es nun dieses Download von der Homepage gibt, wird im folgenden nur ein relativ kurzer Rückblick auf das Seminar gegeben.

Zu den Vorträge

Umstellung auf den Bioweinbau – rechtliche und förderrelevante Aspekte

Frau DI Victoria Loimer (Nö LLWK) erläuterte einleitend die wirtschaftliche Bedeutung des Bioweinbaues in Österreich und verschiedenen europäischen Ländern. In Österreich waren im Jahr 2007 504 Bioweinbaubetriebe mit einer Gesamttribfläche von 2.413 ha, dh. ca. 5 % der österreichischen Weinbaufläche gemeldet.

Anschließend beschrieb sie die verschiedenen relevanten Rechtsvorschriften und stellte anhand eines Zeitplans die Umstellung von konventionell auf biologisch dar.

Vorstellung des EU-Projektes ORWINE und vorläufige Ergebnisse

Frau Prof. Dr. Doris Rauhut von der Forschungsanstalt Geisenheim, Deutschland präsentierte das EU-Projekt ORWINE (organic wine).

Ausgangspunkt des Projektes ist die derzeit wenig zufrieden stellende Definition der biologischen (ökologischen) Kellerwirtschaft. In der EU-Bioverordnung (EU VO 2092/91) ist im Anhang VI, der die zugelassenen Behandlungsmittel und Verarbeitungshilfsstoffe für ökologische Erzeugnisse definiert, extra die Weinbereitung ausgenommen. Daher gelten für Wein u.ä. die gleichen

weinrechtlichen Bestimmungen wie für konventionelle Produkte nämlich die EU VO 1493/1999 zur gemeinsamen Weinmarktordnung mit den darin festgelegten önologischen Verfahren und Behandlungen (GMO Wein - EU VO 1493/1999 Anhang IV sowie die Durchführungsverordnung 1622/2000). Am 28. Juni 2007 wurde nun eine neue Bioverordnung (EG-Nr. 834/2007) über die ökologisch/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologisch/biologischen Erzeugnissen beschlossen die am 01.01.2009 in Kraft treten wird. Dadurch wird die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 aufgehoben. Details über das Projekt, das in folgende 5 Arbeitspakete aufgeteilt ist, kann man unter der Adresse www.orwine.org erfahren:

5 Arbeitspakete (Workpackages):

WP 1: Koordination und Administration (Italien)

WP 2: Status Quo Analyse – Gegenüberstellung der vorhandenen Richtlinien

WP 3: Önologische Maßnahmen und Verfahren für die Herstellung von ökologisch erzeugten Weinen

WP 4 Pilot-Betriebe / Umsetzung und Bewertung

WP 5 Stakeholder Einbindung und Verbreitung der Projektergebnisse

Erfahrungen mit biologischer Kellerwirtschaft im EU-Projekt ORWINE und in der Praxis

Diesem Thema widmete sich Dipl. Önologe Dr. Uwe Hofmann von der Fa. Eco-Consult, Geisenheim, Deutschland. Seiner Ansicht nach geht es in der ökologischen Kellerwirtschaft um eine schonende und natürliche Weinbereitung, wobei auf Umwelt belastende Behandlungsstoffe und Verfahren verzichtet wird.

Bei der Weinbehandlung ist eine konsequente Beachtung der fünf "S" der Kellerwirtschaft anzustreben: SCHNELL, SCHONEND, SAUBER, SPUNDEVOLL und SCHWEFEL!

Fehler, die bei der Lese, der Pressung oder der Vergärung gemacht werden, sind nur noch schwer durch kellerwirtschaftliche Maßnahmen zu korrigieren.

Da es bisher keine Regelungen für die ökologische Weinbereitung gibt, werden auch von den Betrieben mehr oder weniger sämtliche in der Weinmarktordnung zugelassenen Behandlungsstoffe eingesetzt. Beim Vergleich der Richtlinien der Öko-Verbände zum Einsatz von Behandlungs- und Zusatzstoffen zeigen sich keine Unterschiede zu den Angaben der Winzer. Die von den Betrieben, aber auch von den Beratern und Wissenschaftlern als einsetzbar (Öko-kompatibel) angesehene Stoffe sind auch allesamt in den Richtlinien zugelassen. Diese Situation findet sich auch beim Vergleich der privaten Standards aus anderen Ländern (Frankreich, Italien, Griechenland, Spanien).

Nimmt man die Behandlungsstoffe, die von mehr als 50% der Betriebe als notwendig erachtet werden, reduziert sich die Liste auf ca. 10 Präparate, incl. Saccharose, SO₂, Reinzuchthefen und Milchsäurebakterien. Wichtige Produkte sind Kupfersulfat, die chemischen Entsäuerungsmittel: Calciumcarbonat, Doppelsalz (Calciumcarbonat mit Bestandteilen des Doppel-Calciumsalzes von L(+)Weinsäure und L (-)Apfelsäure), homogene Aufbereitung von Calciumcarbonate und Weinsäure) Kaliumbicarbonat sowie önologische Kohle und Bentonit.

Bio-Kellerwirtschaft: Möglich oder unmöglich?

HR DI Robert Steidl vom Lehr- und Forschungszentrum (HBLAuBA) Wein- und Obstbau, Klosterneuburg begann seine Ausführungen mit zwei Grundregeln der Weinbereitung:

1. 80% des Weincharakters werden in den ersten zwei Tagen der Traubenverarbeitung festgelegt.

2. Die Qualität entsteht im Weingarten !

Gerade beim Bioweinbau liegt dort das Hauptaugenmerk. Und diese Gewichtung hat auch ihre Gründe. Denn bei gesundem Traubenmaterial und dem grundlegenden Ziel einer minimalen Kellertechnologie arbeitet ein konventioneller Winzer im Keller nicht anders als ein Biowinzer. Hier wiederum einem Sprichwort entsprechend: *So viel wie nötig - aber so wenig wie möglich!*

Anhand einer vergleichenden Liste zeigte er, dass die zugelassenen Verfahren in der EU und in der Bio-Kellerwirtschaft beinahe deckungsgleich sind. Schließlich diskutierte er noch die Frage ob Reinzuchthefe und bakterielle Starterkulturen biowürdig sind.

Ergebnisse mit Bio-Weinbau an der HBLA Klosterneuburg

Dr. Ferdinand Regner und DI Martin Mehofer (HBLAuBA Klosterneuburg) berichteten über ein laufendes Projekt am LFZ Klosterneuburg betreffend organisch-biologischen Weinbau.

Grundsätze des Projektes sind:

- * Naturnahe Produktion aber ohne Esoterik
- * Begrünung als Gründüngung kann in Abhängigkeit von den verwendeten Pflanzenarten zahlreiche verschieden stark ausgeprägte Auswirkungen haben: -) intensive Durchwurzelung des Bodens, -) Aktivierung des Bodenlebens, -) langfristige Verbesserung der Bodenstruktur, -) Verbesserung der Wasserhaltekapazität, -) Verbesserung der Befahrbarkeit, -) Erosionsschutz, -) Stickstoffbindung aus der Luft (Leguminosen in Symbiose mit Knöllchenbakterien)
- * Pflanzenstärkung statt Pflanzenschutzmittel insbesondere Verhalten gegenüber Oidium, Peronospora und Botrytis

Folgende Verbesserungen werden angestrebt:

- * Reduktion des Produktionsaufwandes (vor allem beim Pflanzenschutz)
- * Kupferfreier Weinbau
- * Extensivierung soweit möglich, d.h. Minimum an Eingriffen
- * Züchtung und Testung neue Sorten mit pilzwiderstandsfähigen Eigenschaften
- * Pflanzenstärkungsmittel: Resistenz Induktion durch Elicitoren statt

Bio-Weinbau aus Sicht eine Praktikerin

Frau DI Ilse Maier vom Weingut Geyerhof stellte zu Beginn ihrer Ausführungen klar, dass das Ziel Ihrer Arbeit das Erreichen der höchsten Weinqualität ist; da Wein ein Genussmittel ist, das Freude machen soll!

Für sie ist Bio-Weinbau mehr als das Weglassen von gewissen Chemikalie - es ist eine Lebensphilosophie. Das wichtigste für die Herstellung eines guten Weines ist der Rebstock und für den Rebstock ist das wichtigste der Boden. Sie meint, wenn das Bodenleben in Ordnung ist, geht es dem Rebstock gut und er bringt gute Trauben. Daher ist die Begrünung von zentraler Bedeutung für den Bioweinbau. Weinbau als Monokultur stört im Grunde genommen das vielfältige Ökosystem Natur; die Begrünung durchbricht die Monokultur und sollte möglichst vielfältig sein. Im Anschluss an diesen Vortrag entspann sich eine kontroversielle Diskussion zum Themenbereich Bioweinbau, Kupferbelastung der Böden und Bodenleben.

Von Dr. Milan Hluchy, dem die Fa. Biocontrol, in Tschechien gehört wurden zwei Vorträge gehalten. Zunächst sprach er zum Thema:

Erfolgreich mit tschechischen Bio-Weinen

Die Geburtsstunde des Bioweinbaues in Tschechien war im Jahr 1994 als der BioVerband „Altervin“ mit damals ca. 40 ha gegründet wurde. Im Jahr 2007 gab es in Tschechien ca. 2000 ha. Bioweinbau, der mit 836,- € /ha subventioniert wird. Am Weingut Michlovsky befinden sich 9 ha Bio-Weinbau mit den interspezifischen Sorten Laurot und Malverina. Die Tendenz in der Produktion und im Verkauf ist steigend; der Absatz von Bio-Lebensmitteln nimmt in der tschechischen Republik generell zu.

Schutz gegen Traubenwickler und Peronospora mit minimaler Verwendung von Kupfer

Zunächst befürwortete Dr. Huchly den Einsatz von Pheromonen zur Bekämpfung des Traubenwicklers, zumal diese ein gutes Preis- zu Leistungsverhältnis aufweisen. Er berichtete über groß angelegte und mehrjährige Versuchsreihe mit Pheromonen. Im dritten Anwendungsjahr waren von 1835 ha 1600 ha ohne Befall (zu 100% frei). Bei Versuchen zur Bekämpfung von Peronospora mit minimaler Verwendung von Kupfer an verschiedenen Standorten erzielte er mit der Präparatkombination MycoSin und Kocide einen vergleichbar guten Schutz wie bei der Anwendung von 2x Thiovit.

Bio-Weinbau – Umstellungsmotive und betriebliche Veränderungen

Diese wichtigen Punkte wurden von Univ. Ass. Dr. Hermann Peyerl und Frau Elise-Marie Hütterer (Universität für Bodenkultur, Wien) gemeinsam vorgestellt.

Im Zuge von Befragungen konnten sie drei Typen von Umstellungsmotiven erkennen:

Ideologen:

Naturliebhaber, es liegt ihnen die Gesundheit der Familie und der Konsumenten am Herzen. Sie lehnen den Einsatz von Spritzmitteln ab, das Kapital Boden und Wasser soll für nachfolgende Generationen erhalten werden;

Pragmatiker:

Sie suchen im Bioweinbau eine Absicherung für die Zukunft

Qualitätsfanatiker:

Sie vertrauen auf die Kraft der Natur und wollen herkunftsbezogene und nicht austauschbaren Weinen erzeugen. Das Ziel sind balancierte unverwechselbare Weine die durch Harmonie im Weingarten erzielt werden.

Aufgrund der Umstellung kommt es üblicherweise zu folgenden betrieblichen Veränderungen:

- * Mehr Aufmerksamkeit und Sensibilität für den Weingarten
- * Intensive Beschäftigung mit dem Ökosystem Weingarten
- * Vorausschauendes Arbeiten
- * Diagnostik gewinnt an Bedeutung
- * Vermehrter Zeitaufwand
- * Problemlösungsfindung in den Anfangsjahren

Ist Bio-Wein gesünder als konventioneller?

Diese Frage wurde von HR DI Dr. Reinhard Eder (LFZ Klosterneuburg) diskutiert, wobei er unter anderem die Ergebnisse der vom ihm betreuten Diplomarbeit von Frau DI Justyna Otreba vorstellte.

Ausgehend von dem Paradigma, dass Wein in moderaten Mengen genossen, gesund ist, da u.a. die Herzinfarktrate verkehrt proportional zum Weinkonsum ist, ging er der Hypothese nach, ob

„Biowein“ gesünder als konventioneller ist.

Da die gesundheitliche Wirkung hauptsächlich von den Phenolen abhängt, widmete er sich dieser Substanzgruppe intensiv. Die Phenole wirken positiv, da sie den oxidativen Stress verringern. Oxidativer Stress entsteht infolge eines Ungleichgewichtes zwischen Oxidantien und Antioxidantien und führt zu verstärktem Auftreten von Schädigung der Zellmembran, entzündlichen Prozessen, Gelenkerkrankungen wie Arthritis und Arthrosen, Pankeatitis und Morbus Crohn, chronischen Nieren- und Lebererkrankungen sowie Lungen- und Krebserkrankungen.

Bei einem analytischen Vergleich von Wein aus biologisch beziehungsweise konventionell hergestellten Trauben wurde folgendes herausgefunden:

Antioxidative Kapazität der Weißweine:

Zwischen konventionell und biologischen erzeugten Weißweinen besteht kein signifikanter Unterschied.

Antioxidative Kapazität der Rotweine:

Konventionell hergestellte Rotweine 2002 unterscheiden sich signifikant von den biologischen, indem sie einen um 7,39 mmol/L höheren Mittelwert aufweisen (möglicherweise aufgrund besserer Verarbeitungstechnologien)

Gesamtresveratrolgehalte bei Weißweinen:

Die Weißweine des Jahrgangs 2000 und 2001 weisen statistisch signifikante Unterschiede auf; die biologischen Weine zeichnen sich durch höhere Werte aus.

Gesamtresveratrolgehalte bei Rotweinen:

Die Rotweine weisen keine statistisch gesicherten Unterschiede auf; leichte Tendenz wie bei Weißwein erkennbar.

Weinverkostung:

Nach dem sehr langem und intensivem Vortragsprogramm, das auch einige interessante Beiträge aus dem Auditorium brachte, konnten sich die Seminarbesuche bei einem kalten Buffet und ein paar Gläsern hochwertigem österreichischen Wein entspannen und noch ihre Meinungen austauschen.