

GRÜNES KAPITAL

Zum Wohl – Klasse statt Masse

Der Klimawandel setzt dem Weinbau zu. Frost, Trockenheit und Dauerregen ließ die weltweite Weinproduktion im letzten Jahr auf den niedrigsten Stand seit mehr als 60 Jahren sinken. Ein schwieriges Umfeld bereiten aber nicht nur die Extremwetterlagen, sondern auch die nachlassende Trinkfreudigkeit. Die Keller sind deshalb übertoll, die Preise niedrig. Die Branche sucht nach Lösungen.

Europäer lieben Wein. Laut Schätzung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein in Paris liegt Portugal mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 62 Litern pro Jahr an der Weltspitze (statista.de). Dem Rebensaft fast ebenso zugetan ist man in Frankreich und Italien. Platz vier und fünf haben sich die Schweiz und Österreich „ertrunken“. Während hierzulande der Weinkonsum stagniert, geht er in den großen Weinnationen sogar zurück. Experten führen dies auf ein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung, aber auch auf verstärkte Verkehrskontrollen zurück. Und auch der Wachstumsmarkt China trägt mit nur 0,6 Liter pro Kopf und Jahr weniger als gewünscht zum Absatz bei.

Um dem durch die Überproduktion entstandenen Preisdruck zu begegnen, legen kleinere Winzer ihre Rebflächen still. In Südeuropa bevorzugt man die Verquantung ganzer Ernten zu Industrialkohol - gestützt durch Förderungen der Europäischen Union. Über 100 Millionen Euro Subventionen flossen so seit 2023

nach Frankreich, Portugal und Italien (tagesschau.de). Dass dabei nicht nur Wein, sondern auch Geld vernichtet wird, liegt auf der Hand: Industrialkohol lässt sich über Zellulose deutlich günstiger produzieren.

Die Großen der Branche setzen indes auf Diversifizierung. So hat sich einer der größten Player am Markt, der englische Getränkekonzern Diageo Plc., stark aus dem Weingeschäft zurückgezogen und konzentriert sich heute mehr auf Spirituosen, Bier und Ready-to-Drink-Getränke wie fertig abgefüllte Cocktails und Aperitifs.

Der US-amerikanische Multi Constellation Brands, der immer schon auf preiswerten Massenwein gesetzt hat, sicherte sich durch geschickte Ankaufspolitik nicht nur Weinkeller und -güter, sondern ebenfalls auch Bier- und Spirituosenmarken. Fortune Brands aus den USA setzt neben Weinen und Spirituosen sogar auf Golfsport sowie Home & Cookware.

Der Weinmarkt wird sich in den nächsten Jahren mit jährlichen Wachstumstraten von rund 1,7 Prozent (statista.de) nur moderat entwickeln. Dabei werden Qualität und Herkunft sowie ein geringer Alkohol- und Zuckergehalt an Wichtigkeit gewinnen.



Christoph Flatz,
Veranlagungsspezialist
in der Sparkasse



Der Weinbau im

Klimawandel bringt die österreichische Weinindustrie unter Druck. Mit neuen Anbaumethoden, Bewässerungstechniken und Rebsorten stemmen sich Winzer gegen die Herausforderungen. Doch wie wirkt sich das auf die Qualität und Vielfalt des Weins aus?

Frühere Weinlese, süßere Weine, Trockenheit – der Klimawandel lässt auch Österreichs Winzer nicht unberührt. Reagiert wird unter anderem bereits bei der Wasserversorgung, wie etwa das Projekt „Aqua Repono“ im Traisental in Niederösterreich zeigt. Und ebenso gibt es auch den Effekt, dass Wein aus Regionen wie Nordtirol kommt. Weinbauverbandschef Johannes Schmuckenschlager erläuterte, wie seine Branche auf die Herausforderungen reagiert.

„Natürlich geben die Winzerinnen und Winzer ihr Bestes, geeignete Maßnahmen zu setzen, um ihre Weingärten an die

Hitze und den Klimawandel anzupassen und die Qualität ihrer Produkte zu erhalten. Es werden zum Beispiel verstärkt spätreifende Unterlagen bei der Veredelung verwendet. Bei der Ausrichtung der Rebzeilen versucht man, den Trauben eine natürliche Beschattung zu ermöglichen“, nannte Schmuckenschlager einige der Maßnahmen, mit denen auf das sich ändernde Klima reagiert wird.

Verschiedene Strategien. Natürlich sei es auch so, dass in manchen Gebieten versucht werde, auf höhere beziehungsweise nicht so extrem sonnenexponierte Lagen auszuweichen: „Klarerweise gibt es von Gebiet zu Gebiet verschiedene Zugänge und Möglichkeiten, weswegen man diese Aussagen alle nicht verallgemeinern kann.“ Zudem werde in der Sortenzucht und -weiterentwicklung verstärkt auf Hitzetoleranz und Widerstandsfähigkeit geachtet. „Wo es möglich ist, wird auch versucht, Bewässerungssysteme zu installieren, um den Reben über Trockenperioden drüberhelfen zu können. Idealerweise gibt es Seen oder Flüsse in der Umgebung“, erläuterte der Verbandschef. Doch muss man sich



Aufgrund des heißen und trockenen Sommers beginnt die Weinern- te heuer schon sehr früh.

APA

Klimastress

Sorgen machen, dass regionale Traditionssorten, wie etwa Zierfandler und Rotgipfler im südlichen Niederösterreich, nicht mehr dort angebaut werden können? „Zierfandler und Rotgipfler sind sehr hitzeresistente Rebsorten, weswegen sie traditionell etwa in der Thermenregion, die grundsätzlich ein eher trockenes Anbaugelände darstellt, angebaut werden“, lautete die Antwort. Es sei nicht davon auszugehen, dass gerade derartige regional angepasste Rebsorten in Zukunft verschwinden werden.“ Auch für den Veltliner, der Weißweinsorte schlechthin, bestehe keine Gefahr, beruhigte der Weinbauverbandschef: „Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grüne Veltliner verschwindet. War er früher eher auf der fruchtigen Seite, so bekommt er mit dem Klimawandel immer mehr reifere, würzige Aromen.“

Die Weine verändern sich aber durchaus, so Schmuckenschlager, sie würden vielfach etwa milder, dafür aber oft komplexer. „Dass sich andere Rebsorten, zum Beispiel auch manche südliche Rotweinrebsorten, in unseren Anbaugeländen stärker ausbreiten, kann natürlich stattfinden.“ Öster-

reich werde aber grundsätzlich ein Weißweinland bleiben, „weswegen das Verhältnis zwei Drittel Weiß zu einem Drittel Rot meines Erachtens auch in Zukunft bestehen bleiben wird.“

Zugesetzte Säure. Jedoch heißt es, dass die wegen der Hitze inzwischen zu süßen Weine nachgesäuert werden müssen. „Es stimmt, dass in diesen extremen Hitzejahren bei manchen Rebsorten, die von Natur aus weniger Säure haben, der Most teilweise gesäuert wird, um dessen pH-Wert zu senken und damit eine saubere und unkomplizierte Gärung zu ermöglichen“, so Schmuckenschlager. Die zugesetzte Säure – meist Weinsäure – falle nach der Gärung dann aber größtenteils wieder als Weinstein aus.

Klimawandel bedeutet auch, dass sich in Österreich auch neue Tier- und Pflanzenarten ansiedeln können. Lauern hier neue Gefahren für den Weinbau? „Es stimmt, dass wir auch in Österreich mittlerweile mit manchen ‚Bioinvasoren‘, also gebietsfremden Schaderregern beziehungsweise Schädlingen, im Weinbau zu kämpfen haben“, so Schmuckenschlager.

HANDELSVERBAND

50 Forderungen an künftige Regierung

Der Handelsverband hat mit seinen rund 4000 Mitgliedern ein Forderungsprogramm mit 50 Reformvorschlägen für die künftige Regierung ausgearbeitet. Größten Handlungsbedarf sieht Handelsverband-Geschäftsführer Rainer Will im Bereich Bürokratie, Lohnnebenkosten und bei der unfairen Konkurrenz durch Online-Billig-Marktplätze aus China. Im Regierungspro-

gramm 2020 bis 2024 hatten ÖVP und Grüne eine „Bürokratiebremse“ versprochen. „Davon merken wir gar nichts“, sagte Will. Laut einer Umfrage ist die Bürokratiebelastung für befragte Händler in den Bereichen Steuern/Abgaben, Buchhaltung/Jahresabschluss, Lohnverrechnung/Sozialversicherung sowie Arbeitnehmerschutz und Sicherheitsvorschriften am größten.

We love Cheese

Moosbrugger

Verkostung unserer USA-Käse-Selektion

Freitag 27.9. 8-12, 14-18 Uhr
Samstag 28.9. 8-12 Uhr

Käse-Direktverkauf
Ortseinfahrt Mäder. Von Altach kommend, direkt beim Kreisverkehr. T 05523 541 52

Öffnungszeiten
Mo bis Fr 8-12 & 14-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

KEHA BAU

Neubau Kleinwohnanlage in Rankweil

- + 8 Einheiten
- + Wohnbauförderung möglich
- + 13 Tiefgaragenplätze *

* -30% auf den 2. TG-Platz für die ersten 3 Käufer

100%

Leidenschaft in jedem Detail.

KEHA BAU GmbH
Rohrackerweg 8/2, 6833 Fraxern
Tel: +43 5523 23283
E-Mail: office@kehabau.com
www.kehabau.com