

Probe zum Monatsbeginn:

Bio-Rotwein

Freitag, 2. Februar, 15 - 18.30 h
 Samstag, 3. Februar, 11 - 15.30 h

natürlich(er) & gut
BIO Rotwein

Der biologische Weinbau hat sich in Deutschland zunächst als Folge der 68er-Bewegung entwickelt. Aussteiger starteten mit Weinbau, um in der Natur zu leben, die Natur zu bewahren. Auf keinen Fall Chemie! Diese neuen Winzer von damals hatten meist wenig Weinbauerfahrung, auch ihre Weinlagen waren oftmals nicht die besten. Die Ergebnisse waren entsprechend, aber die Ökos lernten.

Ihr Engagement zog Kreise. Dem Einfluss der Chemieindustrie wurde vermehrt misstraut. Zunehmend mehr Winzer sahen, wie die Natur, aber auch die Weinwelt verarmte. Weinqualitäten aus natürlicherer Erzeugung ließen aufhorchen. „Naturnah“, „biologisch“ wurde zusehends interessanter. Heute können wir sagen: der Weinbau wurde durch die Ökos naturnaher. Selbst wenn die meisten Winzer auch heute noch nicht biologisch arbeiten, so sind sie dennoch nachdenklicher und bewusster im Einsatz von Mitteln der Chemieindustrie geworden. Und das ist gut so.

Im Kreis des Bioweins reicht das Spektrum von ökologisch oder biologisch arbeitend über biologisch-organisch bis zu biodynamisch. Allen gemeinsam ist der Verzicht auf Kunstdünger und chemische Pflanzenschutzmittel. Weglassen von Gift reicht aber logischerweise nicht. Auch der Einsatz von Kupfer als Mittel gegen den falschen Mehltau (erlaubtes Mittel im Bioweinbau) kann auf Dauer nicht hinnehmbar sein. Es muss viel überlegt, viel beobachtet, viel experimentiert werden.

Allheilmittel gibt es selten. Grundsätzliche Weisheiten: die Reben stärken durch mehr Natur im Weinberg und ... den Mondrhythmus beachten! Das verbessert die Ausgangsbedingungen gegen

Krankheiten und übermäßigen Insektenbefall. Und dennoch muss den Reben immer wieder konkret geholfen werden.

Heutzutage vermögen biologisch erzeugte Weine vermehrt Weinliebhaber zu begeistern, weil es nun vor allem um die Qualität des Weines geht: Bio als Voraussetzung für besseren Wein! Denn in einer intakteren Umwelt mit viel Bodenleben entwickeln die Trauben und später die Weine mehr Vitalität und mehr Aromen; sie geraten bodengeprägter. Deswegen haben sich fast alle deutschen und österreichischen Spitzenwinzer auf sanfte Weinerzeugung eingelassen, manche sogar auf „Bio“ oder „Biodynamik“. In Frankreich lief es fast parallel, die Italiener und Spanier folgten. Obwohl der Bioweinbau dort, insbesondere in heißen Regionen, deutlich einfacher zu bewerkstelligen ist.

Bio-Wein ist natürlich mehr als „naturnah“. Möglichkeiten und Grenzen müssen allerdings geregelt und nachprüfbar sein. Aktuell gibt es „den Biowein“ gar nicht, sondern „Wein aus biologisch erzeugten Trauben“, europaweit. Was mit den Trauben im Keller passiert, mit welchen Mitteln vergoren wird und wie auch sonst die Weine behandelt werden, ist bis jetzt nur unzureichend geregelt, maximal über den Verband, in dem der entsprechende Winzer organisiert ist. Das bedeutet: Siegel ist nicht alles!

Die Weinhandlung Meimberg ist Verfechter eines naturnahen, auch biologischen, auch biodynamischen Weinbaus – im Weinbau, wie im Keller. Entsprechend selektieren wir vor Ort in den Weinkellern. Heute präsentieren wir Winzer, die offiziell mit ihren Rotweinen als „Bio“ klassifiziert sind, also mit Weinen von Trauben aus biologischem Anbau.

Europäischer Weinbau

Im Einklang mit der Natur bewirtschafteten Europas Weinbauern über Jahrtausende ihre Rebberge. Mineraldünger war noch nicht erfunden, chemische Mittel gegen Unkraut, Pilze und Insekten ebenso wenig. Die meisten Probleme sind importiert (aus Amerika). Zunächst kam der echte, dann der falsche Mehltau, dann 1863 die Reblaus, die den europäischen Weinbau fast vollständig vernichtete. Gegen die Reblaus kommt man nur an, indem die europäischen Rebsorten auf amerikanische Unterlagen, sprich Wurzeln, aufgepfropft werden. So genannte wurzelechte Reben sind selten und eigentlich sogar verboten. Gegen die anderen Krankheiten gibt es keine natürlichen, einfachen Gegenmittel. Insbesondere bei feuchtem oder gar feuchtwarmem Wetter sind Pflanzenkrankheiten vorprogrammiert. Da tritt die Chemieindustrie auf den Plan. Obendrein möchte sie (industriellen) Mineraldünger verkaufen, der die Hektarerträge erhöht sowie besondere Hefen für die Vergärung, damit die Winzer nur noch reintonige Weine erzeugen, ohne großes Nachdenken; viel Wein von der Stange! Auch wenn Fehler im Wein seltener wurden, die Weinwelt wurde unformer und langweiliger.

Deutschland. Heute haben sich fast alle Spitzenwinzer auf sanfte Weinerzeugung eingelassen. Ob sie dabei biologisch oder biodynamisch arbeiten, das findet sich nicht unbedingt auf dem Etikett. Beispielsweise arbeitet Gregor Meßmer seit Jahren biologisch und stellt aktuell auf Biodynamik um, allerdings ohne Zertifikat und damit darf es nicht auf das Etikett. Anders VdP-Kollege Theo Minges, der seit 2013 zertifiziert ist oder VDP-Talent Porzelt, dessen Reben schon länger biologisch erzeugt werden, aber erst mit Jahrgang 2015 tragen seine Weine das Bio-Siegel.

Frankreich. Der Bioweinbau in Frankreich hat neben der Loire und dem Elsaß sein Zentrum vor allem in Südfrankreich, an der Rhône und im Languedoc. Gerade hier haben Rebkrankheiten es nicht so einfach, der Bioweinbau umso leichter. Grund ist das trockene, heiße Klima, kombiniert mit häufigen starken Winden.

Languedoc
Château des Peyregrandes
 2013 Faugeres Classic - 7,90
 2012 Faugeres „Prestige“ -10,90
Château de Estanilles
 2013 Faugeres „Inverso“ - 14,90

Rhône
Domaine de Villeneuve
 2009 Châteauneuf-du-Pape rouge
 „Les Vieilles Vignes“ - 34,00

Spanien
Celler de Capcanes, Montsant (Catalonien)
 2015 Mas Picoso tinto - 7,90
 2013 Vall del Calas - 14,95
 2014 Mas Torto - 20,90
La Bodegas de Pinoso, Alicante
 2015 Vermador tinto - 5,90
 2015 Vergel tinto - 7,50

Weingut Porzelt, Südpfalz

2012 Portugieser „Kieselstein“ tro. - 9,90
 Andreas Porzelt liebt es, ein wenig gegen den Strom zu schwimmen. Dem, was aktuell weniger Hip ist, hält er die Treue und erreicht Traumqualitäten, auch beim Rotwein.

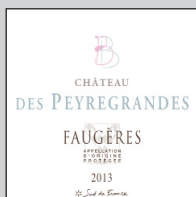
Österreich. Die klimatischen Verhältnisse in einer kühleren Weinbauregion sind ähnlich wie in Deutschland – nicht unbedingt einfach, um Bio-Wein zu erzeugen. Dennoch das Klima in der Themenregion südlich von Wien ist mild, die Schwemmlandböden um Tattendorf sind unverbraucht. Gute Voraussetzungen für Pinot Noir und St. Laurent und die österreichische Hausrebsorte Zweigelt.

Weingut Auer, Thermenregion
 2015 Zweigelt trocken - 9,95
 2014 Pinot Noir/Blauburgunder tro. - 10,95

Italien. Hochburgen des Bio-Weinbaus sind Friaul und Südtirol, die Toskana und Sizilien.

Az. Agr. Frascole, Toskana
 2014 Chianti „Bitornino“ - 8,95
 2013 Chianti Rufina - 11,90

Az. Di Giovanna
 2015 Nero d'Avola „Vurria“ - 9,90
 2014 Nerello Mascalese „Vurria“ - 9,90



2013
Faugeres
Château des Peyregrandes - € 7,90

Cuvée aus 40 % Syrah, 40 % Carignan, 10% Grenache, 10 % Mourvedre, vom Schieferboden.

Mineralisch-elegante und zugleich beeindruckend kraftvolle Nase. Sehr komplexe Aromenstruktur: Reife Sauerkirschen, Brombeeren und Backpflaumen unterlegt mit Gewürz- und Kräuternoten. Mittelkräftiger Körper (13,5% Alkohol), angenehm frisches und lebendiges Mundgefühl. Die Tannine sind präsent, aber schon jetzt angenehm delikater gerundet. Ungeschminkt ehrlicher Genuss, großartiger Begleiter kräftiger Fleischgerichte (Rind, Wild).



2016 Vergel, Bodega de Pinoso - € 7,50

Cuvée mit Merlot und Garnacha Tintorera.

Im Glas kräftiges Rot mit glänzend violetten Nuancen. Der Wein präsentiert sich überaus fruchtig (Blaubeere, Kirsche, Holunder), begeistert mit Aromen von Blüten, Gewürzen und einer leichten Rauchnote. Mit seinem feinen, samtig weichen Gerbstoff wirkt er außerordentlich rund und süffig, ohne dabei banal zu werden – ein echter Schmeichler. Ideal zur Grillparty, Tapas, Fleischgerichten, Eintöpfen aber auch zu Pizza oder Pasta.