

Die Natur fordert ihr Recht

Text: Alexandre Truffer



f t

Immer mehr gut etablierte Weingüter in der Romandie setzen auf Bio-Weinbau. Diese Dynamik erfasst ebenfalls die Naturweine, die heute klar definierten, strengen Richtlinien unterliegen.

Beim biologischen Weinbau hinkten die Winzer in der Romandie immer ein wenig hinterher. Natürlich gab es auch Vorreiter, wie etwa Domaine des Coccinelles in Neuchâtel, Domaine La Devinière in Satigny und Domaine La Capitaine in La Côte. Doch die lange erwartete und mehrfach angekündigte Umstellungswelle erfasste die Romandie erst Ende der 2010er Jahre. Heute ist diese Entwicklung, wie aus unserem Artikel über die Umstellungsbetriebe hervorgeht, bereits gut fortgeschritten und erfasst Weingüter jeglicher Grösse.

Standards für Naturwein

Der zweite bedeutende Vorstoss in der Romandie betrifft die Schaffung eines Reglements für Schweizer Naturweine, mit dem sich eine Arbeitsgruppe von Bio-Vaud (Waadtländer Verband der Bioproduzenten) am 12. März in Changins befasste. Aufgrund der Coronakrise mussten die Treffen mit den französischen Produzenten zur Ausarbeitung einer gemeinsamen Position und eines gemeinsamen Logos verschoben werden. Laut Frank Siffert, einem der Projektinitiatoren, dürfte das eidgenössische Reglement allerdings bereits den offiziellen Vorschriften für Naturweine der französischen Behörden entsprechen.

Das Naturwein-Reglement für die Schweiz, an dem derzeit noch fleissig gefeilt wird, ruht auf zwei Säulen: Zum einen sind Trauben, Keller und Weine biozertifiziert (Bio-Verordnung des Bundes), tragen die Knospe von Bio Suisse oder entsprechen den biodynamischen Richtlinien von Demeter. Zum anderen wird «Naturwein» ohne Betriebsmittel, Zusatzstoffe, Filterung und Schönung vinifiziert und in Flaschen abgefüllt. In den Spezifikationen zu diesem Reglement werden bestimmte Punkte genauer ausgeführt. So muss etwa eine mit dem Label gekennzeichnete Cuvée jedes Jahr als Naturwein auf den Markt kommen. Wird in einem Jahr SO₂ zugesetzt, muss der Wein mit einer anderen Etikette verkauft werden, um Verwechslungen auszuschliessen. Die Weinlese darf nur von Hand erfolgen. Besonders drastische Vorschriften herrschen im Keller: Verboten sind Aufzuckerung, Reinkulturen, Mikrooxygenation und Sulfite (auch bei der Flaschenabfüllung). Sollte aus Analysen hervorgehen, dass durch die Hefen bei der Gärung natürlich Schwefel produziert wurde (über 10 mg/l), müssen auf dem Etikett neben dem Bio-Label für den Rebbauprozess die Angaben «enthält Sulfite» und «ohne Sulfitzusatz» erscheinen. Ferner erhalten Winzer, die Naturwein herstellen möchten, die Auflage, energieeffizient zu arbeiten, lokale Ressourcen und Produkte einzusetzen, das Flaschengewicht zu reduzieren, auf den Gebrauch von Plastik und synthetische Materialien weitgehend zu verzichten und möglichst natürliche und ökologische Behälter (Flaschen, Verschlüsse, Verpackungen) zu verwenden.

www.biovaud.ch