

Nicht alles was heute biologisch angebaut wird, ist **Knospe**, aber mit diesem Label verbinden sich klare und strenge Kriterien, zumindest im Inland

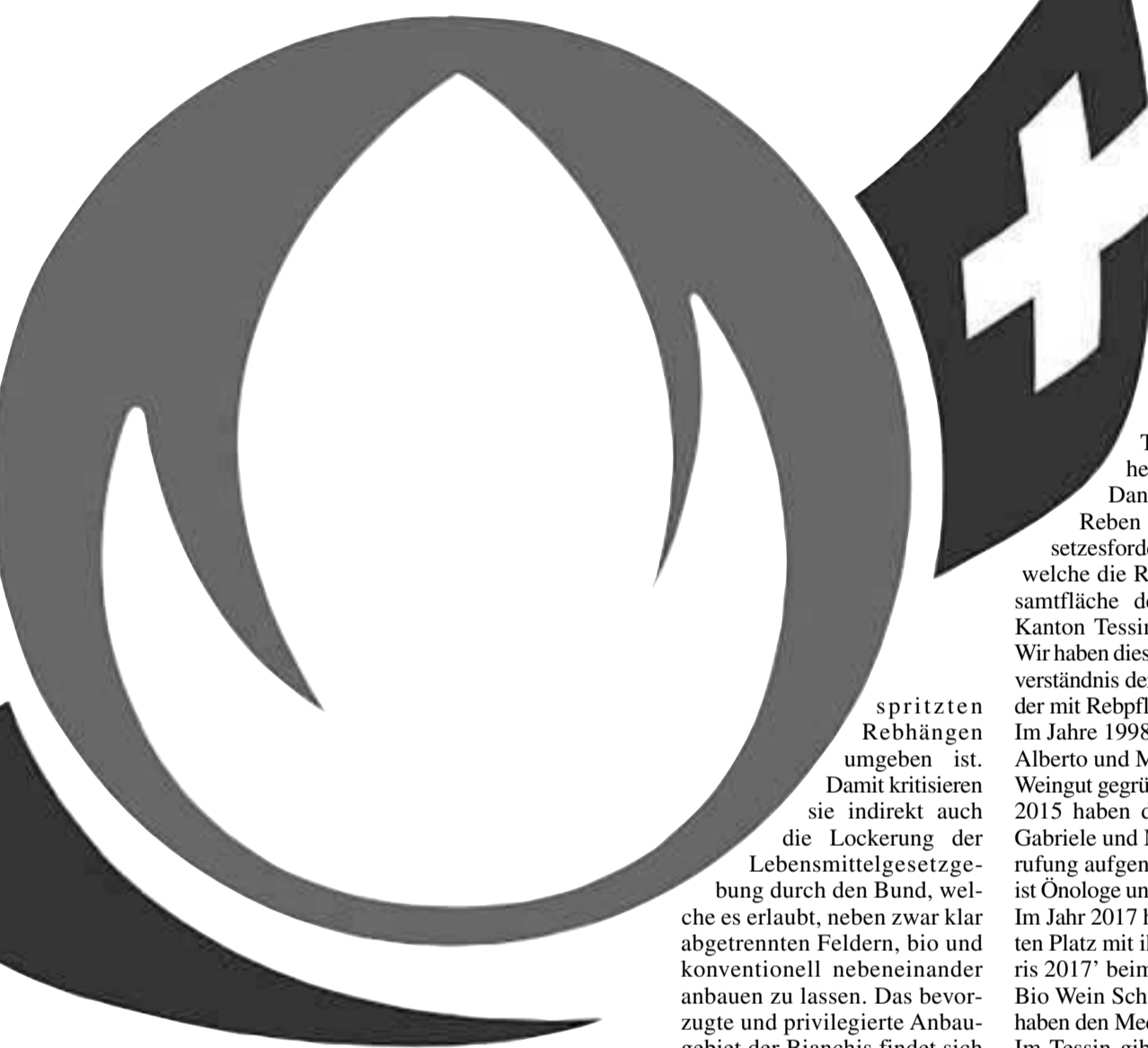
# BIOWEIN IM TESSIN

von **Rolf Amgarten**

In der Bioweinproduktion gebe es heute viel Durcheinander, erklären die beiden Jungwinzer der Azienda Agricola Bianchi in Arogno in einem Gespräch mit dem Journalisten der Bauernzeitung 'Agricoltura Ticinese'. Der Begriff "natürlich" sei sehr in Mode gekommen und viel werde über natürliche Produkte gesprochen. Grundsätzlich fehle eine klare Definition, was nun wirklich Bio sei, weil eine klare Deklaration seitens der Produzenten, klare Kriterien und Reglemente fehlen würden. Da gebe es einerseits jene, die sich folgerichtig einer Philosophie verschreiben und jene, welche einfach ein Wort benützen, das in Mode gekommen sei.

Ihr Betrieb hat sich den strengen Anforderungen von Bio Suisse mit der Knospe unterstellt und ist damit einer der wenigen Weinproduzenten im Südkanton mit solchen Produktionsvorgaben. "Wir dürfen keine synthetischen chemischen Produkte verwenden und der Gebrauch von Sulfaten ist strenger gehandhabt", erklärt Gabriele Bianchi. Man setzt davon etwas weniger als die Hälfte von dem ein, was konventionelle Winzer anwenden. Auch der Einsatz von Kupfer und Schwefel, die erlaubt sind, ist viel geringer als auf konventionellen Reben. Ganz ohne geht es unter den hiesigen klimatischen Bedingungen nicht.

Aber das allerstrengste bei der Knospe sind die Kontrollen. Bio Suisse wendet davon etliche an. Die Bianchis müssen jederzeit die Belege vorweisen können, dass sie Bio-Anbau und -produktion betreiben. Aber es gebe auch unangemeldete Stichproben.



Diese würden sowohl am Traubenblatt, an der Traube und am Wein vorgenommen. Das könne auch heissen, dass die Proben aus direkt im Handel angebotenen Wein entnommen werden. Die beiden Söhne der Winzerfamilie Bianchi haben die von ihren Eltern übernommenen Traubensorten Johanniter und Solaris im Anbau. Die seien sehr schädlingsresistent. Die Merlottraube

verlange hingegen mehr Aufmerksamkeit, weil sie anfälliger auf Krankheiten und Schädlinge sein könne. Deshalb verlange sie auch mehr Präsenz und Beobachtung, erklären die Winzer. Aber das wichtigste Kriterium für den Bioanbau sei der Ort, wo er getätigt wird. Für sie ist es klar, dass man nicht Bioweintrauben anbauen kann, wo man von konventionellen und ge-

spritzten Rebhängen umgeben ist. Damit kritisieren sie indirekt auch die Lockerung der Lebensmittelgesetzgebung durch den Bund, welche es erlaubt, neben zwar klar abgetrennten Feldern, bio und konventionell nebeneinander anbauen zu lassen. Das bevorzugte und privilegierte Anbaugelände der Bianchis findet sich an einem Hang, an dem schon früher Weine angebaut worden sind. Er sei gegen andere Rebhänge dank der Hügellandschaft bei Piaz abgeschlossen. Ideal, meinen die Winzer, für ihren Piaz-Merlot. "Wir haben diese Parzelle nicht nur wegen ihrer idealen Lage, sondern auch wegen ihrer Geschichte ausgewählt. Hier wurde schon früher Wein an-

gebaut und der Winzer, welcher Piaz genannt wurde, war bei allen hier im Tal bekannt. Er verkaufte seine Trauben und seinen Wein auf dem Marktplatz von Lugano und alle redeten von einem prima Wein und exzellenten Trauben mit hohem Oechslegrad.

Dann musste er seine Reben infolge einer Gesetzesforderung ausstocken, welche die Reduktion der Gesamtfläche der Rebhänge im Kanton Tessin zum Ziel hatte. Wir haben diesen Boden mit Einverständnis der Eigentümer wieder mit Rebpflanzen angebaut." Im Jahre 1998 hatten die Eltern Alberto und Marcy Bianchi das Weingut gegründet. Ab dem Jahr 2015 haben die beiden Söhne Gabriele und Martino diese Berufung aufgenommen. Gabriele ist Önologe und Martino Winzer. Im Jahr 2017 haben sie den dritten Platz mit ihrem 'None Solaris 2017' beim Wettbewerb von Bio Wein Schweiz erreicht und haben den Medienpreis erhalten. Im Tessin gibt es noch andere Knospen-Winzer, aber auch solche ohne Biosiegel der Knospe, die viel Sorge zu ihren Trauben und Weinen tragen und Bioanbau betreiben. Einige haben nebst dem Merlot auch die alte Sorte Bondola wieder zu Ansehen gebracht. Eine etwas herbe aber dafür sehr resistente Traube an höher gelegenen Hängen. Aus der ebenfalls ein bekömmlicher Wein hergestellt werden kann.

Im Tessin wächst die Zahl der Biohöfe trotz Hofsterben

## Von der grünen zur weissen Knospe

Die Knospe konnte laut Bio Suisse mit 279 hinzugekommenen Betrieben erneut zulegen. Insgesamt bauen in der Schweiz und in Liechtenstein 6'423 Bauernbetriebe so an. Die biologisch bewirtschaftete Nutzfläche macht inzwischen 14,4 Prozent der Gesamtnutzfläche aus und der Jahresumsatz mit Bio-Lebensmitteln ist auf 2,7 Mrd. Franken angestiegen. Der beträgt 9 Prozent.

Auch im Tessin wächst die Zahl der Biobetriebe trotz Trend zum Bauernhofsterben. Die meisten der rund 50 Bio-Knospen-Betriebe im Tessin züchten Tiere, produzieren Milchprodukte oder bauen Gemüse und Kräuter an. Allein Knospen-Winzer wie die Bianchis (s. oben) gibt vier weitere: Boris Schuster in Lodano, die Vini di Loco im Val Onsernone, die Azienda Terra d'Ana in Sessa oder die Azienda Agricola Ecologica in Malvaglia-Chiesa. Der Bio Suisse-Vorgänger, die Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen, wurde 1981 in Basel durch die fünf Organisationen Biofarm, Bioterra, Demeter, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau und Proana gegründet. Im Jahr 1992 wird Bio von Bund und Kantonen staatlich anerkannt. Einige Jahre später steigen die

Grossverteiler ins Geschäft ein. Im Jahr 2002 wird die erste Milliarde erwirtschaftet. Waren es zu Beginn 1'600 Betriebe, stossen im Verlauf der Zeit immer mehr hinzu. Bio Suisse hat sich zum Ziel gesetzt, bis zum Jahr 2025 einen Marktanteil von 15 Prozent und einen Anteil der Biobetriebe an allen Betrieben von 25 Prozent zu erreichen.

Die Knospe-Zertifizierung wurde an Bio Inspecta ausgelagert. Und seit 2015 gibt es die International Certification Bio Suisse AG als Auslagerung für die Auslandbetriebe. Deshalb finden wir Knospe-Produkte aus dem europäischen Ausland, aber auch aus Ägypten, China oder dem Maghreb. Allerdings werden damit Grossproduktionen und Monokulturen gefördert, was einer Verwässerung der ursprünglichen Gründungsidee der Knospe gleichkommt, bei der Diversifizierung, Nähe zur Landschaft und unmittelbare Kontrolle gross geschrieben wurden. Früher mussten Betriebe mindestens seit sieben Jahren auf den biodynamischen oder bioorganischen Betrieb umgestellt haben, bevor sie die dunkelgrüne Knospe erhielten. Heute werden zwar deklariert – auch Umstellungsbetriebe aufgenommen und die Knospe wurde weiss. **ra**



Auch bei Grossveteilern wächst die Knospe



Einzig deutschsprachige  
Tessiner Zeitung: Wöchentliche Ausgabe

#### REDAKTION

Chefredaktion:  
Marianne Baltisberger (mb)

Rolf Amgarten (ra)  
Martina Kobiela (mik)  
Stef Stauffer (st)

#### TZ/Magazin

Ute Joest (uj), Leitung  
Bettina Secchi (bs)

Die TZ-Redaktion betreut auch:  
www.ticinoweekend.ch

#### Ständige Mitarbeit

Gerhard Lob (gl)  
Sarah Coppola-Weber (Italien)  
Ruedi Weiss (Tiere)

#### Agenturen

Dienste: Schweizerische  
Depeschagentur (sda)  
Fotoagentur Ti-Press

#### Ticino-Agenda

Andrea Segler

#### VERLAG

Herausgeber: **Giò Rezzonico**  
Verkaufte Auflage: **6'550**  
(WEMF-beglaubigt, Basis 2016/17)

#### KONTAKTE

Verlag und Redaktion  
**Rezzonico Editore SA**  
Via Luini 19, 6601 Locarno  
Tel. 091 756 24 60  
Fax 091 756 24 79  
tz@tessinerzeitung.ch (Redaktion);  
agenda@tessinerzeitung.ch (Magazin)  
info@rezzonico.ch (Verlag)

#### Abonnements

Email: aboservice@tessinerzeitung.ch  
Schweiz: 1 Jahr Fr. 149.-  
(inkl. die Zeitschrift TicinoVino Wein Fr. 33.50)

#### Administration

Postcheck 65-200-3  
Tel. 091 756 24 00  
Fax 091 756 24 09

#### Werbung

Tessiner Zeitung  
Via Luini 19 – 6600 Locarno  
Tel. 091 756 24 12 - Fax 091 756 24 35  
pubtz@rezzonico.ch

#### Werbeberater

Maurizio Jolli, Leitung 091 756 24 92  
Für kleine Inserate:  
mediaTI marketing  
Tel. 091 756 24 12  
Fax 091 756 24 35

INSERTIONSPREISE  
www.mediatimarketing.ch

#### Druck

Centro Stampa Ticino SA  
6933 Muzzano