

Wädenswiler Weintage 2019

Fachtagung für Weinbereitung

Schwerpunkt: Nachhaltigkeit, Vinifikation von Piwis
und Weinmarkt

11. Januar 2019

Kooperationspartner



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Alumni Netzwerk Wädenswil



Weinbereitungstag

Freitag, 11. Januar 2019

Schwerpunkt: Nachhaltigkeit, Vinifikation von Piwis und Weinmarkt

Leitung: Diederik Michel

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit in der Kellerwirtschaft	4
Bernhard Degünther	
Vinifizierung und Stile von Sauvignier gris und Prior	6
Benedikt Grein	
Cabernet Jura in vier Variationen	8
Roland Lenz	
Vermarktung von Piwis – so klappt es auch mit den Konsumenten	10
Lucas Nesselhauf	
Ist-Analyse des Schweizer Piwi-Marks	12
Lena Holzwarth	
Resistente Rebsorten aus Sicht eines Weinjournalisten	14
Thomas Vaterlaus	

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit in der Kellerwirtschaft

09:10 – 10:00

Bernhard Degünther

Oppenheim, DLR Rheinhausen-
Nahe-Hunsrück (D)

www.energieeffizienz-landwirtschaft.de
www.rheinhausen.de/nachhaltiges-rheinhausen
bernhard.deguntner@dlr.rlp.de
Tel. +49 (0) 6133/930-161

Der Verbrauch von Wasser und Strom in der Kellerwirtschaft ist für die Mehrzahl der Betriebsleiter eine unbekannte Größe. Die steigenden Energiekosten steigern aber das Interesse an den Verbrauchszahlen. Nur, wer sagt einem, ob man in seinem Betrieb (Anbaufläche, Vermarktungsstruktur) einen geringen oder hohen Verbrauch hat.

In der Kellerwirtschaft ist die Hauptenergieform der elektrische Strom. Angaben hierzu gibt es von Müller (2002), der von einem Stromverbrauch von 13 KWh/hl Wein ausgeht. Der LUWG – Bericht 8/2011 nennt einen Stromverbrauch von 18,6 KWh/hl Wein. Beide Studien beruhen auf Umfragen von Kellereien oder Weingütern. Die aufgezeigten Spannen (bis Faktor 13) können nicht erklärt werden und zeigen, dass womöglich ein großes Einsparpotential vorhanden ist.

Das DLR RNH in Oppenheim hat dies zum Anlass genommen, eigene Messungen in der Kellerwirtschaft vorzunehmen.

Für die Untersuchungen standen 18 mobile Stromzähler zur Verfügung. Allen Messungen lag ein Versuchsplan zugrunde, in dem jeder einzelne Produktionsschritt für Weiß- und Rotwein aufgeführt war. Besonderer Wert wurde auf eine Energiekennzahl in «KWh je 1.000 Liter Flüssigkeit» gelegt. Andere Studien weisen einen Energieverbrauch pro Tonne Trauben; 1.000 Liter Most; hl Wein; Flasche Wein etc. auf. Das trägt zu Umrechnungsfehlern und Unsicherheiten bei.

Jedem Versuchsbetrieb wurde ein Protokollblatt für die Messung des Strom- und Wasserverbrauchs ausgehändigt. Es wurde ausdrücklich betont, dass notwendige Rüst- und Reinigungsmaßnahmen mit erfasst werden. Der Gesamtverbrauch wurde auf die behandelte Flüssigkeitsmenge (Most oder Wein) umgerechnet.

Die wichtigsten Kennzahlen im Überblick:

Weißwein:	KWh / 1.000 l
Pneumatische Presse	1,22
Sedimentation	0,09
Flotation	0,14
Trubfiltration mit KFP	0,20
Gärtankkühlung (Kältemaschine)	22,00
Gärtankkühlung (Kühlturm)	8,26
Dämpfen (Weinsteinentfernung)	1,50
Rotwein:	KWh / 1.000 l
Maische anwärmen elektrisch	25,00
Gärtankkühlung (Kältemaschine)	10,68
Elektrische Heizstäbe	13,60
Flaschenwein:	
Abfüllung komplett	3,91
Ausstattung	7,90
Flaschenlager kühlen	27,74
Flaschenlager Beleuchtung	3,81

Die Energieeffizienz lässt sich durch folgende Maßnahmen steigern:

- 1. Verhaltensänderung**
- 2. Technologiewechsel**

1 a) Stromsparen durch höhere Vorlauftemperaturen am Kaltwassersatz

Es ist ein physikalischer Grundsatz dass für einen Wärmeübergang mindestens 5–7 °C Temperaturunterschied vorherrschen muss. Wenn im Kühlkreislauf reines Wasser gefahren wird, darf die Vorlauftemperatur auf keinen Fall unter 4 °C eingestellt werden, da es sonst im Bereich des Verdampfers bereits zur Eisbildung kommt. Diese Eisbildung kann den Verdampfer zerstören. Mit diesem extrem kalten Wasser könnten Gärtemperaturen von ca. 9 °C erreicht werden. Aber muss das sein?

Der Stromverbrauch verändert sich sehr eindrucksvoll, wenn der Winzer die Vorlauftemperatur und damit indirekt seine Gärtemperatur höher wählt. Eine Vorlauftemperatur von 10 °C spart gegenüber der Einstellung von 5 °C immerhin 24 % Strom.

Der höhere Stromverbrauch bei niedrigeren Wassertemperaturen wird damit begründet, dass die Verdichtungsarbeit ansteigt, weil das Druckverhältnis Ansaugdruck zu Ausgangsdruck im hermetisch geschlossenen Kältemittelkreislauf ebenfalls ansteigt.

1 b) Mehr Kühlleistung durch höhere Vorlauftemperaturen.

Vereinzelt trifft man noch auf die irrige Meinung das tiefe Kühlwasservorlauftemperaturen eine höhere Kühlleistung der Maschine ergeben. Das Gegenteil ist allerdings der Fall. Die tiefen Kühlwassertemperaturen bei Milchkühltanks oder in den großen Kühlwasserbehältern in Genossenschaften dienen lediglich als Pufferspeicher um Temperaturspitzen abzumildern. Die zur Gärkühlung erforderliche Kühlleistung wird ausschließlich von der Verdampferleistung der Kühlmaschine bestimmt. Die abrufbare Kühlleistung bei 10 °C Vorlauftemperatur ist um 45 % höher, als wenn man die Vorlauftemperatur auf 0 °C eingestellt hat. Wenn also ein Winzer beobachtet dass seine Kühlmaschine an der Leistungsgrenze arbeitet, so aktiviert er Leistungsreserven, indem er bei ein und derselben Maschine die Vorlauftemperatur höher einstellt. Der Kellermeister kann also alleine durch Verhaltensänderung Strom sparen oder die Leistung seiner Kühlmaschine erhöhen. In beiden Fällen ist die Lösung die höhere Kühlwasservorlauftemperatur. Energiesparen beginnt oft im Kopf.

2) Wechsel zur LED – Beleuchtungstechnik

Das Weingut Jung & Knobloch hat jahrelang LED-Leuchten im eigenen Betrieb getestet. Im Jahr 2016 wurde dann im kompletten Weinbaubetrieb die Beleuchtungstechnik umgestellt. Die Gesamtkosten betrugen ca. 7.000 € (Materialkosten + Arbeitslohn). Bei einer Annahme von 2.000 Betriebsstunden/Jahr wird sich durch die Stromkostensparnis von 1.056 €/Jahr die Amortisationszeit auf 6,5 Jahre belaufen.

Weitere Informationen sind in der Broschüre «Ressourceneffizienz in Weinbau und Kellerwirtschaft» zu finden. Im Internet zu finden mit dem Suchbegriff «LUWG Bericht 8/2011»

Vinifizierung und Stile von Sauvignier gris und Prior

10:00 – 10:40

Benedikt Grein

Leiter Versuchskellerei

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
Merzhauser Straße 119
D-79100 Freiburg im Breisgau

Tel. +49 (0)761 40165-2104
Fax: +49 (0)761 40165-9103
benedikt.grein@wbi.bwl.de
www.wbi-freiburg.de

Ziel der Versuche war es, mit beiden Rebsorten ein möglichst breites sensorisches Spektrum zu erzeugen. Die mit der weißen Rebsorte Sauvignier gris hergestellten Weine sollten stilistisch von «knackig» bis «üppig» reichen. Die Rotwein Varianten aus der Rebsorte Prior wurden von «fruchtig und unkompliziert» bis «komplex und strukturiert» angelegt.

Versuchsaufbau: Sauvignier gris

Variante Standzeit + Saftentzug: 10 % Saftabzug, 16 h Maischestandzeit, Hefe Oenoferm X-term
Variante GTP + MLF: Ganztraubenpressung, Hefe Lalvin ICV D47, Simultan MLF mit *Lactobacillus plantarum*
Variante Sauvignier blanc-Hefe: 3 h Maischestandzeit, Hefe Oenoferm X-Thiol
Alle Varianten wurden mit 150 mg/l Ascorbinsäure abgefüllt.

Versuchsaufbau: Prior

Variante Kontrolle: 1 g/kg Weinsäure, 7 Tage Maischegärung, 1 g/kg Medium toasted Chips, zwei Mal täglich unterstoßen, Hefe: Oenoferm Be-Red, MLF: VP 41
Variante Kaltmazeration: 7 Tage bei 8°C + 80 mg/l SO₂, ansonsten wie Kontrolle
Variante Ganze Trauben: 50 % ganze Trauben, bei 20°C für 9 Tage, danach einmaischen und vollständige Vergärung, ansonsten wie Kontrolle

Zusammenfassung der Versuchsergebnisse

Das sensorische Profil von Sauvignier gris wird durch kellertechnische Maßnahmen stark beeinflusst. Hefeauswahl und Standzeit eignen sich sehr gut als Werkzeuge zur stilistischen Differenzierung. Das Alkohol Management ist ein wichtiger Faktor im Umgang mit dieser Sorte. Die stabilen Säure- und pH-Werte zeigen, dass die Sorte den Herausforderungen des Klimawandels gewachsen ist.

Ganz-Trauben-Gärung eignet sich gut um die sensorische Ausprägung von Prior zu modifizieren. Der Einsatz der Kaltmazeration hatte eine geringe Auswirkung auf die Sensorik und einen negativen Einfluss auf die Farbstabilisierung. Im Vergleich mit anderen Rebsorten zeigt sich das önologische Potential in hohen Anthocyan- und mittleren Gerbstoffgehalten.

Literatur:

- Zhang, Shujuan & Petersen, Mikael & Liu, Jing & Toldam-Andersen, Torben. (2015). Influence of Pre-Fermentation Treatments on Wine Volatile and Sensory Profile of the New Disease Tolerant Cultivar Solaris. *Molecules* (Basel, Switzerland).
- Wegmann-Herr, Pascal. (2015). Langzeiteinflüsse der Kaltmazeration auf phenolische und sensorische Charakteristiken bei Spätburgunder. *Der Deutsche Weinbau 16-17/2015* (Neustadt, Germany)
- Understanding whole-bunch fermentation.
<https://www.awri.com.au/wpcontent/uploads/2018/05/s2008.pdf>



Abbildung 1: Weinbeschreibung Sauvignon gris (alle Varianten) mittels «freiem Assoziieren» (n=20)



Abbildung 2: Weinbeschreibung Prior (alle Varianten) mittels «CATA» (n=27)

Cabernet Jura in vier Variationen

11:30 – 12:00

Roland Lenz

Bio-Weinbauer

Bioweingut Roland und Karin Lenz
Iselisberg 23
8524 Uesslingen
052 746 13 86
info@weingut-lenz.ch
www.weingut-lenz.ch

Das Bioweingut Lenz setzt betreffend nachhaltiger Traubenproduktion ganz auf die neuen, pilzwiderstandsfähigen Traubensorten. Anbaumässig werden diese neuen Traubensorten Schwefel und Kupferfrei bewirtschaftet, sprich Pestizidfrei.

Momentan stehen auf 28 ha 34 Traubensorten im Ertragsanbau. Davon gelten 12 als traditionelle und 22 als neue Traubensorten, verteilt auf 60 % Weisswein und 40 % Rotwein. 2017 verkaufte das Weingut bereits mehr als 100 000 Flaschen mit «PIWI- Hintergrund»...



2018 hat Cabernet Jura flächenmässig Pinot Noir als wichtigste Traubensorte abgelöst!

Somit hat diese neue Sorte auch betriebswirtschaftlich eine grosse Bedeutung für das Bioweingut erlangt. Neben verschiedenen Assemblagen werden auch vier 100 %ige Weine aus Cabernet Jura vinifiziert und angeboten:

- Beim **Rosé Schaumwein** wird der Rosé als trockener Grundwein gekellert. Die Versetzung und Abfüllung übernimmt die Weinkellerei Gasser im Nachbarort. Der Schaumwein gelangt mit CHF 19.50 in den Privatverkauf.
- Der **Cabernet Jura** wird im Stahltank ausgebaut und gelangt als roter Allrounder für CHF 17.50 in den Verkauf. Dazu werden Trauben aus den jüngeren Rebanlagen verwendet. Nach der Maischestandzeit von 12 h wird die Gärung mit einer Bioreinzuchtheife eingeleitet. Während der kurzen Gärdauer wird einmal pro Tag durch Rundpumpen übersprüht. Es wird bei rund 60 °Oe abgepresst und der Most als Saftgärung im Tank vollendet. Der Säureabbau und Weinausbau erfolgen im Stahltank. Meist wird dieser vielseitige Rotwein nach rund 5 Monaten abgefüllt.
- Beim **Cabernet Barrique** kommen die Trauben aus den älteren Weinbergen zur Verwendung. Da auf dem Bioweingut auf eine SO₂-Gabe in die Maische grundsätzlich verzichtet wird, kommt hier beim Einmaischen Trockeneis zum Einsatz. Um die Gärung einzuleiten wird gezielt frisch abgepresster Traubentrester dazu gegeben, was zudem den Gerbstoffgehalt stützt und zusätzlichen Hintergrund fördert. Der Tresterhut wird während der Maischegärung in 500 l Standen manuell zweimal täglich umgerührt (gestösselt). Der Presszeitpunkt liegt bei rund 10 °Oe und die Endvergärung erfolgt im Stahltank. Der Hefe-Abzug erfolgt direkt in älteren Barriques wo der Jungwein schliesslich 6 bis 9 Monate verbringt. Der Wein gelangt schliesslich für CHF 19.00 in den Verkauf.
- Das **Lenz Meisterhandwerk** ist ein Cabernet Jura mit 100 % angetrockneten Trauben. Die Trocknung erfolgt in einem Holztrocknungssofen während 3 Tagen bei 28 °C und viel Umluft. Dabei werden den Trauben rund 10 % Wasser entzogen, was eine Anreicherung von rund 12 °Oe entspricht. Bei der Weiterverarbeitung werden die Trauben nur leicht angequetscht und mit den eingetrockneten Traubenstielen spontan vergoren. Die Maischearbeitung erfolgt ebenfalls manuell, 2 bis 3 mal pro Tag, bis der Wein durchgegoren ist. Nach dem Abpressen und einer

leichten Ausklärung wird der Jungwein in neuen 450 L Eichenfässern ausgebaut. Die Abfüllung erfolgt nach rund 12 Monaten. Der Wein gelangt zu einem Preis von CHF 42.00 in den Verkauf.

Mengenmässig wird am meisten Cabernet Jura mit dem Stahltankausbau verkauft. Das sicher auch deswegen, weil der Exportanteil dieses Rotweins nach Deutschland und Skandinavien ständig steigt.

Wertschöpfungsmässig hat Cabernet Jura für das Bioweingut Lenz bei den Rotweinen längst eine entscheidende Bedeutung erlangt. Und dank des unproblematischen Anbaus im Weinberg und der vielseitigen Verwendbarkeit des Traubengutes wird sich das zukünftig noch verstärken.



Qualitätsmässig wurde die Traubensorte Cabernet Jura für das Bioweingut Lenz in den letzten Jahren zu einem Erfolgsgarant bei Weinwettbewerben...

Vermarktung von Piwis – so klappt es auch mit den Konsumenten

14:30 – 15:10

Lucas Nesselhauf

Wissenschaftlicher Mitarbeiter

Hochschule Heilbronn
Bildungscampus Nord
Bauteil V / Raum V5.15
74076 Heilbronn
Tel.: +49 (0)7131 - 504 6804
lucas.nesselhauf@hs-heilbronn.de
www.hs-heilbronn.de
www.zukunft-weinbau.de

Die Frage nach der Vermarktung von Weinen aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten treibt die Weinbranche seit einiger Zeit um. Die Vorteile der Rebsorten erschließen sich bei genauerer Betrachtung und sind rational völlig nachvollziehbar, auch für die unbedarfte Kundschaft. Allerdings wurde bisher noch keine allgemeingültige Lösung gefunden und – so viel vorab – diese wird es nie geben.

Das Forschungsprojekt novisys beschäftigt sich mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in Kombination mit dem Anbausystem Minimalschnitt im Spalier. Diese Kombination reduziert den Arbeitsaufwand im Weinberg und gleichzeitig die benötigte Menge an Pflanzenschutzmitteln. Sie ist also eine zukunftsfähige, nachhaltige Möglichkeit, Wein anzubauen. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert und betrachtet vom Genom der Züchtungen, über das Anbausystem Minimalschnitt im Spalier auch die betriebswirtschaftlichen Aspekte dieser Kombination.

Durch gezielte Marktforschung mit Konsumenten konnten im Rahmen des Projektes viele Erkenntnisse gewonnen werden, welche Aspekte von Weinen aus PIWIs bei der Kundschaft Interesse wecken, und welche nicht. Seit 2015 wurden im Rahmen des Projekts Gruppendiskussionen mit Konsumentinnen und Konsumenten, eine große Online-Befragung mit 1.500 Personen und noch weitere Gruppendiskussionen durchgeführt. Dabei gibt es zwei wichtige Erkenntnisse: Erstens, Wein ist emotional und zweitens, umweltfreundliche, nachhaltige Produktion ist «nur» ein Zusatznutzen. Die Gruppe der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten ist bei der großen Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten völlig unbekannt. Weder die Vorteile der Rebsorten noch die neuen Namen sind in den Köpfen der Kundschaft angekommen. Das ergaben sowohl die ersten als auch die zweiten Gruppendiskussionen. Dies verwundert aber auch nur bedingt, da in Deutschland der PIWI-Anteil an der gesamten Rebfläche bei weniger als 3 % liegt. Die Wahrscheinlichkeit einen PIWI-Wein zu finden, ist sehr gering und so kann auch die Bekanntheit nur schwer gesteigert werden.

Durch die Online-Befragung mit einer Stichprobe von 1.500 Weintrinkerinnen und Weintrinkern aus Deutschland wurde die Wichtigkeit verschiedener Faktoren getestet. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bekamen Weine zur Auswahl, die sich lediglich in Punkten wie Preis, Reduktion von Pflanzenschutz und CO₂-Ausstoß, Bio-Zertifizierung und individuell bekannter oder unbekannter Rebsorte unterschieden. Dabei zeigte sich deutlich, dass der Preis ein sehr wichtiger Faktor ist, dies bestätigen auch viele andere Studien. Die Präferenz von individuell bekannten Rebsorten unterstützt die These, dass beim Einkaufen auch gern auf Altbekanntes zurückgegriffen wird. Die beiden umwelt- und PIWI-bezogenen Faktoren, die in der Studie aufgenommen wurden, nämlich die Reduktion von Pflanzenschutz und CO₂-Ausstoß, beeinflussten die Auswahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer aber ebenfalls. Weniger Pflanzenschutz und ein geringerer CO₂-Ausstoß werden bevorzugt und erhöhen die Zahlungsbereitschaft.

Aufbauend auf diesen Erkenntnissen wurden 2018 weitere Diskussionsrunden mit Konsumentinnen und Konsumenten geführt. Dabei lag der Fokus insbesondere auf der Kommunikation der Vorteile von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Verschiedene Kommunikationskonzepte wurden mit den Gruppen diskutiert. Dabei zeigte sich, dass insbesondere das Wort «pilzwiderstandsfähig» keine positiven Assoziationen hervorruft. Pilz und Wein funktionieren in der Erlebniswelt der Konsumentinnen und Konsumenten nicht zusammen. Wein soll mit Genuss und Emotion verbunden werden und nicht mit Pilzkrankheiten. Darauf muss auch bei der Kommunikation der Vorteile von PIWIs geachtet werden. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Diskussionen waren sich einig, dass die Nachhaltigkeit der PIWIs sehr gut ist. Wenn der Wein gut schmeckt und dann auch noch zusätzlich nachhaltig produziert werden kann, dann ist das eine hervorragende Kombination. Der Geschmack, der Genuss stehen allerdings immer im Vordergrund.

Davon unabhängig besteht bei vielen Betrieben, die sowohl PIWIs als auch traditionelle Rebsorten im Anbau haben, die Befürchtung, dass eine Kommunikation der Vorteile der PIWIs den Anbau der traditionellen Rebsorten in Verruf bringen könnte. In der Theorie besteht diese Gefahr, da von einer rational handelnden Kundschaft ausgegangen wird. Allerdings zeigt sich in der Praxis, dass Konsumentinnen und Konsumenten tatsächlich weder rational noch konsistent Kaufentscheidungen treffen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass zum einen die Menge an pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zunehmen sollte, damit die Verfügbarkeit erhöht wird. Zum anderen sollte in der Kommunikation mit Endkonsumentinnen und Endkonsumenten darauf geachtet werden, nicht von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zu sprechen. Eine gute, neutrale Alternative ist der Begriff «neue Rebsorten». «Neue Rebsorten» wecken Neugier und lassen viele Möglichkeiten zur nachfolgenden Kommunikation offen. Die Informationen für die Kundschaft sollten möglichst einfach und unkompliziert gestaltet werden. Insbesondere die Nachhaltigkeit kann in den Vordergrund gestellt werden. Wie die Nachhaltigkeit erreicht wird, also durch die Reduktion von Pflanzenschutzmitteln und durch die Einsparung von CO₂, kann und muss auf Nachfrage dann erläutert werden. Im ersten Schritt überfordern zu viele Informationen allerdings. Beherzigt man diese Erkenntnisse, können Weine aus neuen Sorten attraktiv, emotional und genussvoll vermarktet werden

Projekthomepage mit Forschungsergebnissen und vielen Informationen rund um die Themen pilzwiderstandsfähige Rebsorten und Minimalschnitt im Späler:
www.zukunft-weinbau.de

15:10 – 15:50

Lena Holzwarth

Agrarbetriebswirtin

Landratsamt Heilbronn
Landwirtschaftsamt
Zimmer E 209

Lerchenstrasse 40
74072 Heilbronn

Tel. +49 (0)7131 - 994 7326
lena.holzwarth@landratsamt-heilbronn.de

Weingut Holzwarth
Schleifweg 94
74336 Brackenheim
Info@weingut-holzwarth.de
www.weingut-holzwarth.de

In Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) bestand das Ziel dieser Masterarbeit darin, wissenschaftlich fundierte Handlungsempfehlungen für ein geplantes Piwi-Förderprojekt zu erarbeiten. Hierfür wurde eine Ist-Analyse zur derzeitigen Situation des Piwi-Anbaus in der Schweiz durchgeführt, die eine Literaturrecherche sowie eine qualitative Datenerhebung umfasste.

Mit einem Anteil von 1.7 % an der Gesamtrebfläche ist der Piwi-Anbau in der Schweiz kaum von Bedeutung (BLW 2018). In der Deutschschweiz nehmen Piwis aufgrund schwieriger klimatischer Bedingungen sowie einer liberaleren Gesetzgebung zur AOC-Weinproduktion eine wichtigere Rolle ein als in der Westschweiz.

Als Methode der qualitativen Datenerhebung wurden leitfadenorientierte halbstrukturierte Tiefeninterviews mit 40 Akteuren aus dem Weinsektor durchgeführt. Der Fokus lag hierbei auf Piwi-Winzern, da diese Gruppe wertvolle Erfahrungen im Anbau und Ausbau sowie bei der Vermarktung von Piwi-Weinen hat. Zudem wurden Winzer befragt, die keine Piwis im Anbau haben um herauszufinden, was die Gründe für ihre Zurückhaltung sind. Weitere befragte Berufsgruppen waren 'Forscher und Züchter', 'Rebbaukommissäre' sowie 'Weinhändler'. Die Gespräche orientierten sich an der Forschungsfrage: «Was sind die Gründe für den geringen Anteil von Piwi-Sorten im Schweizer Weinbau, obwohl sie im Vergleich mit Europäer-Sorten ökonomische und ökologische Vorteile bieten?»

Aus der qualitativen Inhaltsanalyse wurde deutlich, dass ein Bedarf an agronomisch und sensorisch besseren Piwi-Sorten besteht. Zudem stellen die Unbekanntheit der Sorten sowie eine fehlende Marktakzeptanz Hürden beim Piwi-Wein-Absatz dar. Daher wurden Handlungsempfehlungen für die Bereiche 'Versuchswesen und Austausch' sowie 'Vermarktung' erarbeitet.

Versuchswesen und Austausch

Hinsichtlich des Piwi-Anbaus zeigte sich, dass es weniger die unzufriedenstellenden Resistenzeigenschaften der Piwi-Sorten sind, die diesen erschweren, sondern vielmehr unausgeglichene Wuchs- und Ertrageigenschaften. Letztere sind mitunter auf fehlende Erfahrungen im Piwi-Anbau zurückzuführen. So weiss man noch zu wenig über die agronomischen Eigenschaften vieler Neuzüchtungen und deren Standortpräferenzen. Wohingegen es beim Anbau bekannter Sorten wie bspw. dem Blauburgunder schon jahrhundertlange Erfahrungen gibt.

Fortschritte bei der Sortenzüchtung könnten den Anforderungen nach agronomisch und sensorisch besseren Piwi-Sorten gerecht werden, doch auch neue Erkenntnisse zu bereits existierenden Sorten bieten die Möglichkeit, bisherige Herausforderungen abzubauen. So würden Langzeiterhebungen im Piwi-Anbau zur besseren Abstimmung wichtiger agronomischer Einflussfaktoren aus Unterlage, Edelreis, Erziehungssystem und Standortverhältnissen führen.

Vinifikationsversuche mit Piwi-Sorten würden im Hinblick auf eine Qualitätssteigerung dazu beitragen, geeignete Methoden für die Weinbereitung zu bestimmen. Durch kontinuierliche Bonitierung und Dokumentation könnte ein digitales Nachschlagewerk zum Anbau und Ausbau von Piwi-Sorten erstellt werden. Dadurch würde Wissen gebündelt und Bewährtes festgehalten. Praktiker könnten so von den Erfahrungen anderer profitieren, bereits gemachte Fehler aussparen und zu einer besseren Weinqualität beitragen.

Vermarktung von Piwi-Weinen

Alle befragten Händler waren der Meinung, dass es Piwi-Weine gibt, die Weinen aus Europäer-Sorten in nichts nachstehen. Dennoch spielen bei den Wiederverkäufern (Handel und Gastronomie) Piwi-Weine keine Rolle. Einerseits besteht von Seiten der Konsumenten kaum eine Nachfrage für diese Weine – was auf die Unbekanntheit der Sorten zurückzuführen ist. Andererseits gibt es auch kaum nennenswerte Mengen an Piwi-Wein auf dem Markt, die durch den Detail- und Fachhandel abgesetzt werden könnten.

Die Erfahrungen der befragten Händler zeigten, dass Piwi-Weine beim beratungslosen Verkauf gegenüber den altbekannten Weinen benachteiligt sind. Besteht jedoch die Möglichkeit zur Degustation – wie es z.B. bei der Direktvermarktung auf Weingütern der Fall ist – werden keine Nachteile im Vergleich zur Vermarktung von Weinen aus Europäer-Sorten gesehen. Konsumenten mit einem geringen Interesse an Wein (low wine involvement), bei denen beim Konsum die Freude am Wein im Vordergrund steht, gelten als offener für Piwi-Weine. Wohingegen bei sehr interessierten Weintrinker (with high consumer involvement), die beim Wein-Einkauf bewusst auf Aspekte wie Terroir und Herkunft achten, Piwi-Weine weniger in Frage kommen.

Herausforderungen für Vermarktungskonzepte im Bereich der Piwi-Weine werden bei der emotionalen Bindung der Konsumenten zu diesen Produkten gesehen. So bestehen die Vorteile der Europäer-Sorten darin, dass sie aus traditionell gewachsenen Weinkulturen bestimmter Regionen stammen. Für Vermarktungskonzepte im Bereich der Piwis sollte man diesen Nachteil versuchen auszugleichen. So ist es fraglich, inwiefern durch reine Fakten wie «Piwis ermöglichen Einsparungen im Pflanzenschutz» eine emotionale Bindung wie zu gewissen Weinen aus Europäer-Sorten aufgebaut werden kann. Vorstellbar wäre bspw. mit Bildern ausgeglichener Ökosysteme zu arbeiten (Stichworte: Biodiversität, Nachhaltigkeit, Natur). Oder durch das Erzählen von Erfolgsgeschichten von Piwi-Weinproduzenten Emotionen bei den Konsumenten zu wecken und so peu à peu eine Produktbindung aufzubauen.

Referenzen und Empfehlungen

- Basler P, Scherz R, 2011. PIWI-Rebsorten. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten (aktual. Neu-aufl). Stutz Druck, Wädenswil, 124 S.
- Bundesamt für Landwirtschaft BLW 2018: Das Weinjahr 2017, <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/pflanzliche-produktion/weine-und-spirituosen/weinwirtschaftliche-statistik.html>
- Holzwarth, L, 2016. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten in der Schweiz – eine Ist-Analyse als Grundlage für ein geplantes Förderprojekt, S. 225, https://www.piwi-international.de/images/PDF/Externe-Berichte/160826_Masterarbeit-Lena-Holzwarth.pdf
- Kotler P, Keller KL, Bliemel F, 2007. Marketing-Management. Strategien für wertschaffendes Handeln (12., aktualisierte Auflage). Pearson Studium, München, 1261 S.

15:50 – 16:20

Thomas Vaterlaus

Chefredakteur Vinum Schweiz

mettler vaterlaus gmbh
kommunikation für wein und kulinarik
froburgstrasse 101
ch-8006 Zürich
tel +41 (0)43 534 95 70
fax +41 (0)43 534 95 71
mob +41 (0)79 707 22 44
info@mettlervaterlaus.ch
www.mettlervaterlaus.ch

Sorten sind nicht gottgegeben

Angenommen, jemand trägt als Teenie gerne Knickerbocker-Hosen und läuft als Pensionierter immer noch mit diesen Dingen rum, was würden wir wohl von ihm halten? Vielleicht halten wir ihn im guten Sinne für einen Traditionalisten, vielleicht aber auch für ein klein wenig stur und geistig verpeilt, denn die Mode hat sich doch über 50 Jahre hinweg dynamisch entwickelt und verändert...

Irgendwie ist es beim Wein ganz ähnlich. Viele Weinliebhaber, die schon früh Bordeaux oder das Burgund für sich entdeckt haben, bleiben ihr ganzes Leben lang auf klassische Sorten wie Chardonnay, Pinot Noir oder Cabernet Sauvignon fixiert. Diese Gewächse sind quasi die unverrückbaren Fixpunkte ihrer Weinleidenschaft. Ohne Frage entstehen aus klassischen Sorten ausserordentliche Weine. Aber leider sind es heikle Pflänzchen die ohne Pflanzenschutz, besonders Kupfer gegen den Mehltau, kaum Ertrag bringen würden. Darum sind in den letzten Jahrzehnten neue pilzwiderstandsfähige Sorten (PIWI's) gezüchtet worden, die einen kompromisslosen biologischen Anbau ermöglichen. Viele Weinliebhaber finden es zwar lobenswert, dass es heute diese neuen Sorten gibt, sind aber stur der Meinung, dass es diese PIWI's qualitativ nie und nimmer mit Riesling, Chardonnay, Pinot, Cabernet aufnehmen können.

Doch das ist aus heutiger Sicht nur mehr ein Vorurteil. Tatsächlich haben die PIWI's in den letzten Jahren enorm an Qualität zugelegt. Weisse Gewächse wie Solaris, Johanniter und Souvignier gris, aber auch der rote Cabernet Jura ergeben heute Spitzenweine, die Crus aus Chardonnay, Pinot und Co. ebenbürtig sind. Der beste Beweis dafür liefert der Schweizer Bioweinpreis, welcher die Zeitschrift VINUM seit fünf Jahren zusammen mit Bio Suisse organisiert. Für diesen Wettbewerb werden jeweils rund 200 Weine aus kontrolliert biologischem Anbau blind verkostet. Wenn man die Bewertungen analysiert, zeigt es sich, dass die Durchschnittsbewertung aller Weine aus PIWI-Sorten fast gleich hoch ist wie jene von Gewächsen aus konventionellen Sorten. Das Qualitätsniveau ist also vergleichbar. Und die PIWI's werden qualitativ weiter zulegen.

«Während bei den konventionellen Sorten im Bereich der Neuzüchtungen nicht mehr viel geschieht und die meisten Winzer mit Sorten arbeiten, die schon seit Jahrhunderten bekannt sind, ist die diesbezügliche Dynamik bei den PIWI's immer noch hoch», sagt der Thurgauer Biowinzer Roland Lenz, der im Rahmen des Schweizer Bioweinpreises schon zweimal als «Biowinzer des Jahres» ausgezeichnet worden ist. Lenz ist überzeugt, dass die Zukunft des Weinbaus, der oft nahe an Siedlungsgebieten stattfindet, von den PIWI-Sorten abhängt. «Der Einsatz von chemischen Mitteln und Kupfer wird mittelfristig nicht mehr toleriert werden, allein schon wegen der Trinkwasserproblematik», meint er.

Es ist Zeit umzudenken. Rebsorten sind nicht von Gott gegeben, sondern einem dynamischen Entwicklungsprozess unterworfen, wie alle anderen Dinge unseres Lebens auch. Gut möglich dass sich nicht alle Weinkonsumenten der älteren Generationen wie den «Baby-Boomern» (40er bis 60er Jahre) oder der «Generation X» (70er bis 80er Jahre) auf die PIWI's einlassen werden, was schade ist, weil sie etwas verpassen. Denn zum ersten Mal gibt es Weine, die hohe Qualität und konsequente ökologische Nachhaltigkeit in sich vereinen. Die jungen Geniesser aber, die nicht mit Chardonnay und Cabernet weinmässig sozialisiert worden sind, und deshalb ihre Weinwahl unbelastet treffen, werden mittelfristig auf die PIWI's umsteigen. Und dieser Trend wird sich noch verstärken, wenn die Winzer, welche diese Weine anbauen, aus der gleichen Generation stammen, also kommunikativ, sprachlich und visuell auf gleicher Wellenlänge agieren...

Thomas Vaterlaus
Chefredaktor VINUM

Bei diesem Text handelt es sich um einen leicht modifizierten Kommentar, der ursprünglich für das Kundenmagazin «WeinLese» des Biowein-Handelshaus Delinat verfasst worden ist.

Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
IUNR Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen
Weiterbildungssekretariat
Grüntalstrasse 14, Postfach
8820 Wädenswil
Schweiz
Telefon +41 58 934 59 84
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

www.zhaw.ch/iunr/weintage