

BIO PUR



© Leyla Davoodi/stock.adobe.com



GEWISSENHAFTES PRICKELN

Biologisch zertifizierte Schaumweine – eh logisch. Oder doch nicht? Was bei Weinen keine allzu große Neuigkeit mehr ist, ist bei Schaumweinen noch selten und eher ungewöhnlich. Wir gehen der Frage nach, warum Bio bei Sekt, Prosecco und Co. erst langsam Einzug hält.

Von Stephan Burianek*

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.



Mr. Bio Prosecco DOC Biologico Rosé

0,75 l, Italien, Friaul-Julisch Venetien
brut

In Kombination mit der klassischen Prosecco-Rebsorte Glera sorgt Pinot noir für die schillernde Roséfarbe und für feine Aromen nach roten Blüten und Beeren.

Rosé-Prosecco ist ein echter Allrounder und begleitet locker ein ganzes Menü.

13⁹⁹ 4-6 °C
Grundpreis/Liter: € 18,65
Nr. 2020004609939

Mr. Bio Prosecco DOC Biologico Extra Dry

0,75 l, Italien, Friaul-Julisch Venetien
extra dry

Die feine Perlage bringt die fruchtige Aromatik am Gaumen so richtig zur Geltung. Der frisch-würzige Geschmack dieses Gourmet-Aperitifs wird durch seinen leichten Restzucker perfekt akzentuiert.

Ideal zu hauchdünn geschnittenen Scheiben von Prosciutto crudo aus San Daniele.

13⁹⁹ 4-6 °C
Grundpreis/Liter: € 18,65
Nr. 2020004609779

Mr. Bio Prosecco DOC Biologico Brut

0,75 l, Italien, Friaul-Julisch Venetien
extra dry

Der Bio-Prosecco begeistert mit viel Frucht in der Nase, am Gaumen gesellen sich würzige Noten und ein Hauch von weißen Blüten hinzu. Purer, erfrischender Stil, sehr elegant und balanciert.

Ein klassischer Aperitif, der aber auch zu Meeresfrüchten und Fischgerichten seine Klasse beweist.

13⁹⁹ 4-6 °C
Grundpreis/Liter: € 18,65
Nr. 2020004609854

In der Sektmanufaktur Kattus stehen wir vor fünf Schautafeln, jede davon repräsentiert eine Generation. Bevor der Sektkeller von Kattus in Wien-Döbling entstand, hatte das Unternehmen seinen Hauptsitz in der Wiener Innenstadt, lesen wir auf der ersten Tafel. In einem schmalen Haus am Hof 8 führte Johann Kattus seinerzeit einen Delikatessenladen. Ihm gelang es sogar, für den Import von selbst produziertem Kaviar eine Kühlkette vom Kaspischen Meer nach Wien und St. Petersburg auf die Beine zu stellen. Im vergangenen Jahr feierten die Nachkommen seinen 200. Geburtstag. Der aktuelle Chef des Unternehmens heißt, ähnlich wie der Firmengründer, Johannes Kattus, und auch er geht innovative Wege – in diesem Fall in Form von biologischer Sektherstellung. Johannes Kattus hat die Sektmanufaktur vor nicht allzu langer Zeit von seinen Eltern übernommen und führt die Kellerei nun gemeinsam mit seinem Schwager Maximilian Nimmervoll.

Die Übernahme der „Next Generation“ zeigt sich nicht nur in der neuen, schnörkellosen Flaschengestaltung. Auch das Angebot an Bio-Sekten, für das Johannes Kattus' Eltern bereits die Weichen gestellt hatten, wird konsequent erweitert. Vor drei Jahren startete man mit dem Organic Bio Grüner Veltliner, der mit seinem gelungenen Zusammenspiel von Frucht und Säure ein perfektes Beispiel für einen idealtypischen Sekt bildet, weil er Breite und Tiefe wunderbar miteinander vereint.



© SERGIU ANDRES, stevanzz, kirill/stock.adobe.com



// GELEBTE NACHHALTIGKEIT: DIE ETIKETTEN FÜR UNSERE BIO-SEKTE WERDEN AUS TRESTER-RESTEN GEPRESST. //

(Johannes Kattus)

Mittlerweile sind auch der Kattus Organic Bio Rosé und der neue Organic Bio Chardonnay auf dem Markt. Generell fällt bei diesen drei Kattus-Sekten ein wunderbar lang anhaltender, „weiner“ Nachgeschmack auf – und das, obwohl diese Sekte einen vergleichsweise niedrigen Alkoholgehalt aufweisen.

SPÄTER BIOTREND

Aber warum erst jetzt, werden sich manche fragen, immerhin ist bereits knapp ein Viertel der österreichischen Rebflächen bio-klassifiziert. Das ist ein internationaler Spitzenwert, und Bio ist im heimischen Weinbau längst keine Neuheit mehr. Dafür dürfte es mehrere Gründe geben, darunter diesen: Die Trauben für die Sektproduktion werden in der Regel frühreif geerntet, und man war bislang wohl vielfach der Überzeugung, dass sich der „Bio-Effekt“ in Sekten dadurch geschmacklich weniger stark entfalten könne als bei ideal ausgereiften Stillweinen. Der Hauptgrund liegt aber wohl in der Tradition. Klassische Sektmanufakturen kaufen

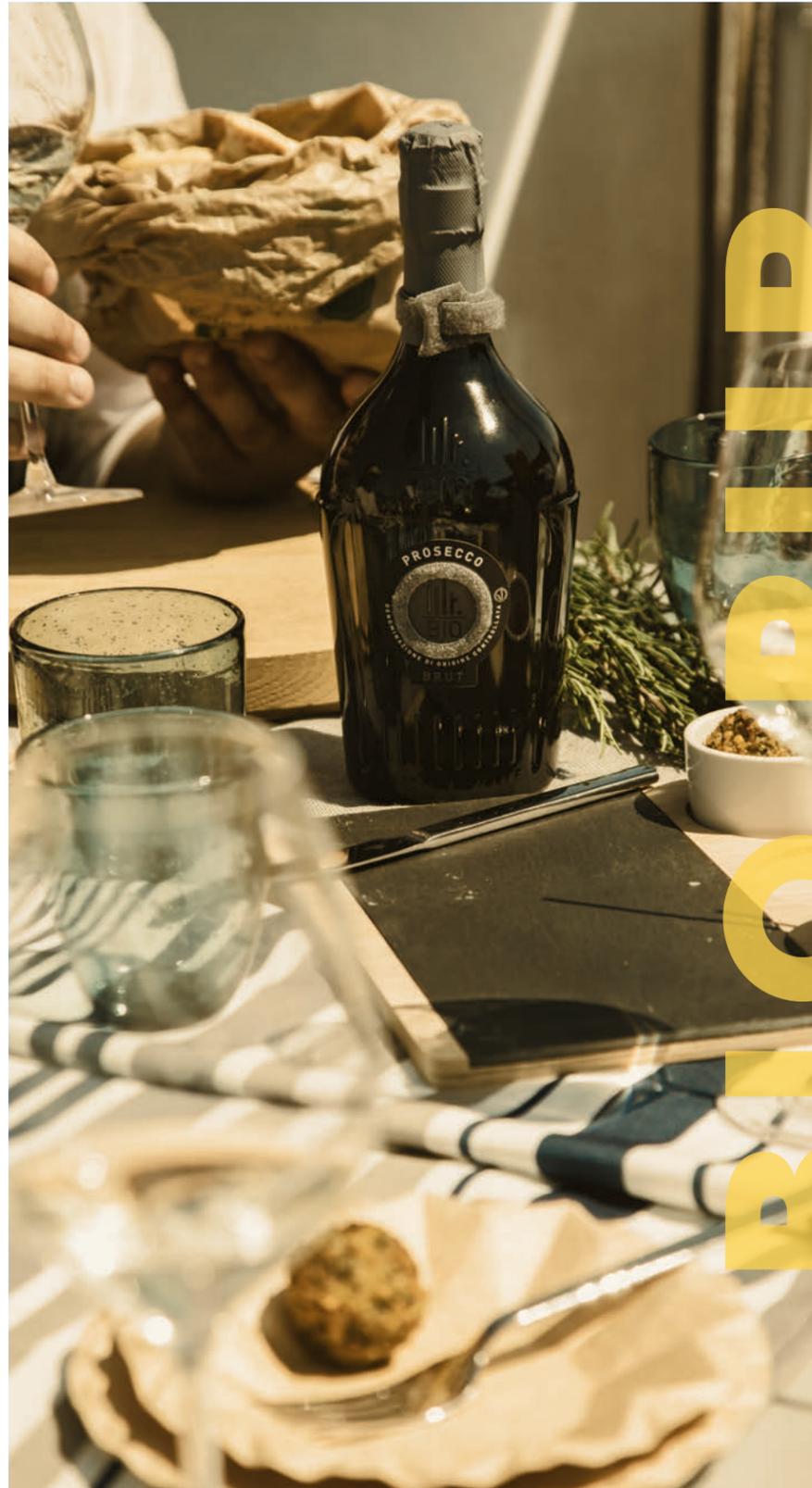
// ALS BIO-BETRIEB MUSS MAN DEN ZUSTAND DER REBEN UND DIE FEUCHTIGKEIT DER BÖDEN TÄGLICH BEOBACHTEN. WIR SETZEN MITTLERWEILE AUF KONTROLLFLÜGE MIT DROHNEN. //

(Sara Bellotto, Mr. Bio)

die Grundweine für ihre Schaumweine in der Regel bei unterschiedlichen Winzern. Darunter sind oftmals Nebenertragswinzer, die neben dem Weinbau auch noch andere Formen der Landwirtschaft betreiben und den erforderlichen Mehraufwand nicht leisten können oder wollen. Um auf Bio umzustellen, muss aber die gesamte Wertschöpfungskette eines Sekts biologisch zertifiziert sein, und das ist bei vielen unterschiedlichen Zulieferern mitunter schwierig umzusetzen.

ITALIENER SCHLAGEN FRANZOSEN

Das ist auch der Grund, warum man sich beispielsweise in der Champagne mit der Produktion von Bio-Champagnern, wo der Traubenverkauf durch sogenannte „Récoltants“ (selbstständige Weinbauern, die ihre Traube nicht selbst vinifizieren) weit verbreitet ist, schwertut. Die von den Franzosen lange Zeit belächelten Prosecco-Produzenten haben es da schon leichter, denn in der norditalienischen Prosecco-Region zwischen Kärnten und Venedig versexten die Kellereien in der Regel ihre eigenen Trauben.



REBEN BIO

© Alessandro Venier

So zum Beispiel das Unternehmen Welda im Friaul, dessen Weingärten sich entlang der östlichen Flussseite des Tagliamento von den Colli Orientali bis fast zur Adriaküste erstrecken (und das seinen Firmensitz mit Verkostungsmöglichkeit unweit von Lignano hat). Vor fünf Jahren entschied man sich für die Umstellung auf biologischen Anbau und kreierte eine Marke, die zugleich eine Kunstfigur ist: Mr. Bio. In originelle Designerflaschen gefüllt und mit schmucken Bändern verziert, finden seither sowohl Still- als auch Schaumweine den Weg zu Menschen, die das Streben nach einer intakten Umwelt in ihrem Lifestyle zum Ausdruck bringen möchten.

„Als Bio-Betrieb muss man täglich im Weingarten präsent sein und den Zustand der Reben und die Feuchtigkeit der Böden beobachten“, sagt Sara Bellotto, eine Sprecherin von Mr. Bio. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, setzt man bei Mr. Bio auf tägliche Kontrollflüge mittels Drohnen. Die drei Prosecco-Varianten – Brut, Extra Dry und Rosé (der Rotanteil kommt von

Pinot-noir-Trauben) – sind übrigens nicht nur bio, sondern auch vegan: „Die Proteine für die Klärung unserer Proseccis stammen nicht von Tieren, sondern von grünen Bohnen“, klärt Bellotto auf. Am Fuße der Hügel zwischen Valdobbiadene und Conegliano, die das Kernland der Prosecco-Region bilden, hat das Weingut Le Contesse seinen Sitz, dessen Marke Porta Leone nach einem Löwen-Fresko über einem Häuserdurchgang in Conegliano benannt ist. „Wir haben auch früher nie mit Pestiziden gearbeitet“, sagt Francesca Bonotto, Mitglied der Eigentümerfamilie. Bereits vor zehn Jahren wurden die ersten Weingärten bio-zertifiziert, heute betrifft das mehr als ein Drittel der Rebflächen. „Wir befinden uns in einer relativ feuchten Region, daher ist es bei uns gar nicht so einfach, biologisch zu produzieren“, erklärt Bonotto, „aber mit den Weinreben ist es wie mit den Menschen: Sie können sich auf bestimmte Situationen einstellen.“ Was Bonotto damit meint: Pflanzen, die nicht ständig mit Pestiziden vor Schädlingen geschützt werden, schützen sich

nach einer Weile bis zu einem gewissen Grad selbst.

MEHR ALS „NUR BIO“

Der Erfolg von Bio-Produkten kommt nicht von ungefähr, zeigt sich Johannes Kattus in Wien überzeugt: „Als bereits vor 20 Jahren und mehr die ersten Winzer auf Bio gesetzt haben, bekamen das nur wenige Leute mit. Häufig waren aber gerade diese Winzer aufgrund der hohen Qualität ihrer Weine besonders erfolgreich.“ Wer auf biologische Kriterien achtet, der sorgt sich auch automatisch um seine Qualität. Immer mehr Winzer finden, dass ihre Weine besser werden, wenn sie die Biodiversität – inklusive Insekten – in ihren Weingärten fördern. Ihnen geht Bio nicht weit genug, sie orientieren sich oftmals an den sogenannten „biologisch-dynamischen“ (kurz: „biodynamischen“) Ideen des Anthroposophen Rudolf Steiner. Ein solcher Winzer ist Fred Loimer, der gemeinsam mit anderen namhaften Kollegen die Vereinigung „respekt-BIODYN“ ins Leben



La Gioiosa Prosecco DOC Bio

0,75 l, Italien, Prosecco DOC **brut**

Es strömen Aromen von Golden Delicious und frischen Bergblumen aus dem Glas, am Gaumen zeigt sich der Prosecco fruchtig, mit animierender Säure ausgestattet und saftig im Abgang.

Ausgezeichneter Aperitif, gern auch zu Calamari fritti.

8,49

4-6 °C

Grundpreis/Liter: € 11,32
Nr. 2020003300653



Kattus Sekt Organic Grüner Veltliner Bio

0,75 l, Österreich **trocken**

Kattus Organic ist der erste Bio-Sekt aus der traditionsreichen Sektellerei. Er zeigt Noten von reifen Äpfeln und besticht durch zarte Fülle sowie einen trockenen und eleganten Abgang am Gaumen.

Ideal als Aperitif oder zu leichten Frühlingserichten.

9,99

6-8 °C

Grundpreis/Liter: € 13,32
Nr. 2020003125300



Born Rosé Brut Organic Bio

0,75 l, Spanien, **brut**

Der Rosé Brut aus Spanien begeistert mit typischen Pinot-Noten nach roten Beeren, Kirschen und duftigen Blüten. Am Gaumen harmonisch und dennoch intensiv. Elegant in der Designflasche in Szene gesetzt.

Kombinieren Sie den Born Rosé Brut am besten mit pikanten spanischen Tapas.

14,99

4-6 °C

Grundpreis/Liter: € 19,99
Nr. 2020003887512



Loimer Sekt Brut Rosé Reserve

0,75 l, Österreich, **brut**

🍷 Schöne Perlage, in der Nase Butterbröche, Haselnüsse und feine Orangennoten. Am Gaumen dezent beerenfruchtig, dann wieder nussig und mit einem wunderbar sanften Säurespiel ausgestattet.

🍷 Ein besonders edler Aperitif, der bei besonderen Anlässen entkorkt werden darf.

24⁹⁹ 8–10 °C 🍷
Grundpreis/Liter: € 33,32
Nr. 2020003933103



Loimer Sekt Extra Brut Reserve

0,75 l, Österreich, **brut**

🍷 Einladender Duft nach Apfelstrudel, Zitronenschale und süßen Datteln. Knochentrocken am Gaumen, dabei sehr belebend und mit frischem Zitronenpunch im Abgang. Zeigt prächtige Entwicklung mit etwas Luft.

🍷 Ein genialer Begleiter zu Austern oder Räucherlachs.

24⁹⁹ 8–10 °C 🍷
Grundpreis/Liter: € 33,32
Nr. 2020003933097



Jurtschitsch Sekt Brut Nature GV Große Reserve 2017

0,75 l, Österreich **brut**

🍷 Die Große Reserve durfte 42 Monate auf der Feinhefe ihre Aromen nach reifen Früchten und Nüssen entwickeln. Am Gaumen dann frisch, würzig, mit knackiger Säure und einem langen Abgang.

🍷 Ein ganz großer Sekt für alle schönen Momente im Leben.

27⁹⁹ 8 °C 🍷
Grundpreis/Liter: € 37,32
Nr. 2020003933141

UpGrape & Podcast

Wer sich auf den Kattus-Flaschen die neuen Etiketten genauer ansieht, der findet neben zahlreichen Zusatzinfos auch das „UpGrape“-Logo. Mit diesem Begriff möchte man bei Kattus auf das Handwerk der Veredelung, also etwa die Kunst der Transformation von Wein zu Sekt, aufmerksam machen. Die beiden Geschäftsführer Johannes Kattus und Maximilian Nimmer-voll produzieren unter diesem Motto übrigens auch eine Podcast-Serie, die u. a. auf Spotify zu finden ist. Dort stellen sie andere Handwerks- und Familienbetriebe vor und machen auf deren Leidenschaft für die Veredelung von unterschiedlichsten Produkten aufmerksam.

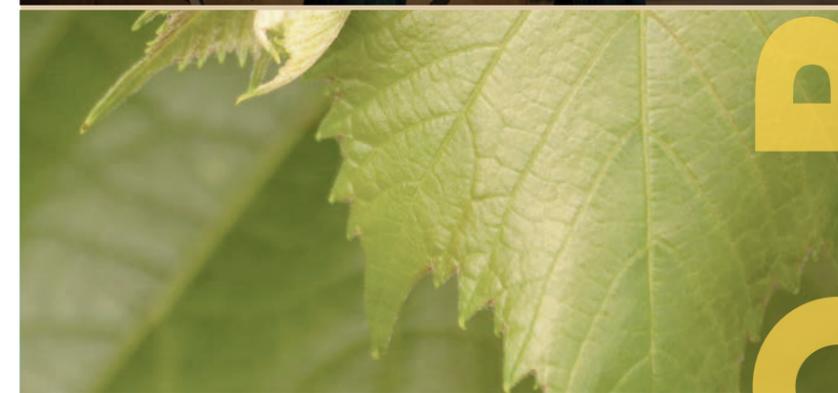
gerufen hat – und sich freiwillig strengeren Regeln als „nur bio“ unterwirft. Der kompromisslose Zugang macht sich auch in seinen Sekten bezahlt, etwa im Loimer Brut Rosé, der mit einem blaubeerig-fruchtigen Körper und feinen Hefenoten punktet. Bei der Dosage wurde am Ende nur sehr wenig Zucker hinzugefügt, was ihm eine zusätzliche Eleganz verschafft. Obwohl im Sortenmix aus Zweigelt, Pinot noir und St. Laurent die österreichischen Komponenten dominieren, stand hier eindeutig die Champagne Pate.

Gerade einmal fünf Autominuten sind es vom Weingut Loimer zum Weingut Jurtschitsch. Auch dort bemühen sich Alwin und Stefanie Jurtschitsch um grüne Böden zwischen den Rebzeilen und düngen mit Kuhmist. Für seine Große Reserve Brut Nature hat das Paar einen mit Grünem Veltliner bestockten Kamptaler Weingarten mit rund 50-jährigen Reben auf knapp 400 Metern Seehöhe ausgewählt. Nach 36 Monaten auf der Hefe prickelt die Perlage superfein, und beim Degorgieren wurden die Flaschen lediglich mit demselben Sekt – und nicht mit einem eigenen Zuckergemisch – aufgefüllt. Das Ergebnis ist ein Sekt für Connaisseurs. Schlank, mit eigenständigem Charakter und knochentrocken, legt er die Vermutung nahe, dass der Grüne Veltliner wohl auch in der Champagne eine ideale Rebsorte wäre.

Bio macht bei der Zertifizierung in den meisten Fällen nicht Halt, oftmals gehen die Produzenten in Bezug auf Nachhaltigkeit noch ein paar Schritte weiter. Johannes Kattus erzählt uns etwa nebenbei, dass über eine Solaranlage auf dem Dach seiner Produktionshalle 60 bis 70 Prozent des Strombedarfs gedeckt würden. Zudem beantworten die neuen Rundum-Etiketten den Konsumenten nicht nur Fragen nach der jeweils angewandten Versetzungsmethode, der Herkunft der Trauben oder geben Pairing-Tipps. Sie sind auch Teil eines Kreislaufs, wie Johannes Kattus verrät: „Die Etiketten werden aus Trester-Resten gepresst.“ Was es nicht alles gibt!



Mehr als „nur bio“: Fred Loimer setzt auf biodynamischen Anbau.



Alwin Jurtschitsch zeigt, dass der Grüne Veltliner wohl auch in der Champagne eine ideale Rebsorte wäre.



Mag. Florian Sperl,
Schaumwein- und Champagner-
experte bei INTERSPAR

MEINE EMPFEHLUNG

Porta Leone ist die wichtigste Marke der Familie Bonotto, Besitzer eines der angesehensten Prosecco-Häuser der Region Venetien. Der Name geht zurück auf ein altes Löwenfresko über einem mittelalterlichen Torbogen in der Prosecco-Hauptstadt Conegliano.

Ihr Bio-Prosecco DOC zeigt in der Nase Aromen von reifen, saftigen Birnen und Akazienblüten, gepaart mit einem Hauch von Pfirsich, Zitronen und Melisse. Am Gaumen setzt sich die Aromenfülle fort, getragen von einer perfekt ausgewogenen Säure. Die Perlage ist fein und lang anhaltend. Schön balancierter und fruchtig-würziger Nachhall.

Prosecco ist ein sehr vielfältig einsetzbarer Speisenbegleiter, genießen Sie den Bio-Prosecco als Aperitif, zu Räucherfisch, kalten Vorspeisen oder frühlinghaften Veggie-Gerichten.

Porta Leone Prosecco Biologico DOC

0,75 l, Italien, Venetien **brut**

7⁴⁹ 5–6 °C 🍷
Grundpreis/Liter: € 9,99
Nr. 2020003598937

