

Titel: Die naturbelassene Vinifizierung: Was weiß und was erwartet der typische Weinkonsument?

Thema und Motivation

Die konventionelle Weinherstellung kennt eine Reihe an Maßnahmen zur Verbesserung der Haltbarkeit, zur besseren Reproduzierbarkeit des Verarbeitungsprozesses und zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit. Darüber hinaus gibt es Maßnahmen zur Verbesserung der ästhetischen, geschmacklichen und olfaktorischen Wirkung. Viele dieser Maßnahmen sind im österreichischen Weingesetz erfasst und erlaubt.

In den letzten Jahren ist der Trend zu naturnahen Weinen aufgekommen. In diese Rubrik fallen Weine, von denen der Hersteller angibt, möglichst wenige künstliche Maßnahmen im Weinbau bzw. in der Vinifizierung anzuwenden. Ich habe mich für die Frage interessiert, inwieweit der Trend zu naturnahen Weinen sich nachhaltig am Markt etablieren wird und wie sich die aktuelle Marktsituation darstellt.

Fragestellung und Zielsetzung

In diesem Zusammenhang stellen sich eine Reihe von Fragen: Was ist überhaupt naturnaher Wein? Ist das Angebot naturnaher Weine eine kurzlebige Modeerscheinung? Handelt es sich um einen nachhaltigen Trend? Welche Weinbehandlungsmittel bzw. Zusatzstoffe werden in der konventionellen Weinherstellung eingesetzt? Welche Wirkungen haben diese? Was sagen Experten entlang der Weinherstellungskette zum Trend der naturnahen Weine?

Die vorliegende Arbeit soll einen Beitrag leisten um zu verstehen, was Weinkonsumenten über den Herstellungsprozess wissen, was sie von gutem Wein erwarten und inwieweit das Segment der naturnahen Weine sich nachhaltig am Weinmarkt entwickeln wird.

Methodik

Im Zentrum der methodischen Vorgehensweise stand die Literatur-Recherche. Dabei habe ich sowohl deutschsprachige als auch englischsprachige Buchveröffentlichungen herangezogen und ausgewertet. Als besonders interessanter Fund hat sich dabei eine Marktstudie erwiesen, die vor wenigen Jahren an der Wiener Universität für Bodenkultur durchgeführt worden ist. Auf diese Studie bin ich detailliert eingegangen und habe deren Resultate besonders diskutiert.

Neben der Aufarbeitung der Literatur und Studienergebnissen, umfasst diese Arbeit auch einen praktischen Teil. In diesem Abschnitt habe ich ausgewählte Experten entlang der Kette der Weinherstellung, systematisch befragt: Am Beginn stand ein Leitender Angestellter einer Vertriebsorganisation von Weinbehandlungsmitteln bzw. Zusatzstoffen für die Weinhersteller (Interviewpartner A). Dieser Interviewpartner ist besonders nah am Bedarf und am Einsatzverhalten der Weinhersteller dabei. Anbieter von Weinbehandlungsmitteln

können auch sehr gut die zeitliche Veränderung wiedergeben und damit einen Einblick in die Situation vor zehn Jahren und heute wiedergeben. Das zweite Interview wurde mit einem Weinbauern (Interviewpartner B) geführt, der seinen Betrieb von konventioneller Herstellung auf die Herstellung naturnaher Weine umgestellt hat. Ein solcher Winzer kennt sowohl die traditionelle Weinherstellung als auch die naturnahe. Von diesem Interviewpartner kann erwartet werden, dass er den Aufwand für die Umstellung und das naturnahe Produzieren dem Markterfolg gut gegenüberstellen kann. Zum Dritten wurde ein Interview mit einem Weinhändler (Interviewpartner C) geführt, der für seine Konsumenten sowohl naturnahe Weine, als auch konventionelle Weine bereitstellt. In diesem Interview bekam ich besonders aussagekräftige Antworten zum Kaufverhalten der Kunden.

Inhalt

Diese Arbeit beschreibt den Trend zu naturnahen Weinen und gibt einen Überblick zu den Begriffen, die mit naturnahen Weinen bzw. Natural wines verbunden sind. Die Literatur zu naturnahen Weinen umfasst üblicherweise den gesamten Winzerprozess, also den Weinbau, die Weinernte, die Weinverarbeitung und die Vermarktung. In der vorliegenden Arbeit habe ich allerdings bewusst einen engen inhaltlichen Rahmen gesetzt und nur den Teil der Weinverarbeitung in den Fokus genommen. In weiterer Folge habe ich eine Übersicht zu den Weinbehandlungsmitteln bzw. Zusätzen, die in der konventionellen Weinherstellung verwendet werden, zusammengestellt. Neben der Übersicht wird auch deren Wirkung auf den Vinifizierungsprozess beschrieben.

Fazit

Zu Beginn bin ich davon ausgegangen, dass Weinkonsumenten in der Regel wenig über den Herstellprozess von Wein wissen und auch wenig Interesse daran zeigen. Diese Annahme hat sich im Zuge dieser Arbeit, im Speziellen auch durch die geführten Experten-Interviews, bestätigt. Der Markt für Naturweine ist erst im Aufbau und immer noch dabei sich zu finden. Kleine Winzer sehen in der Herstellung und Vermarktung von Naturweinen eine interessante Marktchance und nehmen diesen Trend derzeit vermehrt auf. Die Abgrenzung zur konventionellen Produktion ist einerseits schwierig dem Konsumenten zu vermitteln und könnte andere Betriebe oder selbst die eigene Winzer-Vergangenheit in ein schiefes Licht rücken. Die vorhandene Skepsis in der derzeitigen Marktsituation verlangt offensichtlich nach Standardisierung und Kontrolle. Es zeigt sich jedenfalls, dass es nicht genügen wird, Weine trüb und unbehandelt abzufüllen, ohne gewisse geschmackliche Standards oder Kontrollstandards in der Weinbereitung. Die BIO-Zertifizierung hat sich hier als erster allgemeiner Standard herauskristallisiert. In Frankreich gibt es hierzu eine erste Initiative, den Naturwein genauer zu klassifizieren. Meiner Meinung nach, würde im Rahmen der Weinherstellung, eine Deklaration auf den Etiketten, wie es im Lebensmittelbereich üblich ist, dem Konsumenten zusätzliche Transparenz geben. So kann der Konsument neben dem eigentlichen Produkt Wein, seinen individuellen Mehrwert aufgrund spezieller Produktionsmethoden finden und wird möglicherweise bereit sein, einen höheren Preis dafür zu bezahlen.