

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 56 (1999)
Heft: 10: Bio-Weine auf Erfolgskurs

Artikel: Lassen Sie sich reinen Wein einschenken!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558273>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wie die Bauern, die auf naturnahen Anbau umstellten, wurden auch die Öko-Winzer zunächst belächelt und als «grüne Spinner» hingestellt – zumal sie oft genug zwar saubere, aber saure Säfte anboten. Doch die Zeiten haben sich geändert. Die Bio-Weinbauern haben dazugelernt, und in ihren Kellern lagern mittlerweile edle Tropfen von hervorragender Qualität.



**Lassen Sie sich
reinen Wein
einschenken!**

Wird der Spruch «In vino veritas» (im Wein liegt Wahrheit) abgelöst durch «In vino sanitas» (im Wein liegt Gesundheit)? Hunderte von Untersuchungen und Studien auf der ganzen Welt haben den Einfluss des mässigen Weinkonsums auf die Gesundheit untersucht und kommen zu dem Schluss, dass der Genuss von ein, zwei Glas Wein pro Tag der Gesundheit nicht nur nicht schadet, sondern sogar förderlich sein kann. Der Journalist und Weinexperte Jochen G. Bielefeld hat sich die Sache angeschaut und geht vor allem auch der Frage nach, ob Bio-Weine eine zusätzliche Gewähr für «gesunden» Weinkonsum bieten.

Als ich Anfang der 80er Jahre von Hardy Vogtmann, dem ersten Professor für biologischen Landbau, gebeten wurde, auf dem Weltkongress der IFOAM, dem Dachverband der ökologisch wirtschaftenden Landbauorganisationen, eine Weinprobe mit Bio-Weinen zu halten, hatte ich grösste Mühe, unter den vielen Angeboten auch nur zehn einigermaßen geschmacklich passable Weine zu finden. «Sauer, aber Bio» schien damals die Devise zu lauten.

Sauer macht nicht lustig!

Und in der Tat, die meisten dieser Hardliner-Weine erfreuten sicherlich nur aus Prinzip jene vollbärtigen Latzhosen-Träger der damaligen Zeit. Für die Masse der Weinfreunde dagegen wären sie höchstens mit etwas Öl und Salat noch geniessbar gewesen.

Nicht nur die sauren Tropfen waren es, die den konventionell wirtschaftenden Winzernachbarn anfangs spöttische Kommentare entlockten. «Die spritzen ja noch mehr als wir!», wunderten sich mit grossem Erstaunen die damals noch als spritzwütig verschrieenen

Alfred Vogel zitierte in seinen Vorträgen, wenn er auf das Thema Alkohol zu sprechen kam, gern Timotheus 5, Vers 23: "Trinke ein wenig Wein für deinen Magen." Er fügte dann schmunzelnd hinzu, leider würden viele das Wörtchen "wenig" überhören oder überlesen.

Weinbauern der Chemie-Fraktion. Dass es sich bei den Spritzmitteln der «Ökos» nur um für Mensch und Natur unschädliche Pflanzen- oder Steinmehlbrühen handelte, die statt der konventionellen, aber sofort wirksamen chemischen Pestizide zur Pflanzenstärkung häufiger angewendet werden mussten, ahnten sie nicht.

Nun, aus dem Misstrauen wurde zwischenzeitlich Neugier. Als dann die Bioweine immer mehr auch ausserhalb der Bio-Läden auftauchten, sprach man öfter miteinander, statt sich ständig zu befehlen und tauschte Erfahrungen aus. Man spürte einen neuen Trend und wollte sich dranhängen, zumal eine bestimmte Kundschaft dafür auch noch mehr Geld hinzulegen bereit war.

Auch der Adel «macht in Öko»

Die Zeit des «Sauren Fritz» war endgültig vorbei, als die Anbauverbände ihre Richtlinien für Feldfrüchte auch auf den Weinberg und vor allem auch auf den Keller ausdehnten und sich auch renommierte Winzerbetriebe, darunter auch die von Grafen und Fürsten, um den Öko-Weinbau kümmerten.

Gewohnheiten oder Trends breiteten sich bekanntlich immer von oben nach unten aus; das Weissmehl oder der Zucker konnten nur ihren Siegeszug antreten, weil das einfache Volk auch die Produkte haben wollte, die sich nur die hohen Herrschaften leisten konnten. In diesen Fällen allerdings Fehlentwicklungen, wie man mittlerweile weiss.

Den Bio-Wein allerdings entdeckte nicht das gemeine Volk, sondern verantwortungsvolle Leute, die mit dem Kauf von Bio-Produkten auch eine naturgemässe Landwirtschaft fördern wollten. Ausserdem wollten sie mit dem «Götternektar» Wein nicht auch noch die Segnungen der Agrochemie zu sich nehmen, und sei es auch nur in Spuren. Die bereits bestens eingeführten Lebensmittel aus biologischem Landbau hatten dem Bio-Wein ohnehin den Boden für den Erfolg bereitet.

Das Argument gewisser Agrar-Funktionäre, auch die Öko-Bauern lebten unter demselben Himmel und seien deshalb auch denselben Rückständen ausgesetzt, zieht nicht bei den Bio-Käufern. Sie honorieren sehr wohl, daß die Öko-Bauern nicht noch mehr Chemie in die Landschaft bringen. Gegen die ihrer Nachbarn schützen sich die Öko-Winzer übrigens mit Hecken und Sträuchern und Bäumen, worüber sich nicht nur die Tierwelt freut.

Öko-Wein voll im Trend

Als die ersten Öko-Weine in den Degustations-Charts der Feinschmeckerpresse auftauchten, war das ein echter Durchbruch. Nun nahmen auch die Trendsetter in der Weinwelt Notiz von den Öko-Tropfen. Mittlerweile gilt es sogar als schick, wenn man auch über Bio-Wein fachsimpelt. Für mich als Wein-Journalist war es amüsant zu beobachten, wie auch manche «ahnungslose» Kollegen plötzlich ihre Meinung über Bio-Weine den Zeichen der Zeit anpassten!

Übrigens bieten wegen der – durch die langen Transportwege verursachten – schlechten Ökobilanz weder Delinat in Heiden noch die Weinhandlung am Küferweg in Obfelden Bioweine aus Übersee an.

Wichtige Pioniere für die Verbreitung des Bio-Wein-Gedankens über die Insider-Szene hinaus sind übrigens zwei Schweizer Weinversender: *Delinat* aus Heiden, mit eigenen Öko-Richtlinien und neuerdings einer deutschen Filiale im pfälzischen Jockrim, sowie die *Weinhandlung am Küferweg* in Obfelden bei Zürich. Beide haben ihr umfangreiches Sortiment konsequent auf kontrolliert ökologische Weine hoher Qualität beschränkt. Und in ihren Katalogen und Angebotsschreiben liefern sie eine Fülle von Hintergrundinformationen über den Öko-Wein im Allgemeinen und die Produzenten – die aus ganz Europa stammen – im Besonderen. Sie treffen damit offenbar die Wünsche ihrer Kundschaft, wie man am Erfolg sieht.

Schaut man sich heute die Regale auch im übrigen Handel näher an, so ist «Bio» längst nicht mehr einer gewissen Kaste von Müesli-Liebhabern vorbehalten. Auch beim Wein ist «Bio» mittlerweile zur Normalität geworden. Und immer mehr konventionelle Winzer sind mit dem sogenannten Integrierten Anbau – bei dem man die Weinberge begrünt und nur noch dann spritzt, wenn es nicht mehr anders geht – zumindest auf dem Weg zum echten Bio-Anbau.

Das Umsteigen ist schwieriger

Der Umstieg auf Öko ist beim Wein allerdings nicht so einfach, wie in der übrigen Landwirtschaft. Dies aus mehreren Gründen: Der Wein ist und bleibt nun mal eine Monokultur. Es gibt keinen Fruchtwechsel oder eine zeitweilige Brache auf dem Acker zur Erholung des Bodens, wie bei Getreide, Kartoffeln oder Rüben. Bevor ein Weinstock das erste Mal trägt, vergehen drei Jahre; der Weinstock lebt dann, so er nicht zu den ausgebeuteten «Massenträgern» gehört, einige Jahrzehnte.

Das ist beim Öko-Wein nicht anders als beim normalen. Monokultur heisst leider auch, dass die Pflanzen empfindlicher gegen Schädlinge sind. Ein Grund dafür, warum die konventionellen Winzer immer mehr spritzen mussten, als ihre Kollegen der Kartoffel- und Rübenfraktion.

Gespritzt muss werden

Denn statt mit chemischen Insektiziden oder Fungiziden schützen die Öko-Winzer ihre Rebstöcke mit diversen «Pflanzenstärkungsmitteln» aus Schachtelhalm oder Brennnesseln. Durch bedarfsgerechte organische Düngung und Verzicht auf hohe Erträge sind die Öko-Reben ohnehin widerstandsfähiger gegen Schädlinge oder Fäulnis. Den auch im Öko-Weinbau drohenden Pilzerkrankungen muss man mit Schwefel oder Kupfersalzen zu Leibe rücken, wobei letztere durch Anreicherung im Boden auch nicht gerade unproblematisch sind. Auch tierische Schädlinge bekämpfen die Öko-Winzer nicht mit «Chemie», sondern mit den natürlichen Feinden dieser Insekten. Und so finden in den Öko-Weinbergen Marienkäfer, Florfliegen und Raubmilben einen reichgedeckten Tisch.

Die Agrochemie hat mittlerweile auch die Bio-Winzer entdeckt

Die wichtigsten Bio-Organisationen für Wein

Die ökologisch wirtschaftenden Winzer sind zum grössten Teil in Verbänden zusammengeschlossen, die ihrerseits wieder Mitglied des Weltverbandes IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) sind. Als Dachverband von rund 770 Institutionen und Organisationen in zur Zeit 107 Ländern vertritt die IFOAM seit ihrer Gründung 1972 die weltweite Bewegung des biologischen Landbaus. 1980 verabschiedete sie internationale Richtlinien, welche laufend ergänzt und den Entwicklungen angepasst werden. Allerdings ist eine Mitgliedschaft in der IFOAM für eine Bio-Organisation nicht Pflicht.

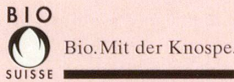




Die Öko-Verbände haben jeweils eigene Richtlinien für Weinberg und Keller, an die sich die Mitglieder bindend halten müssen. Die Unterschiede in den Richtlinien sind nicht gravierend, sieht man einmal ab von der «Ur-Marke» Demeter. Sie richtet sich nach der

anthroposophischen Lehre Rudolf Steiners, nach welcher die Kräfte des Kosmos, und hier besonders des Mondes, massgeblich auf die Qualität der landwirtschaftlichen Produkte einwirken.

Sämtliche Bio-Winzer in der EU sind der EU-Bioverordnung unterworfen und müssen die Bezeichnung bzw. die Kontrollnummer einer EU-Kontrollstelle auf der Verpackung bzw. dem Etikett tragen: DE-000-Öko-Kontrollstelle.

In der Schweiz, wo man längere Erfahrungen mit dem Bio-Landbau hat, gilt die Schweizerische Bioverordnung, die von der EU anerkannt ist. Auch hier muss seit 1998 die Kontrollstelle bzw. -nummer angegeben werden.

In der folgenden Tabelle sind einige Öko-Organisationen aufgelistet, in denen auch Winzer Mitglieder sind:

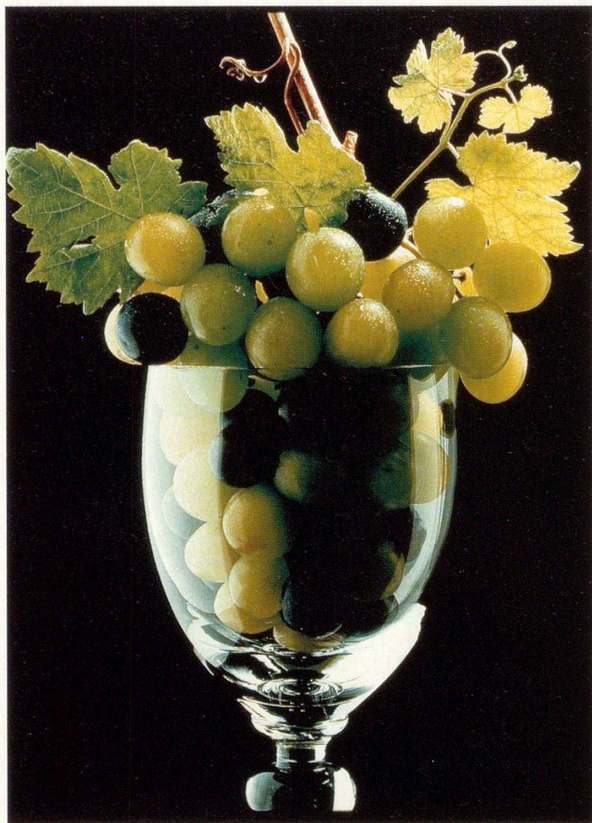
	Organisation	Land	Bemerkungen
	VSBLO	CH	Entspricht den Richtlinien der EU-Bioverordnung.
	Delinat	CH	Förderung des ökologischen Weinbaus europaweit. Spezielle Delinat-Richtlinien.
	Bioland	D	Besteht seit 1971, Mitglieder sind über 3300 Bio-Betriebe, davon 82 Winzer.
	Demeter	D	Ältester Zusammenschluss (seit 1924) im Bioanbau (biologisch-dynamisch nach Rudolf Steiner)). Auch in Frankreich und Österreich.
	ECOVIN	D	Grösster Zusammenschluss von Öko-Winzern mit ca 200 Mitgliedern, die etwa 1000 Hektar Weinanbaufläche bewirtschaften. Seit 1985.
	Naturland	D	Besteht seit 1982. Die meisten Betriebe sind auch Mitglieder im Verband der Prädikatsweingüter.
	Gaa	D	Vereinigung ökologischer Landbau mit Sitz in Dresden.

Weitere grosse BIO-Organisationen (inkl. Weinbau) sind in:
Österreich «Ernte»,
Frankreich «Nature & Progrès»,
Italien «AIAB»,

Spanien «Asociation Vida Sana» und
Portugal «AGROBIO».



und liefert homogenisierte Pflanzenbrühen, welche die Spritzen nicht verstopfen. Übrigens nutzte die Chemieindustrie bei der Entwicklung moderner Spritzmittel, welche heute anstelle früherer Gifte im konventionellen Weinbau angewendet werden, die Erfahrungen der Bio-Winzer. Auch im Keller sind viele der normalerweise erlaubten Kellerbehandlungsmittel und Verfahren in den Richtlinien der Öko-Verbände ausgeschlossen, was der gesundheitlichen Bekömmlichkeit, besonders bei empfindlichen Personen oder Allergikern, sicher förderlich ist.



Winzer und Weinhändler freuen sich, über die «Verkaufshilfen» der Wissenschaft. Wurde von Ernährungsexperten jahrzehntelang gegen Alkoholkonsum gewettert, wird jetzt der positive gesundheitliche Aspekt, insbesondere von Wein, herausgestrichen. Skeptiker betonen jedoch, auch bei kleinen Mengen sei eine Suchtgefahr nicht von der Hand zu weisen. Zudem müsse der schützende Effekt auf das Herz gegen mögliche Leberschädigungen abgewogen werden.

ne eine Chemikalie aus, die seit Beginn des Weinmachens nötig ist: der Schwefel, genauer gesagt die schweflige Säure als Konservierungsstoff. Allerdings sind in den Richtlinien der Anbauverbände auch die Schwefelmengen strenger begrenzt und liegen immerhin noch niedriger, als die bereits als unschädlich geltenden Höchstmengen für konventionelle Weine.

Und was den Geschmack der Bio-Weine angeht, so sind sorgfältig produzierte Bio-Weine mittlerweile «normalen» Weinen allemal ebenbürtig, manchmal sogar überlegen, wie eine Wissenschaftlerin auf dem kürzlich in Mainz abgehaltenen «Welt-Weinkongress» anhand von Versuchen nachwies. Der «Saure Fritz» von damals hätte heute keine Chance mehr – selbst bei den «Ökos» nicht.

Wein und Gesundheit

Wer kennt sie etwa nicht, die Geschichte vom Grossvater, der zeit-
lebens Stumpen rauchte, dazu sein Gläschen Wein trank und 99 Jahre wurde; ein willkommenes und deshalb vielgebrachtes Alibi für Raucher und Trinker. Nun, was das tägliche Gläschen Wein angeht, kann es sich nach Ansicht der modernen Wissenschaft sehr wohl gesundheitsfördernd ausgewirkt haben. Beim Rauchen jedoch hat Grossvater einfach nur Glück gehabt.

Bekömmlicher durch moderne Technik

Moderne Geräte und Verfahren, die der Qualität der Weine dienen, wie Gärtanks aus hygienischem Edelstahl oder gezügelte gekühlte Gärführung für mehr Aroma und Bekömmlichkeit, sind im Öko-Keller heute genauso zuhause, wie anderswo auch. Ins romantische Holzfass kommen die Weine nur noch, um den von manchen so geschätzten «Barrique-Ton», eine Art Holzgeschmack, zu erreichen, oder beim Rotwein eine Fülle von Aromen, wie den begehrten Vanille-Ton, die man ohne eine gewisse Verweildauer «im Holz» nie erreichen würde.

Um haltbare Weine zu erzeugen, kommen allerdings auch die Bio-Winzer im Keller nicht oh-

Dass Wein förderlich für die Gesundheit sei, erkannte man schon im Altertum. Der griechische Philosoph und Schriftsteller Plutarch formulierte es so: «Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.» In Gegenden, wo Wein angebaut wurde, gab man Kranken Wein zu trinken, worauf sich in vielen Fällen deren Zustand besserte. Was den Wein zur Medizin machte, war wohl vor allem die desinfizierende und also bakterientötende Wirkung des enthaltenen Alkohols, besonders bei den Infektionen durch das damals verschmutzte und sicher total verkeimte Trinkwasser aus dem Dorfteich. Ausserdem beobachtete man, dass sich die Alten und Kranken insgesamt wohler fühlten, wenn sie ihr tägliches Gläschen Wein bekamen. Der Ausspruch «Frankenwein – Krankenwein» stammt aus jener Zeit. Bis vor kurzem (Sparmassnahmen!) bekamen die alten Leute in den beiden früheren Würzburger Spitälern und jetzigen Seniorenheimen Juliusspital und Bürgerspital – beide übrigens auch renommierte Weingüter – ihr tägliches Weindeputat.

Wein und Gesundheit ist heute ein beliebtes Thema. Es erfreut sowohl die Weintrinker – als wohlschmeckende Arznei und Alibi – als auch die Winzer – wegen der umsatzsteigernden Wirkung.

Die Dosis macht's

Im Grunde genommen kann allein schon der Genuss reinen Alkohols positive Wirkung auf die menschliche Gesundheit haben. Allerdings nur, wenn man sich an den Lehrsatz des mittelalterlichen Naturforschers und Philosophen Theophrastus Bombastus von Hohenheim, genannt Paracelsus, hält, der da lautet: «Allein die Dosis machts, ob ein Ding Gift ist oder Arznei». Verschiedene seriöse wissenschaftliche Studien ergaben, dass moderater Alkoholenuss in der Lage ist, das «böse» LDL-Cholesterin zu senken. Gleichzeitig steigt das «gute» HDL-Cholesterin an, das der weitverbreiteten koronaren Herzkrankheit, auch als Verkalkung der Herzkranzgefässe bekannt, vorbeugen kann. Ausserdem wird das Zusammenkleben der Blutplättchen reduziert und der Insulinspiegel gesenkt.

Nimmt man die genannte Menge Alkohol in Form von Wein zu sich, so werden weitere Stoffe wirksam, die man zu den sogenannten sekundären Pflanzenstoffen (SPS) zählt. Sie wirken in der Hauptsache antioxidativ und setzen die Freien Radikale ausser Gefecht, die zellschädigend wirken und eine krankhafte Cholesterineinlagerung begünstigen.

Das French-Paradoxon

Die moderne Wissenschaft, die bis dato stets vor Alkoholenuss gewarnt hatte, begann Anfang der 90er Jahre verstärkt nach den gesundheitlichen Stoffen im Wein zu suchen. Grund war eine Studie des Lioner Pathologen Professor Dr. Serge C. Renaud, die in den USA unter dem Titel «The French Paradox» veröffentlicht wurde. Danach erkrankten Südfranzosen trotz sehr hohem Fett- und Cholesterinkon-

Trotz spektakulärer Presseberichte über die Freisetzung sogenannter transgener Weinreben in einem Pfälzer Versuchsweinberg wird der Einzug der Gentechnik in den Weinbergen noch Jahre, wenn nicht Jahrzehnte dauern. Die BioVerbände haben die Verwendung der Gentechnik in ihren Weinbergen vorsorglich ausgeschlossen.

Moderater (mässiger) Alkoholenuss bedeutet: 20 g Alkohol pro Tag bei Frauen und 30 g bei Männern. In Wein umgerechnet sind das 0,2 bis 0,3 Liter für Frauen und 0,3 bis 0,4 Liter für Männer.

Gut belegt ist inzwischen, dass Personen, die regelmässig eine geringe Menge alkoholischer Getränke konsumieren, ein geringeres Erkrankungsrisiko bei koronaren Herzkrankheiten haben als Abstinente oder stärkere Trinker. Man muss jedoch beachten, dass dieser Zusammenhang nicht für Männer unter 35 Jahren und Frauen vor der Menopause zutrifft.

Schon Wilhelm Busch beobachtete:

«Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben».



Auch Alfred Vogel schätzte die Heilkräfte des Weins durchaus, warnte jedoch vor den Gefahren des Alkohols. Heute mahnen besonnene Wissenschaftler ebenfalls, die in letzter Zeit so heftig propagierten Heilkräfte der «Milch des Alters» vernünftig und realistisch einzuschätzen.

sum bei gleichzeitiger hoher Nikotinzufuhr – alles Voraussetzungen für koronare Herzkrankheiten – sehr selten an Herzinfarkt und Krebs. Man kam dann fast automatisch darauf, dass im dort sehr beliebten Rotwein Stoffe enthalten sein müssten, die eine herzscheidende und krebshemmende Wirkung haben. Eine andere Erklärung schien es nicht zu geben. Man entdeckte als massgeblichen Wirkstoff das zu

den Bioflavonoiden gehörende Resveratrol, das in den Beerenschalen der reifen Rotweintruben in relativ hoher Menge enthalten ist. Diese Substanz ist in der Lage, den Gesamtcholesterinspiegel zu senken, wobei der Anteil des positiven HDL-Cholesterins erhöht wird.

Eine ähnliche Wirkung fand man für den Gerbstoff Tannin heraus, der im Eichenholz der Fässer enthalten ist und dem Rotwein bei der Lagerung den bekannten Holzton verleiht, wie ihn die Kenner z. B. beim Bordeaux oder Chianti Classico so schätzen. Tannin kann auch in Weissweine gelangen, wenn man sie nach der Barrique-Methode ausbaut und in kleinen 225 Liter-Fässchen reifen lässt. Es sind noch andere gesundheitsfördernde Stoffe, wie z. B. die Polyphenole, bekannt oder werden derzeit erforscht, die den mässigen Weinkonsum empfehlenswert machen.

Der neue Boom heisst rot

Die neuen Erkenntnisse wurden nicht nur von der stets nach Sensationen suchenden Boulevard-Presse aufgegriffen. Auch in sich seriös gebenden Magazinen fand sich die vereinfachende Schlagzeile «Rotwein gegen Herzinfarkt». Der grosse Boom begann, und Rotwein war in klassischen Weissweidländern, wie der Schweiz und Deutschland, bei manchen Kellereien zeitweise ausverkauft. Der rote Trend hält weiter an, obwohl in einer eilends von der Deutschen Weinakademie in Auftrag gegebenen Studie dem Weisswein ebenfalls eine herzscheidende Wirkung zugesprochen wird. Den Weintrinkern ist es gerade Recht, wenn sie den angenehmen Weingenuss mit der nützlichen Herzinfarktvermeidung koppeln können. Spötter in der Medizin-Szene sollen allerdings schon Wetten (vielleicht um eine Kiste Rotwein?) abgeschlossen haben, wann die Leberzirrhose dem Herzinfarkt den Rang ablauft. Doch solange wir es mit Paracelsus halten, kann einem gesunden Weintrinker wenig passieren. Oder wie die Winzer es begründen: «Es gibt viel mehr alte Winzer als alte Ärzte!»

• JGB

Eine kleine Bio-Weinprobe

Wir haben für Sie drei Weine ausgesucht, die zeigen, dass Öko-Weine einfach «top» sein können.

1998 Nussbaumer Federweiss

Blauburgunder weissgекeltert, Schweiz
Erzeuger: Multiva Bio-Weinbau, Coray & Strasser, Stammheim, Schweiz
Bezugsquelle: Weinhandlung am Küferweg, Küferweg 3, CH 8912 Obfelden, Tel. 01/761 33 33
Die 75 cl-Flasche kostet Fr. 16.50

Dieser Wein kommt aus der Rotweintraupe Blauburgunder, auch als Spätburgunder oder Pinot noir bekannt. Seine Farbe ist jedoch hellgold schillernd. Während Rotweine normalerweise eine sogenannte Maischegärung vor dem Abpressen des Saftes durchmachen, bei der durch den entstehenden Alkohol die roten Farbstoffe aus der Beerenhaut herausgelöst werden, wurden die Trauben für den Federweissen sofort nach der Ernte gepresst. Eine seltene Spezialität.

Der Weinexperte: «Mich begeistert die fruchtige Frische und der dezente Duft nach Walderdbeeren: eine interessante Rarität.»



1998 Chasselas de Peissy

Chasselas, Schweiz
Erzeuger: Domaine Leyvraz & Stevens, Peissy bei Genf
Bezugsquelle: Weinhandlung am Küferweg, CH 8912 Obfelden
Preis pro 50 cl-Flasche Fr. 6.80

Dieser Chasselas besticht durch seine Finesse, die ungewöhnlich ist. Der typische Milchsäureton ist nicht aufdringlich (wie manchmal bei Chasselas-Weinen), sondern zart und angenehm. Die Farbe ist hell-gelbgrün, das Aroma verhalten fruchtig. Im Geschmack besticht die für einen feinen Chasselas ungewöhnliche, fast prickelnde Säure und ein dezenter Bitterton.

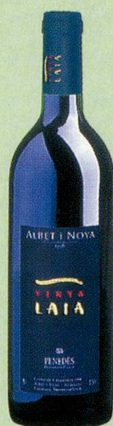
Der Weinexperte: «Bei diesem Chasselas komme ich ins Schwärmen, er vermittelt mir die Heiterkeit der Landschaft des Genfersees. Er ist eine überzeugende Alternative zu den breiten und wenig ausdrucksvollen Chasselas-Weinen, die man heute leider oft findet.»



1996 Vinya Laya

Rotwein Barrique, Spanien
Erzeuger: Albet I Noya
Bezugsquelle: Delinat, Kundenservice, CH 9029 St. Gallen, Tel. 071/274 69 69 oder Blumenring 5, D 76746 Jockgrim, Tel. 07271/520 86
Preis pro 75 cl-Flasche Fr. 12.50/DM 12.80

Der kräftige und vollmundige Rotwein stammt aus einem Weingut im spanischen Anbaugebiet Penedes. Dort sind zwei Brüder dabei, sich in die Spitzenklasse der Rotweine zu katapultieren. Der Name des Weins, aus den Rebsorten Garnache,



Tempranillo und Cabernet Sauvignon gekonnt komponiert, setzt sich aus der katalanischen Bezeichnung für Weinberg (Vinya) und einem Mädchennamen zusammen.

Der Weinexperte: «Bei diesem Wein wird der Begriff «Wein ist eingefangener Sonnenschein» überzeugend bewiesen. Mich beeindruckt seine Wärme, ein dezenter Holzton im Geschmack und ein wunderbares

Aroma von Vanille und roten Waldbeeren. Ein Wein, der mehr wert ist, als er kostet.»