

Verzeichnis der zugelassenen Rebsorten

(§ 4 Abs. 1)

Für die Produktion von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) sind folgende Rebsorten zugelassen:

1. Weisswein-Sorten

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Auxerrois | 11. Pinot gris / Grauburgunder |
| 2. Birstaler Muscat | 12. Pinot blanc / Weissburgunder |
| 3. Chardonnay | 13. Riesling |
| 4. Gewürztraminer | 14. Sauvignon blanc |
| 5. Grüner Veltliner | 15. Scheurebe |
| 6. Johanniter | 16. Seyval blanc |
| 7. Kerner | 17. Silvaner |
| 8. Müller-Thurgau / Riesling-Silvaner | 18. Solaris |
| 9. Muscaris | 19. Sauvignier gris |
| 10. Muscat Oliver | 20. Viognier |

2. Rotwein-Sorten

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Baron | 15. Garanoir |
| 2. Blaufränkisch | 16. Léon Millot |
| 3. Cabernet Carbon | 17. Malbec |
| 4. Cabernet Cortis | 18. Mara |
| 5. Cabernet Dorsa | 19. Maréchal Foch |
| 6. Cabernet Franc | 20. Merlot |
| 7. Cabernet Jura | 21. Monarch |
| 8. Cabernet-Sauvignon | 22. Muscat bleu |
| 9. Caberneuf | 23. Pinotage |
| 10. Diolinoir | 24. Pinot noir / Blauburgunder / Clevner |
| 11. Divico | 25. Prior |
| 12. Dornfelder | 26. Regent |
| 13. Galotta | 27. St. Laurent |
| 14. Gamaret | 28. Zweigelt |

Verzeichnis der zugelassenen Anbaumethoden (§ 5)

Für die Produktion von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) sind folgende Anbaumethoden zugelassen:

1. Sticklebau
2. Drahtbau im Direktzug
3. Drahtbau in Querterrassenlagen

Verzeichnis der zugelassenen Methoden der Weinbereitung (§ 8)

Für die Produktion von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) sind die folgenden önologischen Verfahren und Behandlungen zugelassen:

1. Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit gasförmigem Sauerstoff
2. thermische Behandlung
3. Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe
4. Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt wird und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt werden kann
5. Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension
6. Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung, eventuell ergänzt durch einen inerten Träger aus mikrokristalliner Cellulose:
 - Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat
 - Zusatz von Ammoniumbisulfit
 - Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat
7. Verwendung von Schwefeldioxid (SO₂), Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit (Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit), von Kalziumbisulfit, Kalziumsulfat, Natriumdisulfit, Natriumbisulfit, Natriumsulfit
8. Entschwefelung durch physikalische Verfahren
9. Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle)
10. Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe:
 1. Speisegelatine
 2. Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen
 3. Hausenblase
 4. Kasein und Kaliumkaseinate
 5. Eieralbumin
 6. Bentonit
 7. Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung
 8. Kaolinerde
 9. Tannin
 10. Chitosan aus Pilzen
 11. Chitin-Glucan aus Pilzen
11. Verwendung von Sorbinsäure, von Kaliumsorbat oder Kalziumsorbat
12. Verwendung von L(+)-Weinsäure, L(-)-Apfelsäure, DL(-)-Apfelsäure oder Milchsäure für die Säuerung

13. Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung:
 - neutrales Kaliumtartrat
 - Kaliumbikarbonat
 - Kalziumkarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure
 - Kalziumtartrat
 - L(+)-Weinsäure
 - eine homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumkarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen
14. Verwendung von Heferindenzubereitungen
15. Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon
16. Verwendung von Milchsäurebakterien
17. Zusatz von Lysozym
18. Zusatz von L-Ascorbinsäure
19. Verwendung von Ionenaustauschharzen
20. in trockenen Weinen Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten
21. Einleitung von Argon oder Stickstoff
22. Zusatz von Kohlendioxid
23. Zusatz von Zitronensäure für den Ausbau des Weins
24. Zusatz von Tannin
25. Behandlung:
 - von Weissweinen und Roséweinen mit Kaliumhexacyanoferrat
 - von Rotweinen mit Kaliumhexacyanoferrat oder mit Kalziumphytat
26. Zusatz von Metaweinsäure
27. Verwendung von Gummi arabicum
28. Verwendung von DL-Weinsäure (Traubensäure), oder ihres neutralen Kaliumsalzes, um das überschüssige Kalzium niederzuschlagen
29. Verwendung zur Förderung der Ausfällung des Weinstein:
 - von Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat
 - von Kalziumtartrat
30. Verwendung von Kupfersulfat oder Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines
31. Zusatz von Caramel im Sinne von Anhang 1 Buchstabe a der Zusatzstoffverordnung vom 25. November 2013¹ zur Verstärkung der Farbe
32. Zusatz von Dimethyldicarbonat (DMDC) zu Wein, um seine mikrobiologische Stabilisierung zu gewährleisten
33. Zusatz von Hefe-Mannoproteinen zur Weinstein- und Eiweissstabilisierung
34. Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung
35. Anwendung von Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein

¹ SR 817.022.31

36. Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost
37. Verwendung:
 - von Kalziumalginat
 - von Kaliumalginat
38. teilweise Entalkoholisierung von Wein
39. Verwendung von Polyvinylimidazol- und Polyvinylpolypyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts
40. Zusatz von Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) zur Weinstabilisierung
41. Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung
42. Behandlung mit Chitosan aus Pilzen
43. Behandlung mit Chitin-Glucan aus Pilzen
44. Verwendung von önologischen enzymatischen Zubereitungen für die Mazeration, die Klärung, die Stabilisierung, die Filtration und die Feststellung von im Traubenmost und im Wein vorhandenen aromatischen Vorgängern der Traube
45. Süssung von Wein
46. Anreicherung der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins und des Weins
47. Anwendung von Gold und/oder Silber