

Wädenswiler Weintage 2020

Fachtagung für Weinbereitung

Schwerpunkt: Weinmarkt und önologische Erfahrungen 2018

10. Januar 2020

offizieller Medienpartner

OBST- UND WEINBAU

DIE ROTE • SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU (SZOW), WÄDENSWIL

Kooperationspartner



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Alumni Netzwerk Wädenswil



strickhof

wein**au**museum
am zürichsee



Weinbauzentrum
WÄDENSWIL

QR-Code zur Teilnahme an der Umfrage:



entsprechender Weblink als Alternative:
<https://de.surveymonkey.com/r/3XZD58F>

Weinbereitungstag

Freitag, 10. Januar 2020

Schwerpunkt: Weinmarkt und önologische Erfahrungen 2018

Leitung: Diderik Michel

Vergleich von Hefenährstoffen	4
Dr. Ramón Mira de Orduña Heidinger	
Entwicklung der Säuren in Trauben und Most im vergangenen Jahrzehnt	5
Dr. Marie Blackford	
Ausnahmejahr 2018 – ein önologischer Rückblick aus unterschiedlichen Blickwinkeln – 1	8
Beatrice Steinemann Andreas Tuchschnid	
Ausnahmejahr 2018 – ein önologischer Rückblick aus unterschiedlichen Blickwinkeln – 2	10
Thierry Wins Rolf Zimmermann	
Ausnahmejahr 2018 – ein önologischer Rückblick aus unterschiedlichen Blickwinkeln – 3	12
Berberat Cedric	
Situationsanalyse Schweizer Weinmarkt	13
Stefan Keller	
Preisentwicklung der Deutschschweizer Weine	14
Bastien Christinet	
Schweizer Weine ohne Wenn und Aber!	15
Nicolas Joss	
Trends im Schweizer Weinmarkt	16
Martin Wiederkehr	
Positionierung im Weinmarkt – eine Kostenüberlegung zu Marketingaktivitäten	17
Daniel Vogel	
Podiumsdiskussion: Marke oder Herkunft?	18
Moderation: Charlotte Pauk Tom Litwan Andrea Davaz Martin Wiederkehr	

Vergleich von Hefenährstoffen

09:10 – 09:50

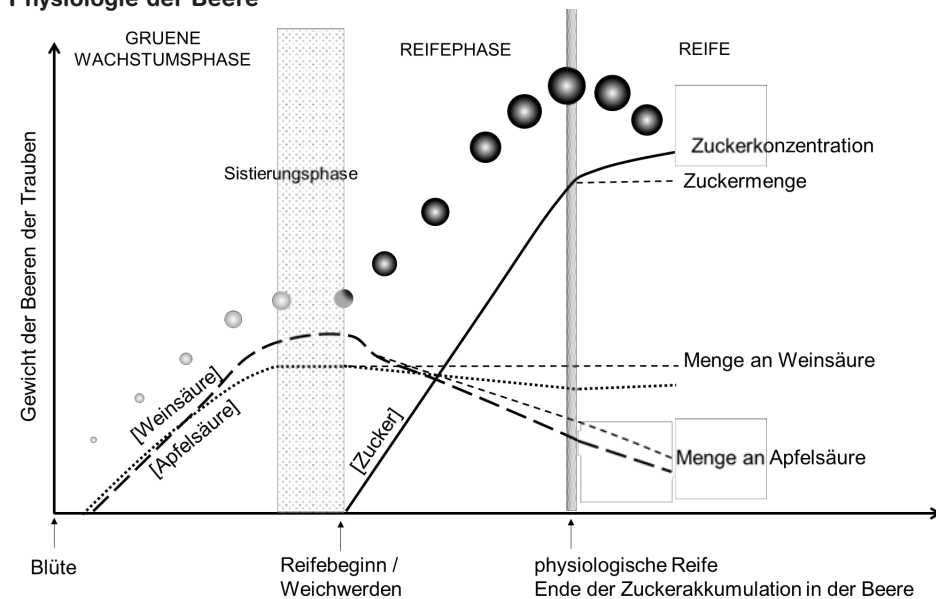
Dr. Ramón Mira

de Orduña Heidinger

Changins
haute école de viticulture et oenologie
Route de Duillier 50
Case postale 1148
1260 Nyon 1
www.changins.ch
T 022 363 40 94
ramon.mira@changins.ch

Entwicklung der Säuren in Trauben und Most im vergangenen Jahrzehnt

Physiologie der Beere



09:50 – 10:20

Dr. Marie Blackford

Agroscope
Route de Duillier 50
Case Postale 1012
1260 Nyon 1
T 058 460 50 42
marie.blackford@agroscope.admin.ch

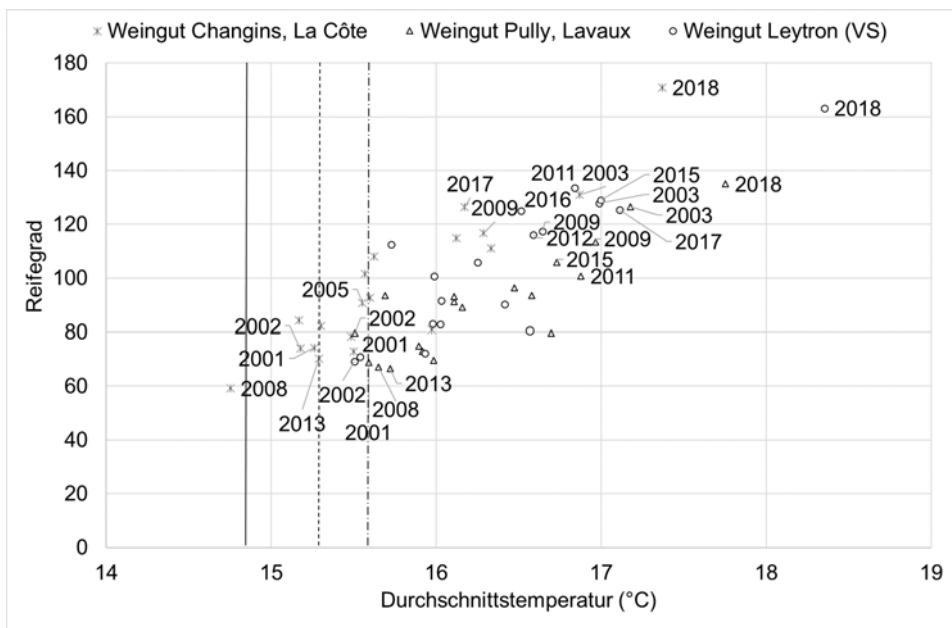
Marie BLACKFORD^{1,2}, Julie ROESLE-FUCHS², Markus RIENTH², Agnes DIENES-NAGY¹, Marilyn CLEROUX², Jean-Laurent SPRING¹, Gilles BOURDIN¹ et Fabrice LORENZINI¹

¹Agroscope, 1260 Nyon, Suisse

²Changins, 1260 Nyon, Suisse

Reifegrad

Chasselas (A)



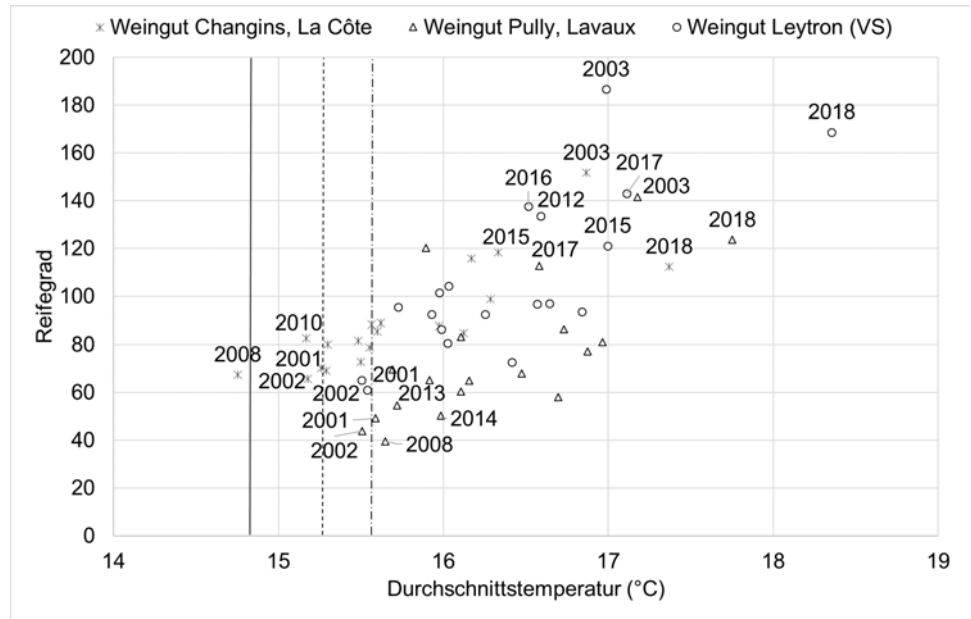
———— Durchschnittstemperatur für Changins in der Periode von 1981-2010

----- Durchschnittstemperatur für Leytron in der Periode von 1981-2010

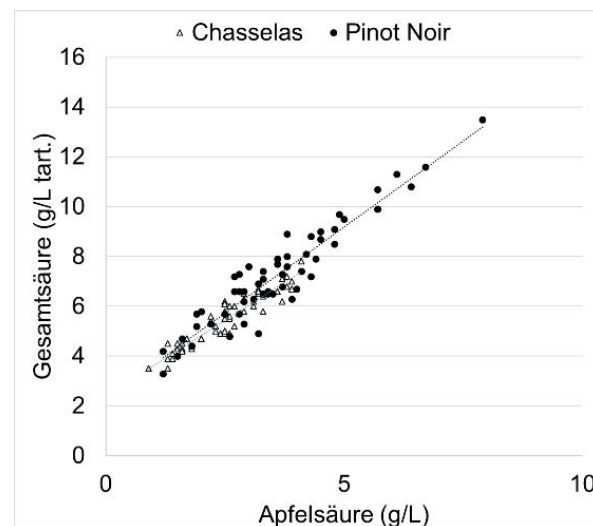
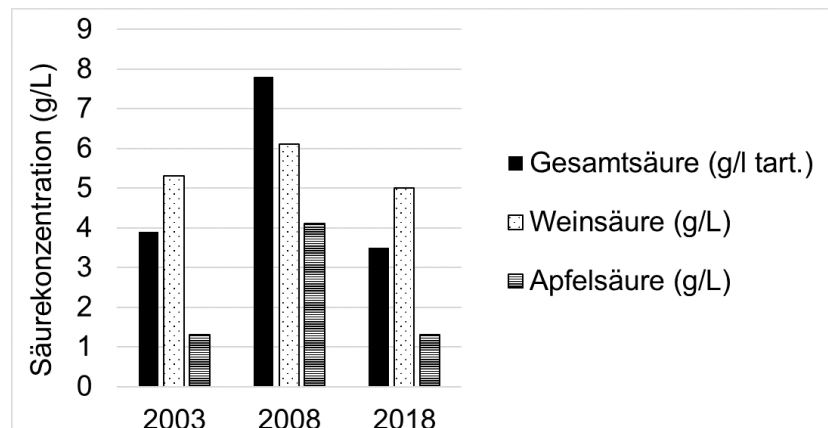
-.-.-.-.- Durchschnittstemperatur für Pully in der Periode von 1981-2010

Reifeindex für Chasselas (A) und Pinot noir (B), bei der Ernte als Funktion der mittleren Temperatur. Die Durchschnittstemperatur ist für die Rebvegetationsperiode (April-Oktober) berechnet. (Daten Agrométéo, www.agrometeo.ch, und Stationen Meteorologie von Changins, Pully und Sion, www.météosuisse.ch)

Pinot noir (B)

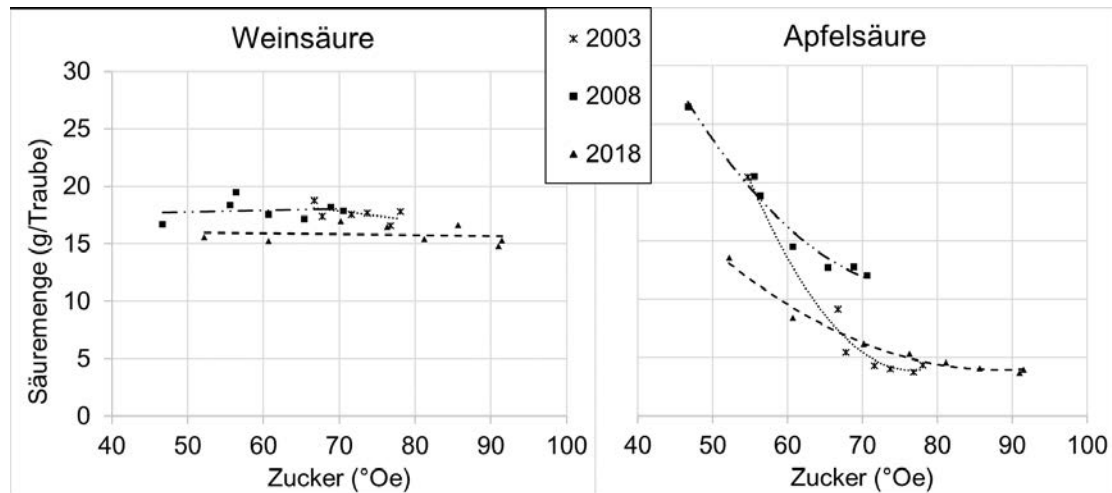


Die organischen Säuren in der Beere

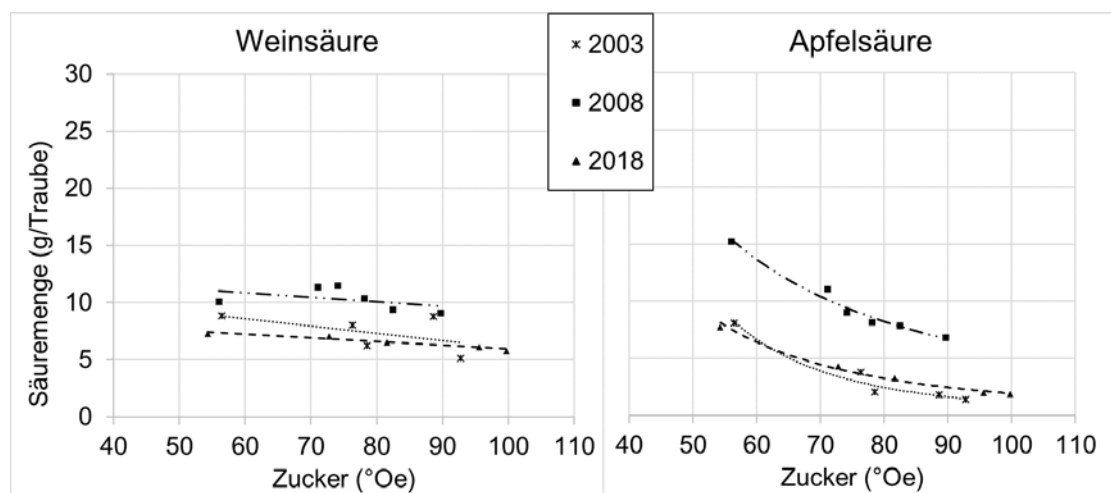


Entwicklung der Apfelsäure- und Weinsäuremenge in Abhängigkeit der Zuckerkonzentration

Chasselas



Pinot Noir



Referate

<https://www.revuevitiarbohorti.ch/>

www.météosuisse.ch

Ausnahmejahr 2018 – ein önologischer Rückblick aus unterschiedlichen Blickwinkeln – 1

11:10 – 11:50

Beatrice Steinemann

Andreas Tuchschnid

FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick
T 062 865 72 03
bea.steinemann@fibl.org
andreas.tuchschnid@fibl.org

Ausnahmejahr 2018 – ein önologischer Rückblick - Praxisbericht Weingut FiBL - Garführung nährstoffarmer, trockenstressgeprägter (Bio-)Traubenmoste 2018

Höhere Jahresdurchschnitts-Temperaturen mit höheren Verdunstungsraten bei ungünstiger Niederschlagsverteilung verschärfen die Probleme mit Wasserstress während der Vegetationszeit der Rebe. Dies führt zu mangelnder Nährstoffversorgung und reduzierter Bildung von Inhaltsstoffen. Der Primärstoffwechsel der Rebe, insbesondere die Produktion von Zucker, wird erst bei verstärkten Mangelsituationen beim Farbumschlag dramatisch reduziert. In den letzten Jahren konnte eine verringerte Einlagerung von Aminosäuren in die Trauben beobachtet werden. Die verminderte Einlagerung von Arginin kann in Verbindung mit weiteren Faktoren zu Gärproblemen führen. Gärstörungen sind keine Seltenheit mehr. Dabei spielen die Intensität der Mostklärung, die Temperaturführung, die hefeverfügbaren Stickstoffe sowie die Hefewahl eine wichtige Rolle. Die prophylaktischen Massnahmen zur Vermeidung von Gärstörungen sind einfacher umzusetzen, als eine schleppende Gärung wieder in Gang zu bringen. Wenn der biologische Säureabbau (BSA) startet, bevor der Zucker verarbeitet ist, so besteht bekanntlich die Gefahr der Bildung flüchtiger Säuren. Bei der Vermeidung wird häufig ein grosser Fokus auf die Auswahl der Hefe gelegt und ausser Acht gelassen, dass die Gärleistung jeder Hefe ihre Grenzen hat. Ein Hauptaugenmerk wird zudem auf die hefeverfügbaren Stickstoffe gelegt, welche alleine nicht matchendscheidend sind für eine vollständige Gärung. Die durchschnittlichen NOPA Werte (nitrogen by ortho-phthalaldehyde) der Moste sind nur noch einen Bruchteil so hoch wie in den 1970er Jahren. Wesentliche Ursache sind die seitdem aufgetretenen klimatischen Veränderungen, mit trockenen Sommern und nassen Wintern, sowie höherer UV-Strahlung (Schneider 2015). Die Theorie besagt, dass ein Minimum von 150mg/l NOPA nötig sind für eine erfolgreiche Endvergärung. In trockenen, heissen Jahren, bei starkem Botrytisbefall oder zurückhaltender N-Düngung insbesondere im Bioanbau, liegen die Werte oft tiefer. Die Beigabe von Hefenährstoffen ist im Bio Anbau stark limitiert, so dass weitere Massnahmen getroffen werden müssen. Die natürlichen Sterole des Mostes, welche eine entscheidende Rolle spielen beim Zuckertransport durch die Zellen, sind überwiegend an die Trubstoffe gebunden. Durch die Mostklärung werden sie stark reduziert. Drückt man den Klärgrad des Mostes in NTU (nephelometric turbidity units) aus, genügen Werte von 50-100 NTU den qualitativen Ansprüchen an zeitgemässe Weissweine, während bei solchen von unter 20 NTU mit Gärstörungen gerechnet werden muss (Schneider 2015). Durch eine aktive Sauerstoffzufuhr wird die Gärung angeregt. Kühle Vergärung ergibt zwar aromatische Weine, deren Aromen bei unter 18°C Gärung allerdings wenig stabil sind. Gärtemperaturen um 20°C ermöglichen eher eine vollständige Vergärung.

Erfahrungen des Bio-Weingutes FiBL mit nährstoffarmen, trockenstressgeprägten Traubenmosten

Die Moste des Weingutes des Forschungsinstituts FiBL in Frick verfügen auch in normalen Jahren über eher wenig hefeverfügbare Stickstoff- und Phosphorverbindungen. Im Bio Anbau ist ein moderater Wuchs erwünscht, mit entsprechender zurückhaltender Düngung. In Trockenjahren (2003, 2005, 2007, 2011, 2015, 2018 und auch 2019) tritt das Problem verstärkt auf. 2018 war deutlich das schwierigste Jahr, in dem auch Rotweine Gärprobleme hatten.

Stressfaktoren werden verstärkt durch: Biomanagement mit Vollbegrünung, ohne Hack- oder Herbizidstreifen; keine mineralische Dünger nur punktuelle organische Düngung; gesetzliche und Label Vorgaben bezüglich Nährstoffzufuhr im Most (Menge, Zeitpunkt und Art); Spontangärung mit Sorten wie Kerner, die generell über wenig hefeverfügbare Nährstoffe verfügen; hoher Botrytisbefall; Kaltgärung; Ganztraubenpressung (GTP); Erntezeitpunkt welcher nicht für alle Sorten optimal gewählt werden kann wegen hohen Zuckerwerten oder tiefen Säuregehalten ohne die physiologische Reife erreicht zu haben inkl. Bildung von Stickstoffverbindungen, oder aus arbeitstechnischen Gründen weil alle Sorten fast gleichzeitig reif sind.

Einflussmöglichkeiten chronologisch geordnet:

Reben: Düngen (vorbeugend, im Bioanbau nur marginal über das Blatt möglich, teuer), alternierend Boden öffnen im Sommer, Bewässern.

Sortenwahl: Kerner, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon, Soyaïères sind besonders stressanfällig (Sorten- und Unterlagenwahl längerfristig anpassen).

Extraktionsgrad: Most von GTP gärt kaum durch (wenig Nährstoffe aus der Haut); Maische-standzeit (12 bis 24h) hilft etwas; Maischegärung funktioniert immer (kleines Kundensegment für solche Weissweine).

Trub: Am FiBL statisch ausfällen über Nacht, Bentonitschönung wirkt negativ; nur etwas Trub mitabziehen bringt zu wenig, genug Trub im Most belassen ist eine wirkungsvolle Massnahme.

Sauerstoff: Routinemässige Zufuhr im ersten Drittel in der Hefe-Vermehrungsphase stimuliert die Gärung.

Nährstoffzugabe: Am Anfang der Gärung ist kein sicheres Rezept, hilft aber. Im Bio nur Diammoniumhydrogenphosphat (DAP) und neu inaktivierte Hefe zugelassen (Schwellenwerte und Höchstmengen deutlich tiefer als bei der konventionellen Produktion).

Glucosenbeigabe: bei hohem Fructoseanteil hilft nicht.

Hefe: Keine Aromahefen; keine Spontangärung; W15 funktioniert recht gut, auch bei hohen Alkoholwerten, muss aber gut mit Nährstoffen versorgt sein; EC 1118 ist relativ gut auch bei schwach versorgten Mosten; 1895 ist die beste Hefe, idealerweise am Anfang beigeben, ansonsten sofort bei Gärverlangsamung, bei Gärblockierung dauert es (zu) lange, bis die Gärung wieder in Schwung kommt, nicht sparen mit der Menge.

Temperatur: Keine Kaltgärungen! 18-19 Grad, frühzeitig erhöhen auf 20-22°C hilft oft.

Zusammenfassung: Wenn Schwierigkeiten mit der Endvergärung zu erwarten sind, nicht zu klar in die Gärung gehen, 1895er Hefe verwenden, Sauerstoff und Nährstoffzugabe, Temperatur gegen Ende der Gärung erhöhen.

Forschung: Wieviel Trub ist optimal in Relation zum Nährstoffgehalt im Most? - Trübungsgrad-Gärgeschwindigkeit-Weinqualität (Böxer, Aromen).

These: bei nährstoffarmen Weinen beeinträchtigt ein erhöhter Trubgehalt die Weinqualität nicht.

Casalta, E., Vernhet, A., Sablayrolles, J. M., Tesnière, C., & Salmon, J. M. (2016). Characterization and role of grape solids during alcoholic fermentation under enological conditions. *American Journal of Enology and Viticulture*, 67(2), 133-138.

Dequin, S., Escudier, J.-L., Bely, M., Noble, J., Albertin, W., Masneuf-Pomarède, I., Marullo, P., Salmon, J.-M., & Sablayrolles, J. M. (2017). How to adapt winemaking practices to modified grape composition under climate change conditions. *OENO One*, 51(2), 205-214. <https://doi.org/10.20870/oenone-2017.51.2.1584>

Pons, A., Allamy, L., Schüttler, A., Rauhut, D., Thibon, C., & Darriet, P. (2017). What is the expected impact of climate change on wine aroma compounds and their precursors in grape?. *OENO One*, 51(2), 141-146.

Schneider, V. (2015). Ursachen und Vermeidung von Gärstörungen. *Der Winzer*, September, 36-39.

van Leeuwen, C., & Darriet, P. (2016). The impact of climate change on viticulture and wine quality. *Journal of Wine Economics*, 11(1), 150-167.

Ausnahmejahr 2018 – ein önologischer Rückblick aus unterschiedlichen Blickwinkeln – 2

11:50 – 12:10

Thierry Wins

Agroscope
thierry.wins@agroscope.admin.ch

Rolf Zimmermann

Weinbauzentrum Wädenswil
rolf.zimmermann@weinbauzentrum.ch

Ausnahmejahr 2018, zu Recht? – 3 Jahres Rückblick Pinot Noir Stäfa

Der Weinjahrgang 2018 wird wohl, wie 2003 in die Weingeschichte eingehen. Doch weshalb und ist es wirklich ein Ausnahmejahr oder bald die Regel?

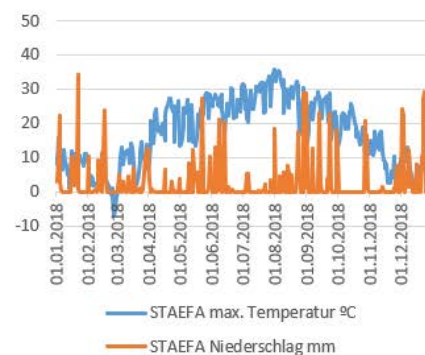
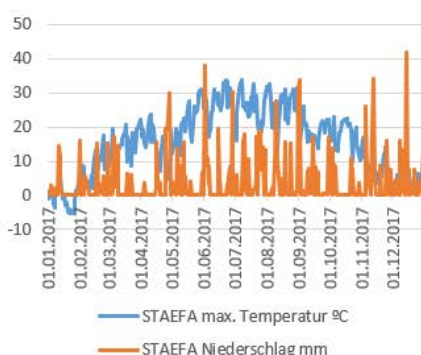
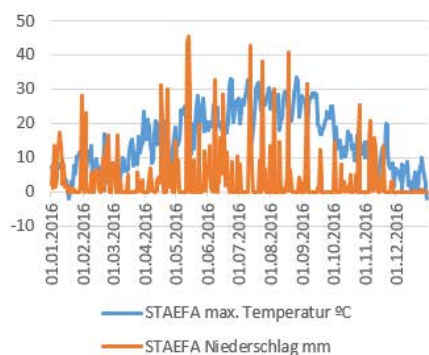
Wenn wir die drei Jahrgänge meteorologisch, analytisch und sensorisch neben einander stellen, worin liegen die Unterschiede?

Dieser Vergleich soll nicht wissenschaftlich, sondern praktisch orientiert sein. Einige Zahlen in untenstehenden Grafiken.

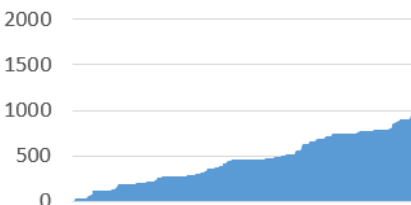
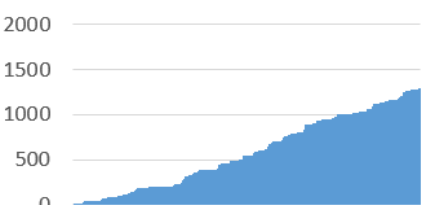
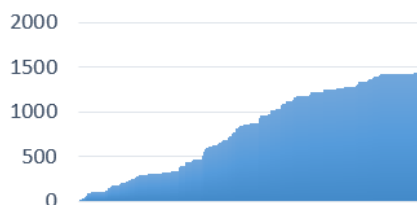
Die Regenmenge variierten über die drei verglichenen Jahre gewaltig.

Jedoch nicht nur die Regenmenge, sondern auch die Verteilung waren sehr unterschiedlich. Ebenso die «Hitzetage». Was heisst das?

Niederschlagsmenge und Temperaturverlauf Stäfa 2016 – 2018



Kumulierte Niederschlagsmengen



Phänologie

Jahr	Austrieb	Tage zur Lese	Blüte	Tage zur Lese	Ernte	°Oe	Niederschlagsmenge in Liter	Wärme-stunden in °C < 2m
2016	18. April	190	27. Juni	120	24. Okt.	103	1433	4041
2017	10. April	178	o.n.	o.n.	04. Okt.	97	1293	4143
2018	19. April	169	04. Juni	122	03. Okt	112	982	4528

Reifeverlauf – Pinot Noir Stäfa 2016 – 2018

Jahrgang 2016

Mess-datum	Beerengewicht g	Mostgewicht % Brix	Mostgewicht °Oe	Dichtemessung D20/20	pH	Gesamt-säure g/L	Weinsäure g/L	Apfelsäure g/L	Stickstoff mg/L
22.08.2016	1.15	9.4	37.3	1.0373	2.58	34.2	---	---	n.b
29.08.2016	1.48	12.2	49.3	1.0493	2.60	26.3	---	---	n.b
05.09.2016	1.40	16.1	63.0	1.0659	2.83	16.7	5.9	8.6	263
12.09.2016	1.56	18.5	76.1	1.0761	3.01	13.1	5.5	6.5	316
19.09.2016	1.59	19.7	81.7	1.0817	3.13	10.6	4.9	4.9	295
26.09.2016	1.64	20.2	83.9	1.0839	3.04	11.0	5.2	5.0	308
03.10.2016	1.68	22.9	95.9	1.0959	3.10	9.8	5.3	4.5	328
10.10.2016	1.85	22.3	93.4	1.0934	2.95	9.2	4.2	4.6	370
13.10.2016	---	22.7	94.9	1.0949	3.07	8.3	3.8	4.6	410
18.10.2016	---	23.5	98.5	1.0985	3.04	9.3	5.1	4.2	273
24.10.2016	---	24.1	101.3	1.1013	3.05	10.0	4.8	5.8	456

Jahrgang 2017

Mess-datum	Beerengewicht g	Mostgewicht °Oe	Mostgewicht °Oe	Dichtemessung D20/20	pH	Gesamt-säure g/L	Weinsäure g/L	Apfelsäure g/L	Stickstoff mg/L
21.08.2017	1.84	13.4	54.4	1.0544	2.72	25.6	8.2	16.6	260
29.08.2017	2.08	17.8	73.1	1.0731	2.92	17.2	7.1	10.4	249
04.09.2017	2.09	17.9	73.6	1.0736	3.02	13.6	6.9	7.0	262
11.09.2017	2.35	18.8	77.4	1.0774	2.95	12.2	6.5	7.3	231
18.09.2017	2.13	20.3	84.1	1.0841	2.95	12.9	6.7	7.4	283
25.09.2017	2.18	21.5	89.4	1.0894	2.98	12.7	6.7	7.3	306
02.10.2017	2.19	23.1	97.0	1.0970	2.94	12.2	6.6	7.0	320
04.10.2017	---	23.0	96.3	1.0963	3.15	10.1	5.6	5.9	318

Jahrgang 2018

Mess-datum	Beerengewicht g	Mostgewicht °Oe	Mostgewicht °Oe	Dichtemessung D20/20	pH	Gesamt-säure g/L	Weinsäure g/L	Apfelsäure g/L	Stickstoff mg/L
20.08.2018	1.50	16.1	65.9	1.0659	2.81	12.1	8.4	4.7	115
27.08.2018	1.60	17.9	73.5	1.0736	2.89	9.4	7.6	3.0	104
03.09.2018	---	19.8	82.0	1.0820	2.99	7.8	7.8	2.5	131
10.09.2018	1.62	20.5	85.2	1.0852	3.01	8.1	8.1	2.2	148
17.09.2018	1.09	22.3	93.4	1.0934	3.03	7.7	8.0	2.0	141
24.09.2018	1.70	23.6	99.2	1.0972	3.21	7.0	7.3	1.6	163
01.10.2018	1.56	25.3	107.0	1.1071	3.21	6.9	7.1	1.6	167
03.10.2018	---	27.3	116.2	1.116.2	3.36	5.7	5.0	1.8	160

Weinanalysen – Pinot Noir Stäfa 2016 – 2018

Jahr	pH	Tit. GS g/L	freie SO ₂ mg/L	Alkohol % Vol.	Glyzerin g/L	Flüchtige Säure g/L	Zucker g/L	Zuckerfr. Extrakt g/L	Wein-säure g/L	Apfel-säure g/L	Milch-säure g/L	Farbe 420nm	Farbe 520nm	Farbe 620nm	Farb-Intensität	Farb-Nuance	Gesamt-phenol mg/L	Phenol-Index index	Antho-cyane mg/L
2016	3.73	5.1	26	13.1	9.9	0.70	2.6	29.4	1.0	0.1	2.8	1.76	1.49	0.33	3.58	-15.4	2909	51.2	285
2017	3.70	5.2	32	13.9	10.5	0.57	0.9	27.7	1.3	0.1	2.8	1.70	1.63	0.39	3.72	-4.0	2165	40.9	309
2018	3.61	5.0	30	15.9	11.4	0.66	1.0	27.6	1.4	0.2	1.5	1.91	1.62	0.41	3.93	-16.2	2330	45.3	283

Degustation

Vergleichen Sie die drei Jahrgänge im Foyer. Es handelt sich um Pinot Noir Stäfa. Alle Weine, 1, 2, und 3 wurden ähnlich vinifiziert.

Frage 1: Welcher Wein hat welchen Jahrgang?

Frage 2: Welcher der drei Weine entspricht am ehesten den Erwartungen eines Barrique-Pinot vom Zürichsee?

Frage 3: Kann eine Korrelation zwischen den Wetteraufzeichnungen und den Weinen herangezogen werden?



Ausnahmejahr 2018 – ein önologischer Rückblick aus unterschiedlichen Blickwinkeln – 3

12:10 – 12:30

HF Weinbautechniker 17/20

Berberat Cedric

Referent

Fuhrer Florian

Jauslin Adrian

Keller Kenny

Referent

Möckli Maja

Pomper Martin

Rohrer Giulia

Baumgartner Noel

Kontaktperson

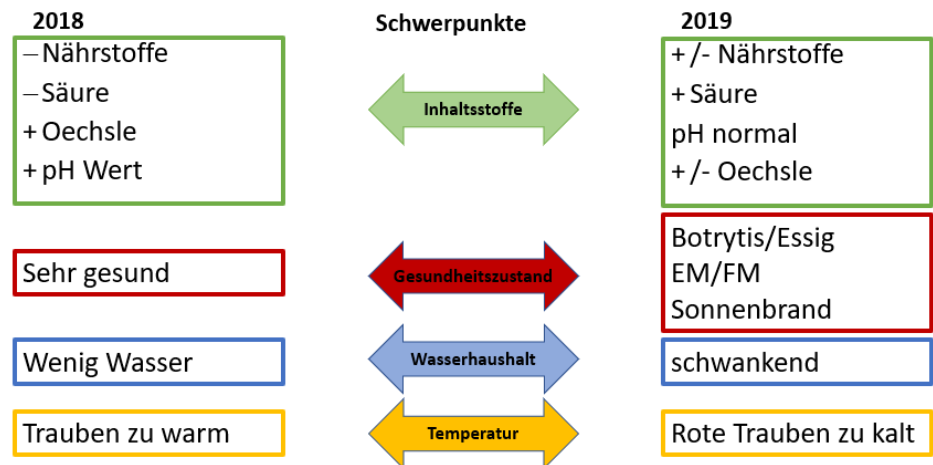
noel.baumgartner@hotmail.ch

Oenologische Schwerpunkte 2018 & 2019

Ein Umfragebericht aus der Praxis

Im Rahmen des Studiengangs der HF Weinbautechniker wurde die Aufgabe erteilt zum Thema «Oenologische Schwerpunkte 2018 vs. 2019» eine Präsentation für die Wädenswiler Weinbautage 2020 zu erarbeiten. Aufgrund fehlender wissenschaftlicher Hintergründe wurde entschieden, Erfahrungen aus der Praxis zu vergleichen. Um diese Resultate zu generieren, wurde eine Umfrage bei Deutschschweizer Winzer und Oenologen durchgeführt. Von den rund 230 angeschriebenen Fachpersonen, erhielten wir von 62 eine Antwort.

Damit die Resultate der Umfrage verständlich sind, hier eine kurze Übersicht der Weinjahre 2018 und 2019. Um die Vielfalt der Einwirkungen auf die Weinbereitung einzugrenzen, haben sich die Studierenden auf die vier Schwerpunkte Inhaltsstoffe der Trauben, Gesundheitszustand der Trauben, Wasserhaushalt der Rebe, sowie auf die Temperatur der Trauben bei der Annahme beschränkt.



Es interessierte zu Beginn welche Herausforderungen in den beiden Weinjahren 2018 und 2019 auf den Betrieben auftraten. Im Jahr 2018 wurden an erster Stelle mit rund 38 % der Säuremangel genannt, dicht darauf folgen Gärprobleme und die fehlende Harmonie im Wein. Im Jahr 2019 hingegen beschäftigten die unregelmässige Reife (49 %), die ungenügende physiologische Reife und die Essigfäule aufgrund der Kirschessigfliege und Botrytis. Eine weitere Herausforderung im Herbst 2019, welche in der Deutschschweiz eher selten auftaucht, war der echte Mehltau.

Um im Jahr 2018 eine vollständige Gärung zu gewährleisten haben die meisten der Befragten angegeben, dass sie Gärsalze, Hefenährstoffe oder Hefezellpräparate eingesetzt haben. Ebenso wurde vermehrt auf das Sauerstoffmanagement geachtet. Um die gewünschte Harmonie der Weine im Jahr 2018 zu erhalten, ging es nicht ohne pH-Korrektur im Moststadium oder der Ansäuerung im Wein.

Eine stärkere Schwefelung, eine scharfe Entschleimung und vorher eine bessere Sönderung im Rebberg wurde im Herbst 2019 nötig bei Essigfäule belastetem Traubengut. Die Chaptalisation kam bei unreifem Traubengut zum Einsatz, ebenso kürzere Maischestandzeiten und Gerbstoffschönungen. Gegen den echten Mehltau, welcher im Jahr 2019 vermehrt auftrat, wurden keine speziellen Massnahmen angewandt, da solche Trauben den Weg in den Keller nicht zu finden haben.

Abschliessend kann gesagt werden, dass in einem ähnlichen Jahresverlauf wie 2018 der Erntezeitpunkt früher angesetzt werden soll. Aufgrund hoher Temperaturen wäre es sinnvoll in den frühen Morgenstunden zu ernten. In einem ähnlichen Jahr wie 2019 soll der Erntezeitpunkt besser dem Gesundheitszustand angepasst werden.

Offen bleibt die Frage, ob neben der Philosophie des einzelnen Winzers und Oenologen, Platz bleibt für Jahrgangsunterschiede. Muss jeder Jahrgang dem anderen gleich sein?

Die Schweizer Weinwirtschaft im Wandel

14:00 – 14:40

Schrumpfende Anbauflächen, Konzentration auf wenige Sorten, stagnierende Produktion, zunehmender Export, verschärfter Preiskampf – die Globalisierung verändert auch die Weinwelt.

Von Philippine de Rothschild stammt der Satz: «Wein zu machen, ist eine recht einfache Sache, bloss die ersten 200 Jahre sind schwierig.» Wein zu verkaufen, hingegen bleibt schwierig: Obwohl die weltweite Anbaufläche rückläufig ist, liegt die jährliche Überproduktion bei mehr als 10 Prozent.

In den traditionell bedeutenden Anbauländern Frankreich, Spanien, Italien und Portugal ist der Pro-Kopf-Konsum eingebrochen. In den vergangenen 60 Jahren sank er in Spanien und Italien um 75 Prozent, in Frankreich um 66 Prozent und in Portugal um 40 Prozent. Seit 1960 ging in diesen Ländern die Anbaufläche von 6,5 Millionen auf 2,6 Millionen Hektaren zurück. Da in den jeweiligen Heimmärkten immer weniger Wein verkauft werden kann, wird das Exportgeschäft angekurbelt. So lag der globale Weinexport 1960 noch bei 5 Prozent der Gesamtproduktion, 1990 betrug er bereits 15 Prozent, und jetzt sind es mehr als 40 Prozent. Spanien exportiert 58 Prozent seiner Weine, Portugal 47 Prozent, Italien 40 Prozent, Frankreich 32 Prozent. Der Rückgang der Rebflächen in den traditionellen Weinbauländern ist auch eine Folge des verstärkten internationalen Wettbewerbs. Australien, Chile oder Südafrika beispielsweise sind zu starken Mitbewerbern geworden.

Seit zwanzig Jahren müssen sich Schweizer Winzer praktisch uneingeschränkt mit ausländischen Produzenten messen, und dies in einem Marktumfeld mit sinkendem Pro-Kopf-Konsum und einer ständig wachsenden Zahl von Anbietern ausländischer Weine. Dies führt zu Verschiebungen in Produktion und Verkauf, zu fortwährend neuen Herausforderungen für die einheimische Weinwirtschaft.

Quelle und weiterführende Information:

http://stefan.keller.name/kontext/Journalismus/Weinzeitung_p_3A_I_Archiv

Stefan Keller

Stefan Keller & Partner
Das Netzwerk des guten Geschmacks
Zürcherstrasse 102
8640 Rapperswil
T 055 210 83 38
Fax 055 210 83 39
kontext@stefan.keller.name
www.stefan.keller.name

Preisentwicklung der Deutschschweizer Weine

14:40 – 15:05

Bastien Christinet

Observatoire suisse du marché des vins
(OSMV)
Route de Duillier 50
Case Postale 1012
1260 Nyon 1
T 022 363 40 39
bastien.christinet@changins.ch

Das Schweizerische Observatorium des Weinmarktes (OSMV) ist ein Kompetenzzentrum der Weinwirtschaft. Das OSMV befindet sich in der Hochschule für Weinbau und Oenologie in Changins.

Die Analyse basiert auf Nielsen-Daten. Es handelt sich um die Verkaufsdaten von Coop, Denner, Manor, Globus, Spar und Volg. Die Weinverkäufe von Schweizer Weinen in diesen Geschäften machen 41 % der gesamten Verkäufe von Schweizer Weissweinen und 24 % von Schweizer Rotweinen aus.

Auf nationaler Ebene existiert eine gewisse Preisstabilität für ausländische Weine und ein Anstieg der Preise für Schweizer Weine.

Wenn wir uns die, im Nielsen-Panel verkauften, Deutschschweizer Weine ansehen, stellen wir fest, dass Deutschschweizer Landweine einen höheren Durchschnittspreis erzielen als die anderen schweizer Landweinen. Das Gleiche gilt für Weiss- und Roséweine (AOC-Weine). Bei Rotweinen scheint die Deutschschweiz im gesamtschweizerischen Durchschnitt zu liegen.

Wie bei den Schweizer Weinen sind die Preise für die Deutschschweizer Weine zwischen 2013 und 2018 gestiegen.

Die Analyse der Preispositionierung von Rotweinen zeigt, dass Graubündens AOC Rotweine die höchsten Preise erzielen (rund CHF 19). Schaffhauser AOC-Weine, sind am günstigsten (rund CHF 12). Dazwischen befinden sich Zürcher AOC-Weine und die Weine der anderen Deutschschweizer Regionen.

Das OSMV entwickelt eine Datenbank mit interessierten Produzenten, um die Preise (unter anderem) auf dem HoReCa- und Direktvertriebsmarkt besser zu verstehen. Diese Datenbank heisst Mercuriale, ist schweizweit operationell und im Kanton Waadt repräsentativ.

Das OSMV hofft, zusammen mit dem BDW (Branchenverband Deutschschweizer Wein) bald eine Strategie für die Entwicklung dieser Datenbank zu definieren.

Die OSMV-Analyse zeigt, dass in der Deutschschweiz die Schweizer Weissweine mehr dem Wettbewerb mit ausländischen Weissweinen ausgesetzt sind, als dem Wettbewerb zwischen den Schweizer Regionen. Die Existenz eines Observatorium für den gesamten Schweizer Weinmarkt ist daher für alle Regionen sinnvoll.

Literaturliste:

Anmeldung für die OSMV- Berichte:

<https://www.osmv.ch/index.php/fr/espace-membres?view=registration>

Infos zum Mercuriale:

<https://www.osmv.ch/index.php/fr/mercuriale>

Weinjahr BLW:

<https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/pflanzliche-produktion/weine-und-spirituosen/weinwirtschaftliche-statistik.html>

Schweizer Weine ohne Wenn und Aber!

15:05 – 15:25

Nicolas Joss

Direktor

Swiss Wine Promotion SA
Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 398 52 20
nicolas.joss@swisswine.ch

Trends im Schweizer Weinmarkt

15:25 – 15:50

Martin Wiederkehr

m_wiederkehr@hotmail.com

Positionierung im Weinmarkt – eine Kostenüberlegung zu Marketingaktivitäten

Zukunftsorientiertes Marketing – Kostenüberlegungen

15:50 – 16:10

Warum neues Marketing?

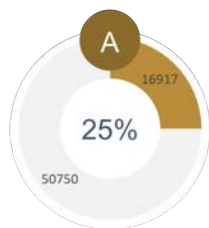
Schweizer Wein ist gut, wenn nicht sogar sehr gut. In den letzten Jahren wurde an der Weinqualität gefeilt, das Marketing aber oft vernachlässigt. Der Kunde hat sich mit der schnell verändernden Technologie weiterentwickelt. Die Weinbranche benützt weiterhin die gleichen Marketinginstrumente wie vor 30 Jahren. Die gewünschte Botschaft soll beim ausgesuchten Zielpublikum ankommen und verstanden werden. Diese Möglichkeiten bieten heute Firmen wie Google, Facebook und Instagram.

Was bezahlen wir heute für das Marketing?

Die bislang bekannten Zahlen über Kosten im Marketing werden in der Broschüre «Kosten der Weinbereitung» von der Agridea gut dargestellt. Die Bestandteile der Kosten in der Broschüre sind klar aufgeführt und ergeben eine Spannweite, die sich in Kundenerhalt und Neukunden Erwerb teilen lässt. Die 2007 veröffentlichten Zahlen waren in den meisten Fällen ohne «online»-marketing. Die vergangen 11 Jahre, seit der Veröffentlichung der Broschüre, liessen uns die Kostenpunkte nochmals überdenken. Aus den Erfahrungen aus unseren Betrieben sind Abweichungen hervorgetreten. Die Abweichungen laufen in die untenstehende Tabelle mit ein und zeigen das Spektrum, wo sich ein Betrieb mit 35'000 Flaschen befindet.

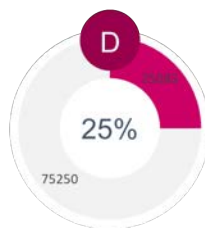
	Minimale Kosten	Mittlere Kosten	Maximale Kosten
Kosten / Flasche	CHF 1.45	CHF 2.15	CHF 3.65

Welche zusätzlichen Kosten erwarten uns?



Andrea

Zusätzlich CHF 0.5 / Flasche
Bestehend CHF 1.45 / Flasche
Total Kosten: CHF 67'666



David

Zusätzlich CHF 0.7 / Flasche
Bestehend CHF 2.15 / Flasche
Total Kosten: CHF 100'333



Simon

Zusätzlich CHF 1.2 / Flasche
Bestehend CHF 3.65 / Flasche
Total Kosten: CHF 170'333

Abbildung 1: Kostenvergleich

In der Abbildung 1 wird das bestehende Budget mit den neuen zusätzlichen Kosten verglichen. Die neuen Kosten entstehen für das neue bzw. online Marketing. Diese wurden mithilfe der Spannweite des heutigen Marketings errechnet.

In den Sozialen Medien ist es unerlässlich die Zielgruppen genau zu kennen, um anhand der Daten optimal auf Kundenwünsche zu reagieren.

HF Weinbautechniker Klasse 17/20

Daniel Vogel

Referent

Team:

Cédric Werner

Manuel Tschanz

Paolo Goglia

Yvonne Roth

Daniel Rediger

Pascal Oberli

Kontaktperson:

Leo Neukom

Rüdlingerstrasse 12

8196 Wil

leo.neukom@students.strickhof.ch

Podiumsdiskussion: Marke oder Herkunft?

16:10 – 17:10

Moderation: **Charlotte Pauk**

Amis du Vin
Haldenstrasse 21
8942 Oberrieden
charlotte.pauk@paukpartner.ch
M 078 654 66 81

Tom Litwan

LITWAN WEIN
Moosstrasse 280
5062 Oberhof
M 079 541 09 30
mail@litwanwein.ch

Andrea Davaz

Weingut Davaz
Porta Raetia
7306 Fläsch
T 081 302 17 10
andrea.davaz@davaz-wein.ch

Martin Wiederkehr

m_wiederkehr@hotmail.com

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 (0) 58 934 59 84
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

www.zhaw.ch/iunr/weintage