

To "Bio" or not to "Bio" - that is the question !

Sehr geehrte Kunden und Weinliebhaber,
liebe Freunde, Verwandte und Bekannte,



Bio ist in aller Munde - ein Tag, an dem man dieses Wort nicht hört, wäre schon bald komisch. Biologisch erzeugte Lebensmittel stehen heute bei den Grossverteilern fast bei allen Produkten als Alternative neben den herkömmlich produzierten Artikeln. Im Gartenbereich von "Do-it-yourself" und Co, gibt es gar biologische Gartenerde. Da fragen wir uns: "Was ist an Erde biologisch ?" - wir dachten immer, wenigstens das sei ein unverfälschtes Naturprodukt !

Wie auch immer - uns beschäftigt das Thema ebenfalls und wir haben für Sie recherchiert. Lesen Sie mehr darüber auf der Innenseite.

Wenn Sie Ihr Bio-Wissen danach testen wollen, dann nehmen Sie an unserem **Bio-Wettbewerb** teil und gewinnen mit etwas Glück ein tolles Wochenende im Tessin oder eine Grossflasche unserer Weine.

Wir wünschen Ihnen viel Glück !

Herzliche Grüsse aus dem Tessin

*Andrea + Michael
Weingartner*



Was ist eigentlich Bio ?



Bio leitet sich vom Griechischen ab und heisst eigentlich ganz einfach "Leben". Wikipedia schreibt über biologisch erzeugte Lebensmittel: "Als Bio-Lebensmittel werden Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft bezeichnet. Der Begriff ist in der EU gesetzlich definiert. Diese Produkte müssen aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen, dürfen nicht gentechnisch verändert sein und werden ohne Einsatz konventioneller Pestizide, Kunstdünger oder Abwasserschlamm angebaut."

In der Schweiz regelt die Bio-Verordnung des Bundes (910.18) die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse. Der Dachverband aller Bio-Betriebe ist "Bio-Suisse". Bund und Verbände lehnen sich in den Grundsätzen stark an den Text der EU an. Die wichtigsten Punkte sind:

- Keine gentechnisch veränderten Produkte oder Pflanzen.
- Keine synthetischen Pflanzenschutzmittel oder Dünger.

Erlaubt sind alle natürlichen Stoffe, dazu gehören insbesondere Kupfer, und Schwefel, dann aber auch Wasserglas (wässrige Silikatlösung), pflanzliche Extrakte aus Brennnessel, Schachtelhalmen, Knoblauch etc.

Problematisch erscheint nebst dem Schwefel vor allem Kupfer (ein Schwermetall). Die erlaubten 3–4 kg Kupfer pro ha verteilen sich unter anderem auch im Boden, was zu Problemen bei den Reb-Wurzeln führen kann. Kommt dazu, dass bei diesen Produkten die Behandlungsintervalle deutlich enger sein müssen (alle 7 Tage = 20 Behandlungen pro Saison).

Bleibt noch anzumerken, dass es im Weinbau im Tessin Jahre gibt, welche ohne den Einsatz von synthetischen Spritzmitteln nicht zu bewältigen sind, ausser man nimmt einen Ausfall von 100% der Trauben in Kauf.

Wir überlassen es Ihnen, ob Sie "To Bio or not to Bio" sind. Ihr Wissen testen Sie am einfachsten im beigelegten "Bio-Wettbewerb" - viel Glück.

Neu abgefüllt

Emozione 2012



Merlot Riserva Ticino, DOC. Merlot Trauben unserer besten Lage mit 5% Cabernet Franc. Langsame Maischegärung und Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques (3/5 neues Holz). Ein vielschichtiger Wein mit gutem Potenzial für die Lagerung. Trinkreif ab 2015. Sofort verfügbar.

Flasche 75cl CHF 42.--

Brandy



Vor zwei, drei Jahren aus Weinresten entstanden – ein echter Tessiner Brandy. Er wurde für zwei Jahre im 25 Liter Eichenfass ausgebaut und ist jetzt in Top-Form. Angenehme Brandy Aromen und einen tollen Abgang kennzeichnen diese Spirituose.

Flasche 35cl CHF 39.--

⇒ Bestellungen wie immer unter www.weingartner.ch.

Brandy-Rezept

Ein perfekter Sommer-Genuss!



Pfirsich Tiramisu

3-4 Pfirsiche

schälen, entsteinen, halbieren, würfeln und mit wenig Wasser weichkochen.

25 g Zucker, 3 EL Brandy
und 1 EL Amaretto

zusammen mit den Pfirsichen pürieren.

200 g Mascarpone
180 g saurer Halbrahm
50 g Zucker
50 cl Milch
Abgeriebene Schale einer
halben Zitrone

mit dem Handrührgerät mischen

100 g Löffelbiscuits

in 2 cm grosse Stücke brechen, die Hälfte davon in 4 grosse Gläser geben

1/2 Pfirsichmasse

zugeben

1/2 Mascarpone-Masse

darauf verteilen

Vorgang wiederholen

Zugedeckt 6 Stunden kühlstellen.

Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.

Impressum

"Vite e Vino", Newsletter, von Andrea und Michael Weingartner, Viticoltori-Vinificatori,
CH-6999 Astano www.weingartner.ch info@weingartner.ch
Ausgabe Juni 2014. Erscheint regelmässig 2 - 3 mal pro Jahr.