



## NACHHALTIGKEIT IN DER WEINWIRTSCHAFT

Im Engadiner Dorf La Punt Chamues-ch (GR) stellte Miriam Grischott vom 8. bis 10. September erstmals das «Wine Hub Alps Symposium» auf die Beine. Ihr Ziel: Wissenstransfer und Networking innerhalb der Weinbranche. Im Fokus standen die Themen Nachhaltigkeit, Trends in der Weinbranche und die Rolle der Generation Z.

«Wir alle müssen am gleichen Strick ziehen und die Problematik gemeinsam angehen.» Dieser Satz fiel am ersten «Wine Hub Alps Symposium» so häufig wie das Amen in der Kirche. Um ihn Realität werden zu lassen, trafen sich rund 50 Fachleute für drei Tage im Engadin.

Zum Auftakt begrüßte Initiantin Miriam Grischott, eine La Punterin, die sich seit Jahren in der Weinszene als Weinakademikerin bewegt, die bunte Schar der Anwesenden. Gekommen waren Weinakademikerinnen, Sommeliers, Händlerinnen, Winzer und Forschende. Mit ihrem warmen Wesen gewann

die Gastgeberin im Nu die Sympathien der vom In- und Ausland angereisten Teilnehmenden. Anlässlich ihrer Eröffnungsrede zählte sie die Programmpunkte der folgenden Tage auf: mit «ziemlich dicht» liessen sie sich wohl am ehesten umschreiben. Dankbar wurde ihre Einladung zum «Alpine Flying

Dinner» in der nahen Krone Säumerei am Inn angenommen und der damit einhergehenden Aufforderung, miteinander zu reden, Folge geleistet. Kein Zufall, denn Networking stand an diesem Anlass, neben dem Wissensaustausch, an erster Stelle.

Obendrein wartete ein erstes Highlight bereits gekühlt im Restaurant: eine alpine Rarität aus dem Wallis, der Rêze (Abb. 1). Der Wein bestach durch seine lebendige Säure und seinen leicht harzigen Geschmack. Die Rebsorte ist eine der ältesten in der Schweiz und wurde 2008 von Michel Grisard und José Vouillamoz wiederentdeckt. Letzterer, in seiner angestammten Rolle als genetischer Weinforscher, teilte den Anwesenden die Geschichte zu dieser uralten Rebsorte gleich selbst mit (Abb. 2).

#### NACHHALTIGKEITSSCHRAUBEN UND UNWISSEN

Die Referate am nächsten Tag widmeten sich vorwiegend dem Thema Nachhaltigkeit. Zu reden gab dabei auch, wie die nächste Generation in einer Weinindustrie mit zahlreichen Problemen arbeiten soll und ob sie dies überhaupt noch möchte. Oder wie man einer potenziell ahnungslosen Kundschaft entgegentritt, der die teilweise notgedrungene umweltschädliche Weinherstellung nicht bewusst ist. Offenbar meinen nicht wenige

Weinkonsumierende nach wie vor, dass sie es mit einem komplett unverfälschten Naturprodukt zu tun hätten.

Doch wo sind die Nachhaltigkeitsschrauben, an denen man drehen muss? Als eines der Hauptprobleme nannte Hans R. Schultz, Präsident der Hochschule Geisenheim und der OIV-Expertengruppe (Internationale Organisation für Rebe und Wein), neben dem CO<sub>2</sub>-Faktor das Wasser. Die Landwirtschaft verbraucht zu viel Frischwasserreserven und dies, obwohl ein Drittel aller pflanzenbasierten Lebensmittel schliesslich weggeschmissen statt konsumiert werden. Folgedessen verschwenden wir global 38 000 Liter Wasser pro Jahr und Person.

Einen weiteren Problemkreis bilden die Böden. Schultz sah hier einen vernachlässigten Parameter der Landwirtschaft, der schon beinahe als Schlüssel zur Nachhaltigkeit gelte. Dennoch sind sie vom exzessiven Weinbau teilweise komplett ausgezehrt. Auch der Pflanzenschutz bildet einen weiteren Problemkreis, vor allem wegen der Bildung von Metaboliten. Gleichsam als Klammer wurde von verschiedenen Referentinnen und Referenten die fehlende Biodiversität beanstandet.

Auch Juliane Rentzsch, Bordeaux Negoce Expertin (Abb. 3), zeigte detailliert auf, dass sich in Sachen Nachhaltigkeit aufgrund des

Drucks der Medien und des Markts zwar einiges verändert habe, es aber dennoch an Sträuchern, Bäumen, Agroforstprogrammen, Vogelkorridoren mit Hecken und Feldern mit Blumen für Insekten mangle. Die Liste scheint endlos, doch das Bewusstsein sei da und wie Rentzsch in Bordeaux erfahren durfte, wollen auch die angestammten Châteaux die Biodiversität vermehrt fördern oder tun dies bereits.

#### DIE TRAUBEN VON MORGEN

Wie Rentzsch in den Rebergen von Bordeaux feststellte, verschiebe sich die Reifephase der Trauben nach vorne, weil die kühlen Nächte fehlen. Demzufolge steht die Ernte regelmässig früher an. Auch die Trauben selbst verändern sich, wie Schultz nach Analysen von Riesling- und Cabernet-Sauvignon-Trauben feststellte. Die erhöhte CO<sub>2</sub>-Konzentration beeinflusse die Traubenstruktur. Diese werde kompakter und damit anfälliger auf Botrytis. Der Forscher befürchtet, dass Dinge, die wir jetzt noch gar nicht sehen, bereits schleichend passieren.

Unverkennbar ergeben sich auch Chancen aus den aktuellen Gegebenheiten. Wie Vouillamoz während eines der Podiumsgespräche äusserte, degustierte er einen Merlot – im Normalfall bekannt für seine Empfindlichkeit auf Wärme – der trotz grosser Hitze



Abb. 1: Der Rêze gab zu reden.  
(© Stefan Beuttner)



Abb. 2: Der genetische Weinforscher José Vouillamoz (r.) im Gespräch mit der Initiatorin Miriam Grischott. (© Stefan Beuttner)



Abb. 3: Bordeaux-Negoce-Expertin Juliane Rentzsch weiss, was Winzerbetriebe in Bordeaux beschäftigt. (© Stefan Beuttner)

frisch und balanciert schmeckte. Vermutlich haben die Proteine der Trauben die heissen Jahre abspeichern und deshalb ausbalancieren können, aber so genau wissen das auch die Forschenden noch nicht.

#### ALPINE REBBERGE UND UNBEKANNTE TRAUBENSORTEN

Es lässt sich leicht vermuten, dass die Weinindustrie zurzeit noch teilweise Gewinnerin des Klimawandels ist. Der Trend geht in die Höhe. Sorten können experimentell auf 1250 m ü. M. angepflanzt werden. So, wie es einer der Teilnehmer, Gian Luca Vitalini, in Scuol mit seinen 120 Cabernet-Jura-Rebstöcken versucht. Der Neu-Winzer setzte seine Rebstöcke im Mai dieses Jahres und beobachtet nun, wie sich diese im anstehenden Winter entwickeln. Falls sein Plan aufgeht, wird er diese bereits im nächsten Jahr auf die im Kanton Graubünden erlaubte Anlagefläche von 400 m<sup>2</sup> erhöhen.

Allenfalls sind auch unbekannte Traubensorten die Stars der Zukunft. Die eigentliche Vielfalt der Sorten sei immens wichtig, um die Chance zum Überleben zu sichern, legte der Weinforscher Vouillamoz dar: «Wenn eine Sorte auf einen bestimmten Schädling stark reagiert, gehen alle ein. Ein Mix von verschiedenen Sorten tritt dem entgegen.»

Ein anderes Themenfeld und ebenfalls vom Genexperten vorgetragen, bietet das «Ge-



Abb. 4: Buchautorin Madelyne Eicher-Meyer kennt sich mit der Generation Z aus. (© Stefan Beuttner)

nome editing» (CRISPR/Cas). Der Forscher veranschaulichte, dass sich die USA im Gegensatz zu Europa keine Sorgen über genmanipulierte Produkte mache. Seine Vermutung: In Europa sei man über dieses emotionale Thema noch zu wenig informiert und es löse deswegen Angst aus. Doch auch beim «Genome editing» sah er schon jetzt Probleme auf uns zukommen – er nannte wiederum die Vielfältigkeit. Wenn alle dieselben geklonten Tauben wollen, leide die zentrale Vielfalt darunter.


#### BAG-IN-BOX, ABER BITTE MIT STIL

Die Flasche und ihr Gewicht kamen zuverlässig in beinahe jedem der Referate vor. Wie die O+W bereits im Artikel «Energieeffizienz im Weinkeller» (O+W 11/2023) aufzeigten, stellt der Glasbehälter – neben Verpackung und Transport – eines der bedeutendsten Umweltprobleme der Weinindustrie dar. Eines, das sich relativ leicht lösen lässt. So muss das Gewicht der Flasche deutlich reduziert werden oder noch besser wird auf Glas ganz verzichtet. Ein möglicher Lösungsansatz: die Bag-in-Box, die von der jungen Kundschaft gut akzeptiert wird, sofern sie in einem schicken Design verpackt daherkommen. In der Gastroszene tut man sich diesbezüglich noch schwer. In gehobenen Restaurants steckt man immer noch in der Diskussion über den Drehverschluss, obwohl bewiesen ist, dass die Qualität der Weine nicht darunter leidet.

#### WIE TICKT DIE GEN Z?

Ein beträchtliches und noch mehrheitlich ungenutztes Kundenpotenzial stelle die Generation Z (Jahrgang 1995 bis 2010) dar, sagte Buchautorin Madelyne Eicher-Meyer (Abb. 4). Die Generation Z konsumiere ziemlich alles und sei offen für Neues. Auch alkoholfreier Schaumwein oder CO<sub>2</sub>-zugewetzter Traubensaft komme bei den Jungen gut an. Für sie sei ein würdevolles Sparkling-Getränk «instagrammable» und besser als ein langweiliges Glas Orangensaft.

Tina Fruth von der Firma «Wine Intelligence» bestätigte mittels einer aktuellen Marktforschungsstudie die Trendsetterin Eicher-Meyer: «Die Gen Z interessiert sich für Wein, doch sind sie nicht ausschliesslich auf diesen festgelegt. Dabei vertrauen sie in der Regel noch nicht auf ihr eigenes Wissen, sondern suchen nach Empfehlungen und Erfahrungen von Experten und Freunden, die sie oft in den sozialen Medien finden. Rebsorten interessieren sie nicht, sie entscheiden nach Geschmack und Labeling. Es geht den Jugendlichen oft darum, wie sie sich beim Konsumieren genau dieses Produkts fühlen und wie sie dabei aussehen.»

Das Symposium verdeutlichte: Wissen hilft, Entscheidungen zu treffen und Lösungen gemeinsam anzugehen. 

Andrea Caretta