



INNOVINO

MAGAZIN FÜR MODERNEN WEINBAU

12 2023



WEINGUT ESCHER

WINZER MIT SCHNAPSIDEEN



→ IMMER MEHR
WINZER BEWEISEN:

ALKOHOL?
ES GEHT AUCH OHNE

→ DEM HISTAMIN AUF
DER SPUR:

SO WIRD WEIN
BEKÖMMLICHER

→ KLIMASCHÜTZER
KORKEICHE:

DIE BÄUME MIT DEN
ROTEN STRÜMPFEN

LIEBE LESERINNEN UND LESER,



die Aufgabe ist immens und birgt Zielkonflikte: Auf der einen Seite bedroht der Klimawandel die Landwirtschaft. Auf der anderen muss sie den einschneidenden Restriktionen des Green Deals begegnen. Und das alles, ohne die Produktion zu gefährden, versteht sich. Ökonomische Leistungsfähigkeit steht ökologischem Umdenken gegenüber.

Aber was ist nun der Schlüssel, um Produktivität sicherzustellen und gleichzeitig den ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren?

Wir sind davon überzeugt, dass Agrarinnovationen darauf die Antwort sind. Doch was sich so leicht sagt, ist in der Forschung eine enorme Herausforderung. Ein Ansatz ist etwa die Entwicklung noch gezielterer Wirkmechanismen von Pflanzenschutzmitteln. Mit dem Ziel, deren Umweltprofile stetig weiter zu verbessern. Dabei gehen wir auch völlig neue Wege. Mit dem Innovationsansatz „CropKey“ etwa werden künftig Moleküle für Pflanzenschutzmittel entworfen, während sie früher im Zuge von Testverfahren aus Millionen von Verbindungen ausselektiert werden mussten. Das erlaubt es, Pflanzenschutzmittel wesentlich schneller und gezielter zu entwickeln.

Hier werden von uns die unterschiedlichsten Methoden genutzt. Datenwissenschaften, frühe Sicherheitstests, Modellierungen und künstliche Intelligenz – all dies soll zu neuen Molekülen führen, auf die wir auch in Zukunft bauen können.

Zusätzlich steht für uns außer Frage, dass es immer wichtiger wird, in Systemlösungen zu denken. Zweifellos wird Pflanzenschutz auch weiterhin eine wichtige Rolle spielen. Aber technischer Fortschritt – zum Beispiel in Form von digitalen Lösungen – kann ermöglichen, die Mittel effizienter einzusetzen. Somit steht nicht mehr der einzelne Wirkstoff im Vordergrund, es geht vielmehr um dessen Eignung, im Gesamtsystem möglichst effizient zu wirken. Dabei haben wir zusammen mit der Landwirtschaft das Ziel definiert: die Sicherung der Ernährung, im Zuge derer ökonomische und ökologische Interessen ihr Gleichgewicht finden.

Dafür wollen wir gemeinsam eintreten.

Herzlichst Ihr

Heinz Breuer

Leiter der Unternehmenskommunikation
Bayer CropScience Deutschland GmbH



VOR ORT

WINZER MIT SCHNAPSIDEEN

Das Weingut Escher produziert nicht nur ausgezeichnete Weine. Sogar die Wildkräuter zwischen den Reben (hier Inkarnatkle) werden verarbeitet.



BESSER WISSEN

DIE WEINSCHÄTZE DER WELT

In manchen Kellern lagert eine sechs- oder gar siebenstellige Zahl an Weinflaschen.



MARKETING

BITTE KEINEN ALKOHOL, ABER VIEL AROMA

Im ersten Berliner Spätverkauf für alkoholfreie Spirituosen können Kunden auch aus einem großen Weinsortiment wählen.



INTERNATIONAL

DIE NUMMER DREI IM SÜDEN

Argentiniens Rebfläche ist doppelt so groß wie die deutsche – und bietet so manche Besonderheit.



AUS DER PRAXIS

DIE BÄUME MIT DEN ROTEN STRÜMPFEN

Korkeichen müssen 25 Jahre wachsen, bis sie zum ersten Mal abgeschält werden können. Der Stamm erscheint dann rot.



MARKETING

AUF DEN SPUREN DES HISTAMINS: SO WIRD WEIN BEKÖMMLICHER

Für Menschen mit einer Histamin-Intoleranz ist der Hinweis auf den Gehalt des Botenstoffs auf dem Etikett wichtig.

TITELBILD

Mit hohem Anspruch, viel Kompetenz und ungewöhnlichen Ideen bringen Christian Escher und seine Familie ihr Weingut voran.



Licht am Wackerbarthberg. So wie hier im Jahr 2021 erstrahlt das sächsische Weingut Schloss Wackerbarth auch in diesem Winter.



Wo der Weinberg leuchtet

Schloss Wackerbarth in Radebeul versteht sich als Erlebnisweingut für alle Sinne. Und das rund ums Jahr. Dazu trägt auch das Winter-Event „Wein & Licht“ bei. Von November bis Februar heißt es dann nach Sonnenuntergang: Licht an!

Normalerweise liegen Weinberge im Winter schon am späten Nachmittag im Dunkeln. Nicht so der Wackerbarthberg in Radebeul bei Dresden. Seit November tauchen dort wieder Tausende sparsame LED-Lichter die umliegenden Reben, Hecken und Trockenmauern nach Sonnenuntergang ebenso in warmes Licht wie die darunter liegenden Gärten und Gebäude des sächsischen Staatsweinguts auf Schloss Wackerbarth. Was im November 2020 als Hoffnungsschimmer in der ansonsten trüben Lockdown-Zeit gedacht war, hat sich inzwischen als alljährliches Event etabliert.

„Schon früher haben wir die Adventszeit immer mit einem kleinen Lichterfest eingeläutet und unsere barocke Anlage gezielt beleuchtet“, so Schloss-Wackerbarth-Sprecher Martin Junge zur Vorgeschichte. Im ersten Corona-Winter hat man das Konzept

dann zeitlich und räumlich ausgeweitet und „Wein & Licht“ genannt. Seither ist das ein Event für alle Sinne: Besucher können sich in dieser Zeit nicht nur an einem Lichterzauber erfreuen, sondern auch essen und (Glüh-)Wein trinken, dem musikalischen Programm lauschen oder die Eisstockbahnen nutzen. „Es ist zugleich die Ergänzung unserer erfolgreichen Events ‚Sektfrühling‘ und ‚Weinsommer‘ um ein stimmungsvolles Winterprogramm“, so Junge.

Die nach dem Ende der DDR marode Schlossanlage wurde längst liebevoll restauriert. Eine moderne Manufaktur wurde errichtet. Seit mehr als 20 Jahren versteht sich Schloss Wackerbarth nicht ganz unbescheiden als „Europas erstes Erlebnisweingut“ und lockt mit seinen Events inzwischen mehr als 190 000 zahlende Besucher pro Jahr. Heute gehören 90 Hektar Rebanlagen zum Wein-

gut – mit dem Wackerbarthberg als einer der Spitzenlagen.

Trotz all der Lichterschönheit bleibt die Frage: Muss so ein Lichtermeer wirklich sein in Zeiten einer Energiekrise? Damit haben sich die Initiatoren auf Schloss Wackerbarth intensiv befasst und ihr Beleuchtungskonzept entsprechend umgestellt: Schon im vergangenen Winter gab es weniger Lichtelemente sowie kürzere Lichtzeiten. „So konnten wir den Energieverbrauch um gut drei Viertel verringern“, sagt Junge. Der Verbrauch habe bei gerade einmal 0,09 Kilowattstunden je Besucher gelegen. Hätten die Besucher stattdessen zu Hause ferngesehen, wäre also deutlich mehr Energie verbraucht worden. Auch in diesem Winter gebe es ein „energiesparendes Konzept“, so Junge. Willkommen im Reich der Sinne. ■

schloss-wackerbarth.de



Markante Düfte

zwischen den Zeilen

Ottmar Escher hat einen Grundsatz, der für das Weingut seiner Familie vermutlich prägend war: „Erkennen und tun“. Klingt einfach. Ist aber auch harte Arbeit. Heute sind es zwei Söhne Eschers, die das Motto weiter mit Leben füllen – und dem Weingut im Remstal zu einem bemerkenswerten Ruf verholfen haben.

Da ist zum Beispiel Markus Escher. Der mit 32 Jahren mittlere der drei Escher-Söhne ist, wenn man so will, für die Schnapsideen im Unternehmen zuständig. Und das ist durchaus wörtlich gemeint. Eine besonders erfolgreiche kam ihm 2013. Da waren ihm bei der Arbeit im Weinberg markante Düfte aufgefallen. Und dann erkannte er: Sie stammen von der Zwischenbegrünung. Die war in der Tat sehr vielfältig. Lavendel, Kamille, Majoran, Brennessel, Ölrettich, Spitzwegerich, Schafgarbe und vieles mehr wuchs dort zwischen den Rebzeilen. Und das keineswegs zufällig. Denn zum Konzept des Weinguts gehört schon lange, die Böden mit einer Mischung aus unterschiedlich tief wurzelnden Pflanzen aufzulockern.

„Erkennen und tun – darauf kommt es an“, betont Ottmar Escher gerne, und es klingt ein bisschen wie ein Betriebsmotto. Genau so hat es Sohn Markus dann ja auch gemacht. Der Erkenntnis über die duftenden Kräuter im Weinberg folgte eine grandiose Idee – und deren Umsetzung. Denn plötzlich durchzuckte den Gin-Liebhaber ein bestechender Gedanke: warum nicht mal selbst einen Gin komponieren – und zwar ausschließlich mit Zutaten aus dem Weinberg? Alles, was dafür noch fehlte, war der Wacholder. Also pflanzte Escher kurzerhand 20 Wacholderstöcke in die Weingärten.

Besonders praktisch: Die Destille gab es bereits. Die wurde 1995 vom Großvater angeschafft – und trägt bis heute →



/ Artenvielfalt im Weingarten: Christian Escher freut sich über die Wildpflanzen in der Zwischenbegrünung.





Markus Escher vor seinen Destillaten, allen voran dem Wild Gin – mit echten Kräutern vom Weinberg

→ dessen Namen: Otto. Damals standen noch Destillate aus dem Obst der eigenen Streuobstwiesen im Vordergrund.

Nun also Gin. Und der sollte richtig gut werden. So ist schließlich das Selbstverständnis im Hause Escher. Als Markus Escher mit dem Projekt begann, absolvierte er daher einen Destillierkurs an der Universität Hohenheim in Stuttgart. Danach musste er noch etwas tüfteln, ehe die endgültige Rezeptur stand. Bei so vielen Botanicals, wie die Kräuterzutaten in der Gin-Welt heißen, gab es immerhin unzählige Kombinationsmöglichkeiten. Doch dann war er fertig, der Wild Gin, Untertitel: Wildsammlung Weinberg.

Und der habe inzwischen eine „feste Fanbase“, wie Markus Escher nicht ohne Stolz sagt. Über 2000 Flaschen setze er jedes Jahr ab, viele über Feinkostläden

in der Region. Die Rezepturfindung ist alljährlich eine neue Herausforderung. Direkt nach der Weinlese ziehen Markus und Vater Ottmar mit der Sense los, um die Grünstreifen zu mähen. Zu Hause sortiert der Junior dann die Kräuter aus und legt jede Art separat in Alkohol ein. Irgendwann kommt alles, inklusive Wacholder, gemäß Rezeptur zusammen: der Startschuss für die Mazeration. Drei Wochen dauert die – danach wird das fertige Mazerat destilliert. „Schonend im Vierfachverfahren“, wie Markus Escher gerne betont.

Gemeinsam mit einem Freund hat Markus Escher sogar noch einen zweiten Gin kreiert: den Ginstr. Nein, das hat nichts mit Ginster zu tun. Das „str“ ist vielmehr eine heimatverbundene Reverenz an das Kürzel des nahen Stuttgarter Flughafens. Und auch dieser Gin ist ein Erfolg. 2018

zeichnete ihn die International Wine & Spirit Company als „weltbesten Gin für Gin Tonic“ aus. Für die Ehrung flogen Escher und sein Freund eigens nach London.

Dabei sind Auszeichnungen für die Familie Escher längst eine Selbstverständlichkeit geworden. Wer sich auf der Website des Weinguts einen Überblick verschaffen will, muss lange scrollen, so umfangreich ist die entsprechende Liste. Der „Weinguide Deutschland“ von Gault&Millaut empfiehlt die Weine seit 2012 alljährlich aufs Neue. Der „Vinum Weinguide“ tut dies seit 2018 ebenso. Hinzu kommen zahlreiche Prämierungen für einzelne Weine. Auch der Eingangsbereich des Hofes in Schwaikheim bei Stuttgart ist voller Plaketten und Ehrungen.

Wie es dazu kam? Klar, aus dem Remstal, in dem Schwaikheim liegt, stammt heute ein auffällig großer Teil der Württemberger Spitzenweine. Christian Escher nennt drei Gründe, warum hier die Eschers vorne mitspielen: „Es gehören vielfältige gute Lagen dazu, außerdem penible Pflege der Weinberge und ein handwerklicher Ausbau.“ Der 33-jährige Bruder von Markus ist nicht nur der heutige Inhaber des Weinguts. Er ist zugleich der erste vollberufliche Winzer überhaupt in der Familie. Zwar hatten schon die Großeltern mit dem Weinbau begonnen. Doch als sie Ende der Sechzigerjahre 900 Rebstöcke setzten, war das eher noch ein Hobby. Der Hof war damals ein klassischer Mischbetrieb. Schweine, Milchkühe und Obstwiesen standen im Vordergrund. Der erste Wein ging zunächst ausschließlich in die hofeigene Besenwirtschaft.

In den Neunzigerjahren führte Ottmar Escher den Hof mit seiner Frau Lisa fort. Und erkannte: Die gemischte Landwirtschaft hat keine Zukunft. Dem Erkennen folgte einmal mehr das Tun: Die Eschers

entschieden sich nämlich dafür, den Betrieb zu einem reinen Weingut umzubauen. Kühe und Schweine wurden verkauft, die Rebfläche schrittweise erweitert – mal durch Zukäufe, mal durch Pachtungen. Aus 900 Rebstöcken wurden so 65.000.

Aktuell bewirtschaftet die Familie 16 Hektar im Ertrag. Verteilt auf sieben Lagen, die sich über fünf Ortschaften erstrecken und bis zu 13 Kilometer auseinanderliegen. Ganz klar: Diese Kleinteiligkeit sorgt für viel Arbeit. Christian Escher sieht allerdings eher die Vorteile: Risikostreuung, etwa bei Hagel. Außerdem seien die Böden so wunderbar vielseitig und unterschiedlich: vom Sandstein über Mergel bis zum Keuper. Beste Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Palette an Weinen.

Und die tragen Namen wie „Erste Begegnung“, „Alte Reben“ oder „Heimatliebe“. Für die qualitative Segmentierung hat Christian Escher eine Pyramide mit drei Produktlinien kreiert: „Heimat“, „Bergkeuper“ und „Goldlage“. In dieser Abfolge steigen auch die Preise – von sechs auf bis zu 48 Euro je Flasche.

Für ihre Spitzenweine setzen die Eschers auf eine mehrstufige Lese. Ein Teil der Trauben bleibt noch hängen, um sich voll entwickeln zu können. Für die Premiumklasse werde im Sommer außerdem jede Traube halbiert, so Christian Escher. Natürlich auch das ist zusätzliche Arbeit. Bei der setzt die Familie übrigens auf lokale Ernteteams. Die allermeisten Helfer sind Freunde, Kollegen, Bekannte, etliche bereits im fortgeschrittenen Alter. „Das machen wir schon immer so“, sagt Ottmar Escher.

Für seinen ältesten Sohn Christian war früh klar, dass er Winzer werden wollte. Mit 15 ein erstes Praktikum auf ei-



Ein gutes Team: Vater Ottmar Escher, der Allrounder, und Sohn Christian, der Winzer

nem Weingut, nach der Realschule die Winzerausbildung, danach Aufenthalt auf Weingütern in Südtirol, Kanada und Südafrika, ein Jahr Mitarbeit in einer Stuttgarter Weinhandlung, der Abschluss als Techniker für Weinbau und Önologie und schließlich 2013 der Einstieg im heimischen Betrieb. Da war er 23, gerade zum „Vize-Jungwinzer des Jahres“ gekürt und hatte große Ziele: hervorragende Weine machen und dafür Preise bekommen.

Zehn Jahre später kann man feststellen: alles längst erreicht. Trotzdem wird er auch künftig hart dafür arbeiten, dass es so weitergeht. Immer gemäß dem Betriebsmotto – „Erkennen und tun.“ Ohnehin ist das alles kein Selbstläufer. „Jedes Jahr ist anders, mit neuen Herausforderungen, etwa durch das Wetter“, sagt Escher. Aber das Arbeiten mit der nicht immer berechenbaren Natur ist für ihn der Reiz. Genau deswegen habe er als Winzer „einen der spannendsten Berufe überhaupt“. ■

wein-escher.de



Argentinischer Wein ist hierzulande nur wenig verbreitet. Dennoch hat Argentinien eine doppelt so große Rebfläche wie Deutschland und ist – knapp nach Australien und Chile – der drittgrößte Weinproduzent auf der Südhalbkugel.



Die Nummer drei im Süden

Argentinien in Zahlen¹

Fläche 2,78 Mio. km ² (*357 000 km ²)	Für Landwirtschaft genutzt (2021) 118,0 Mio. ha 42,4 % (*16,6 Mio. ha 46,5 %)	Biologische Landwirtschaft (2021) 4,1 Mio. ha 3,5 % (*1,78 Mio. ha 10,7 %)	Rebfläche 207 000 ha (*103 000 ha)
Bevölkerung 46,2 Mio. (*84,4 Mio.)	Bevölkerungswachstum +0,9 % (*+1,3 %)	Bruttoinlandsprodukt 633 Mrd. US-Dollar (*4070 Mrd. US-Dollar)	Anteil Landwirtschaft 6,4 % (*1,1 %)
Pro-Kopf-BIP 13 686 \$ (*48 433 \$)	Wirtschaftswachstum +5,2 % (*+1,8 %)	Inflationsrate +72,4 % (*+7,9 %)	Arbeitslosigkeit 6,5 % (*5,8 %)

Die mit (*) gekennzeichneten Zahlen stellen die Vergleichswerte für Deutschland dar.
¹für 2022, wenn nicht anders angegeben

Hohe Lagen, wirtschaftliche Tiefschläge

Weinbau in Argentinien besitzt eine bald 500-jährige Tradition. Um 1540 herum sollen Spanier in der Rio-de-la-Plata-Region die ersten Rebstöcke gepflanzt haben. Lange Zeit verfügte das Land über die größte Rebfläche außerhalb Europas. Doch längst sind die USA und zuletzt auch Australien und Nachbar Chile vorbeigezogen. 2022 rangierte Argentinien mit rund 11,5 Millionen Hektoliter in Sachen Weinproduktion global auf Platz sieben, auf der Südhalbkugel immerhin auf Platz drei, noch vor Südafrika.

Die mit Abstand meisten der gut 23 000 Weinbaubetriebe befinden sich im Westen des Landes. Über 90 Prozent der Rebfläche liegen allein in den beiden Provinzen Mendoza (71 Prozent) und San Juan (20 Prozent). Die oft höheren Lagen sorgen für jede Menge Sonne sowie große Temperaturschwankungen im Tagesverlauf und fördern die Aromatik vieler Weine. Allerdings bereiten Fröste, Dürren, Hitzewellen und starke Regenfälle auch Probleme. Besondere Extremwetter gibt es in Patagonien,

wo das möglicherweise südlichste Weingut der Welt (45°33' südliche Breite) auf 50 Hektar Weine der Marke Otronia produziert.

Vor allem in größeren Betrieben ist künstliche Bewässerung längst Standard, während kleinere sich solche Investitionen häufig nicht leisten können. Hinzu kommt die hohe Inflation, die die Wirtschaftlichkeit vor allem für jene Mehrheit beeinträchtigt, die nur den heimischen Markt beliefert. Manch kleinerer Winzer hat inzwischen das Handtuch geworfen. Mit der Folge, dass die Rebfläche seit einigen Jahren abnimmt. 2022 betrug sie 207 000 Hektar.

Die ersten Reben stammten aus Europa. Doch längst hat Argentinien auch eigene Züchtungen hervorgebracht, so etwa die roten Sorten Cereza und Criolla Grande oder die weißen Pedro Giménez und Torrontés Riojano.

winesofargentina.com

Buenos Aires



Mehr als 70 Prozent der Rebstöcke stehen in der Provinz Mendoza und somit häufig vor Andenkulisse.

Der Pflanzenschutz*

Ein Großteil der argentinischen Rebfläche befindet sich in Andennähe und damit in zum Teil höheren und oft auch niederschlagsarmen Lagen. Das reduziert mitunter den Schädlingsdruck. Dort, wo es trotzdem Probleme gibt, sind diese ganz ähnlich wie in Mitteleuropa. Bei den Krankheiten etwa dominieren Echter und Falscher Mehltau sowie Botrytis. Bei der Bekämpfung von Oidium und Botrytis setzen argentinische Winzer auch *Nativo*[®] beziehungsweise *Teldor*[®] und *Serenade*[®] von Bayer ein.

Bei den Insekten machen Schmierläuse, mitunter Spinnmilben, Rüsselkäferarten und der Bekreuzte Traubenwickler Probleme. Letzterer ist in Argentinien ein Quarantäneschädling, für den es je nach Auftreten behördlich verbindliche Behandlungsregime gibt. Ab 2024 soll dafür auch *Belt*[®] von Bayer zur Verfügung stehen. Weitere Bayer-Insektizide im argentinischen Weinbau sind *Confidor*[®] und *Movento*[®]. Für die Unkrautkontrolle wiederum sind mit *Alion*[®] (Voraufbau) und *Roundup*[®] (Nachaufbau) gleich zwei Bayer-Präparate im Einsatz.

Die biologisch bewirtschaftete Rebfläche beträgt in Argentinien 9300 Hektar und damit etwas über vier Prozent der Gesamtfläche.

* Die genannten Bayer-Produkte besitzen die entsprechende regionale Zulassung.



Nirgendwo ist die Anbaufläche für Malbec (Foto) größer als in Argentinien. Auf mehr als 45 000 Hektar steht dort diese – auch als Côt bekannte – Rebsorte, und zwar, anders als in ihrer alten Heimat Frankreich, noch immer wurzelecht. Um die globale Vermarktung argentinischer Malbec-Weine zu fördern, feiert man seit 2011 am 17. April den „Malbec World Day“. malbecworldday.com

Argentinischer Weinbau in Zahlen

Rebfläche (2022): 207 000 ha
Weiß (19 %): v. a. Pedro Giménez, Torrontés Riojano, Chardonnay
Rot und Rosé (81 %): v. a. Malbec, Cereza, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Criolla grande, Syrah, Tempranillo
Winzerbetriebe (2022): 23 090
Weinproduktion (2022): 11,5 Mio. hl
Weinexport (2021): ca. 30 % der Produktion.
 Hauptzielländer sind die USA und Großbritannien. Gut zwei Prozent des Exports gingen zuletzt nach Deutschland.
Weinkonsum (2022): 8,3 Mio. hl



Bitte keinen Alkohol, aber viel Aroma

Alkoholfreie Weine führen in Deutschland ein Nischen-dasein. Ein Grund: Viele Weinfans sind von dem Geschmack enttäuscht – es fehlt oft an Körper und Mundgefühl. Doch Hersteller und Forschung arbeiten daran, das zu ändern.

Was werden Winzersöhne, die kein Winzer sein wollen? Alexander und Jochen Bähr aus Neustadt an der Weinstraße entschieden sich für den Beruf des Kaufmanns. Dass sie nach Jahren dennoch wieder in die Nähe ihrer Wurzeln zurückgekehrt sind, lag an ihrer Idee, Tafeltrauben anzubauen. Das war 2012. Die Ernte war gering, aber so gut, dass sie daraus einen guten Traubensaftsecco produzierten.

Eines Tages fragte ein Händler an, ob die Bährs einen Secco auf Basis eines alkoholfreien Weins kreieren könnten. Die Aufgabe reizte sie. „Damals gab es zwar schon alkoholfreie Weine, aber die schmeckten uns nicht“, erinnert sich Alexander Bähr. Heute betreiben er und sein Bruder gemeinsam mit ihren Ehefrauen Marion und Sonja im Neustädter Ortsteil Mußbach erfolgreich das Unternehmen Bähr Pfalztraube. Das Sortiment: alkoholfreie Weine und Seccos.

! Cuvée Rouge No. 02 von Kolonne Null. Die Berliner sehen sich als führend bei alkoholfreien Weinen.

Doch der Weg zum Erfolg war anfangs steinig. Die Produktion alkoholfreier Weine ist eine Herausforderung. Alkohol ist sensorisch relevant. Er verstärkt etwa den Eindruck von Süße, Wärme und einem vollen Mundgefühl, während das saure Empfinden reduziert wird. Fehlt er, gehen geschmacklich nicht nur Körper und Mundgefühl verloren. Mit dem Alkohol verschwinden auch über zehn Prozent der Flüssigkeit. Das erhöht zwangsläufig die Konzentrationen der verbliebenen Inhaltsstoffe, was das Geschmacksprofil ebenfalls beeinflusst. Bei der Entalkoholisierung verlassen außerdem flüchtige Aromastoffe den Wein. Das Ergebnis: Weniger flüchtige, oft negativ wahrgenommene grüne Aromen treten stärker hervor.

Doch wie lässt sich das vermeiden? Auf den Destillationsprozess haben die Bährs keinen Einfluss. Wie die meisten, die alkoholfreie Weine produzieren, besitzen die Brüder keine eigene Anlage, um den Alkohol aus dem Wein zu ziehen. Sie bringen ihre Weine ins Entalkoholisierungszentrum (EAZ) Baden-Württemberg in Bittenfeld. Und dort arbeitet man mit einer standardisierten Vakuumdestillation samt integrierter Aromenrückgewinnung.

Einfluss hatten die Bährs allerdings auf andere Stellschrauben. So tüftelten sie vor allem an önologischen Verfahrensschritten und an der Rebsortenauswahl. „Aromatisch müssen sie sein“, so Alexander Bähr. Einen Großteil der Ausgangsweine beziehen die Brüder von den Pächtern des Weinbergs ihrer Kindheit. Bereits seit 1995 bewirtschaftet die Familie ihn nicht mehr selbst.

Der Qualität scheinen die Tüfteleien gutgetan zu haben: Seit 2020 werden die Produkte aus dem Hause Bähr regelmäßig prämiert. Zuletzt zeichnete Mundus vini das Unternehmen als „Best producer nonalcoholic 2023“ aus. Dennoch ist der Geschmack entalkoholisierter Weine für viele Menschen immer noch gewöhnungsbedürftig. In Großstädten wie Berlin steigt zwar die Akzeptanz zunehmend, aber in Weinbauregionen sind die Reaktionen nach wie vor zurückhaltend. Manche Winzer fremdeln vor allem, weil sie glauben, dass sich das mancherorts trendige Produkt nicht so recht mit dem klassischen Image von Wein und Weingenuss vertragen.

Solche Ressentiments haben Quereinsteiger wie Bähr Pfalztraube oder auch Kolonne Null aus Berlin eher weniger, weshalb sie vermutlich viel beherzter in das Alkoholfrei-Segment vorstoßen konnten. Die Berliner vermarkten seit nunmehr fünf Jahren ihre alkoholfreien Weine und bejubeln ihren Aufstieg „vom Marktneuling zum Marktführer“. Noch ist der Markt für solche Produkte überschaubar klein. Bei Schaumwein hat die alkoholfreie Version laut Deutschem Weininstitut zwar schon sieben Prozent Marktanteil, bei Stillweinen ist es aber gerade mal ein Prozent. →



→ Diese Zahlen könnten steigen, wenn noch mehr Weingeschmack in entalkoholisierte Weine käme. Genau daran arbeitet unter anderem das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz in Neustadt an der Weinstraße. Dort geht man im Rahmen eines Forschungsprojekts der Frage nach, wie die Aromatik der Ausgangsweine so verstärkt werden kann, dass man nach der Entalkoholisierung ein Produkt mit einem möglichst weinähnlichen sensorischen Profil erhält.

Untersucht werden etwa die Einflüsse von Maischestandzeit, Saftentzug, Eichenholzeinsatz, biologischem Säureabbau sowie von Hefen, die wenig Alkohol bilden. Dafür haben die DLR-Forscher um Professor Dr. Ulrich Fischer eigens eine Destillationsapparatur angeschafft, mit der sich kleine 150-Liter-Chargen verarbeiten lassen. Die Auswirkungen werden sowohl im Labor als auch von einem Sensorikpanel bewertet. Erste Ergebnisse seien „vielversprechend“, so Fischer.

Ähnliche Sensorikuntersuchungen gab es bereits an der Hochschule Geisenheim. Dort hatte die Gruppe um den Önologen Dr. Matthias Schmitt den Effekt verschiedener Zusätze auf einen entalkoholisierten Riesling untersucht. „Eine Dosage von 40 Gramm Mannoprotein pro Hektoliter hat das Mundgefühl nicht signifikant verbessert“, so Schmitt zu einem Befund. Einen positiven Effekt registrierte er dagegen bei einem Zusatz von 20 und 30 Gramm Saccharose je Liter.

Doch diese Zugabe ist inzwischen tabu, weil entalkoholisierte Weine nun unter das Weingesetz fallen. Für die Süßung entalkoholierter Weine werden jetzt vor allem Süßreserve (Most) und Traubenmostkonzentrat (RTK) genutzt. Die Süßreserve schnitt in Schmitts Sensorikuntersuchungen nicht so gut ab wie Saccharose und führte bei großen Zugabemengen zu einer „Verdünnung“ der weintypischen Aromen.

Die Gruppe konnte darüber hinaus zeigen, dass die bei der Entalkoholisierung übliche



Alexander (o.) und Jochen Bähr produzieren entalkoholisierten Wein ...



... und Prof. Ulrich Fischer forscht daran, dessen Aromatik zu verbessern.

Aromenrückgewinnung für manche Bestandteile unvollständig verläuft. Auch hier kann die Prozessforschung also noch an Verbesserungen arbeiten. In einem aktuellen Forschungsprojekt versucht man an der Hochschule Geisenheim darüber hinaus, die Entalkoholisierung per Membranverfahren zu verbessern und damit kleinere Systeme für die Praxis zu schaffen.

Die neue Zuständigkeit des Weingesetzes sorgte auch bei Carl Jung in Rüdesheim für Rezepturveränderungen. Statt Zucker setzt der Pionier im Bereich entalkoholisierte Weine (InnoVino 1/2019) nun ebenfalls RTK ein. Das Unternehmen spürt den aktuellen Trend und bekommt immer häufiger Anfragen von Winzern, die ihre Weine entalkoholisieren lassen möchten. „Gerade kleinere Weingüter bringen die dafür nötigen Volumina aber oft nicht mit“, sagt Geschäftsführer Bernhard Jung.

Trotz solcher Herausforderungen steigt die Zahl der Winzer, die alkoholfreie Produkte im Sortiment haben. Das Deutsche Weininstitut listet derzeit bundesweit über 100 Betriebe auf. Dass diese Produkte sich immer mehr durchsetzen werden, davon sind Alexander Bähr und Kolonne-Null-Mitgründer Philipp Rößle überzeugt. „Wir gehen davon aus, dass entalkoholisierte Weine eine ähnliche Entwicklung wie alkoholfreies Bier vor sich haben und dementsprechend in wenigen Jahren einen signifikanten Anteil am Weinmarkt einnehmen werden“, sagt Rößle. Und Alexander Bähr betont, dass alkoholfreie Varianten gar keine Konkurrenz für klassische Weine sein müssten: „Sie werden das Angebot schlichtweg ergänzen.“ ■

baehr-alkoholfrei.de

kolonnenull.com

Internationale Marktstudie unter anderem zu entalkoholisierten Weinen: thei-wsr.com/no-and-low-alcohol-category-value-surpasses-11bn-in-2022/

Der Zusatz von Bentonit ist einer der Ansätze, um Histamin aus Weinen zu verbannen.

Auf den Spuren
des Histamins:

So wird Wein bekömmlicher

Eine Histaminunverträglichkeit hält viele Menschen vom Weintrinken ab. Dabei müssen sie vielleicht gar nicht verzichten. Zwei Winzer erklären, wie sie histaminarme Weine produzieren. →





Christoph und Gunter Eller (v.l.) produzieren für den Onlinehandel einer Verwandten histaminarme Weine.

→ „Oh, nein, danke, ich muss mit Histamin vorsichtig sein.“ Dieser Satz ist öfter zu hören, wenn ein Glas Wein angeboten wird. Schätzungen deuten darauf hin, dass zwischen ein und drei Prozent der deutschen Bevölkerung von einer Histamin-Intoleranz betroffen sind – insbesondere Frauen.

Dabei ist eine Histamin-Intoleranz keine Allergie, sondern eine Stoffwechselstörung, wie man sie auch von Gluten oder Laktose kennt. Hierbei mangelt es dem Körper an einem bestimmten Enzym, um den Stoff richtig abzubauen. Das kann zu unerwünschten Symptomen führen. Und die reichen von Hautrötung und Kopfschmerzen bis zu Herz-Kreislauf-Problemen und Atemnot.

Histamin ist ein Abbauprodukt der Aminosäure Histidin, eines häufigen Bestandteils in Eiweißen. Lebensmittel, die reifen, können höhere Histaminkonzentrationen aufweisen. Zum Beispiel bestimmte Käsesorten, Sauerkraut und alkoholische Produkte – und vorrangig Wein. Mikroorganismen sind oft die treibende Kraft hinter der Histaminbildung. So spielt die Art der vergärenden Hefe eine Rolle. Aber auch, welche Bakterien für den biologischen Säureabbau (BSA) sorgen. Ein von Lactobacillen spontan ausgelöster BSA etwa fördert die Histaminbildung. Ebenso die Lagerung in Barrique-Fässern, weil sie die unkontrollierte Ansiedelung von Mikroorganismen begünstigt.

Vor diesem Hintergrund stellt sich eine zentrale Frage: Können Winzer den Histamingehalt ihres Weins beeinflussen? Das

scheint möglich zu sein, denn einige Weingüter haben bereits Weine im Sortiment, die laut Labortests geringere Histaminkonzentrationen aufweisen. Sogar Rotweine sind darunter, die aufgrund des BSA häufig mehr Histamin enthalten. Ein Beispiel ist das Weingut Weiss im österreichischen Gols. Die Brüder Christian und Thomas Weiss entschieden sich 2010 dafür, histaminarme Weine zu produzieren. Ein Grund: Die eigene Laktosetoleranz machte Christian Weiss schon früh sensibel für andere Menschen mit Unverträglichkeiten.

In Zusammenarbeit mit einem Lebensmitteltechniker erarbeiteten die Burgenländer geeignete Methoden zur Reduktion des Histamins. Ein zentraler Aspekt ihrer Strategie war der Einsatz von Reinzuchthefen, um den unkontrollierbaren Beitrag der natürlichen Hefen auf den Trauben zu vermeiden. Viele Stämme testen und immer wieder den Histamingehalt der Weine bestimmen lassen – es war ein langwieriger Prozess, bis für jede Rebsorte die optimale Hefe gefunden war. Und auch geschmacklich musste es ja passen. Die akribischen Testreihen lassen durchaus den Vergleich mit einer kleinen wissenschaftlichen Arbeit zu. Publizieren möchte Weiss seine Ergebnisse dennoch verständlicherweise nicht. „Die bleiben unser Geheimnis“, sagt er.

Auch beim biologischen Säureabbau setzt das Weingut auf gezielte Steuerung. Winzer Weiss verwendet ausgewählte Starterbakterien, um den Einfluss natürlicher Bakterien, die Histamin produzieren könnten, zu minimieren. Er spricht von „mikrobio-

logischer Stabilität“, wenn definierte Hefe- und Bakterienstämme dominieren und unerwünschte Mikroorganismen so weit wie möglich ausgeschlossen werden.

Großen Wert legen die beiden Brüder auf Hygiene und schnelle Verarbeitung. Bei der Lese werden faule Trauben rigoros ausgesondert, um Fäulnisprozesse bei der Verarbeitung zu vermeiden. Zur Gesundheit der Trauben sollen auch sogenannte effektive Mikroorganismen (EM) beitragen. Zweimal im Jahr behandeln sie deshalb den Boden mit „EM-aktiv“, das darüber hinaus auch bei Pflanzenschutzanwendungen zugesetzt wird. Der genaue Effekt dieser, so Christian Weiss, „Gesundheitspolizei im Boden“ auf spätere Histamingehalte sei allerdings schwer abzuschätzen.

Am Ende garantiert das Weingut Konzentrationen von weniger als 0,1 Milligramm Histamin pro Liter. Bei den Weißweinen liege man sogar weit darunter. Angesichts der sonst vor allem bei Rotweinen oft zweistelligen Konzentration zweifellos eine beachtliche Reduktion.

Fast zeitgleich mit Weiss in Österreich begann Monika Maria Eller in Deutschland, sich für den Histamingehalt in Weinen zu interessieren. Die Betriebswirtin leidet selbst unter einer Histamin-Intoleranz, stellte aber fest, dass sie einige Weine ihres entfernten Verwandten Gunter Eller gut vertrug. Den Winzer aus dem rheinhessischen Dorn-Dürkheim überraschte das nicht: „Schon lange sagen uns Menschen, die sonst Probleme mit Wein haben, dass sie unsere Weine gut vertragen.“

Irgendwann ahnte er auch den Grund. Da las er nämlich in einem über 100 Jahre alten Buch über Kellerwirtschaft, dass man mit Bentonit Amine wie Histamin aus Wein entfernen könne. „Wir setzen seit jeher Bentonit ein, schon mein Vater hat das gemacht“, sagt Eller. Ausgerechnet das Schönungsmit-

Vorsicht bei Angaben auf dem Etikett

Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent dürfen keine gesundheitsbezogenen Angaben tragen. So steht es in Artikel 4, Absatz 3a der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006. Die Begriffe „histaminfrei“ oder „histaminarm“ gelten gemäß Art. 2, Abs. 2, Nr. 5 derselben Verordnung als gesundheitsbezogen und dürfen daher auf Etiketten oder in Produktbeschreibungen auf der Website nicht auftauchen. Wohl erlaubt ist es dagegen, den im Labor gemessenen Gehalt an Histamin auszuweisen.

tel, das bei vielen Kollegen keinen so guten Ruf hat, weil es Farbe und Aroma beeinträchtigen kann, schien also für verträglichere Weine zu sorgen.

Monika Maria Eller brachte das auf die Idee, einen Onlineshop für histaminarme Weine zu gründen. Zusammen mit Gunter Eller und einem weiteren Winzer aus der Verwandtschaft ging sie das Thema nun systematisch an. Im ständigen Abgleich mit Laboranalysen optimierte Gunter Eller noch einmal die Bentonit-Dosierung und verfeinerte den gesamten Prozess. Zu diesem gehört für Eller auch ein „penibler Pflanzenschutz“. „Wir befahren zum Beispiel jede Zeile, denn wir wollen jede kleinste Verletzung der Beerchen, etwa durch Oidium, verhindern“, stellt der Rheinhesse klar.

Heute produziert Gunter Eller ganze Wein- und Perlwein-Chargen für seine Verwandte. Diese lässt dann vom Labor den Histamingehalt bestimmen und bietet damit Menschen mit Histamin-Intoleranz Weine mit einer garantierten Konzentration von höchstens 0,1 Milligramm pro Liter an. Der genaue Gehalt steht auf den Etiketten.

Angaben wie „histaminarm“ oder „histaminfrei“ fehlen dort allerdings. Sie gelten als „gesundheitsbezogen“ und sind in der EU für Getränke mit mehr als 1,2 Prozent Alkohol unzulässig. In ihrem Onlineshop verwendet Monika Maria Eller daher den Begriff „histamingeprüft“ und das Laborergebnis. Das Weingut Weiss im Burgenland hat einen anderen Weg gefunden und wirbt mit „HYSTERIEfree“. Das macht juristisch keine Probleme und wird von der Kundschaft verstanden.

Für viele Winzer mag der Aufwand für die Herstellung histaminarmer Weine in keinem Verhältnis zum wirtschaftlichen Nutzen stehen. Dass manche die Mehrarbeit trotzdem auf sich nehmen, könnte sich aber auszahlen: Die Zahl der Menschen mit Unverträglichkeiten steigt. Und mit ihnen die potenzielle Nachfrage. ■

weingut-weiss.at

weingut-eller.de

eller-finest-selections.de



Carlos Abreu vor einer Korkeiche, die mit einer Null gekennzeichnet ist. Diese Zahl wird eingraviert, um das Erntejahr zu registrieren. So stellt man sicher, dass die Korkrinde erst wieder in neun Jahren geerntet wird. So lange braucht der Baum, um sich vollständig zu regenerieren.

FLASCHENSTOPFEN UND DER KLIMAWANDEL

Verkorkt oder verkorkst?

Portugal ist der größte Korkproduzent der Welt. 2021 wurden dort knapp zwei Millionen Tonnen Kork verarbeitet – etwa 50 Prozent der Weltproduktion. Wie viel davon zu Flaschenkorken verarbeitet wird, ist nicht genau bekannt. Fest steht jedoch, dass es eine fast unglaubliche Menge ist: Jeden Tag werden in Portugal rund 40 Millionen Korkstopfen produziert. Noch. Denn die Klimakatastrophe setzt derzeit auch den Korkeichen stark zu.

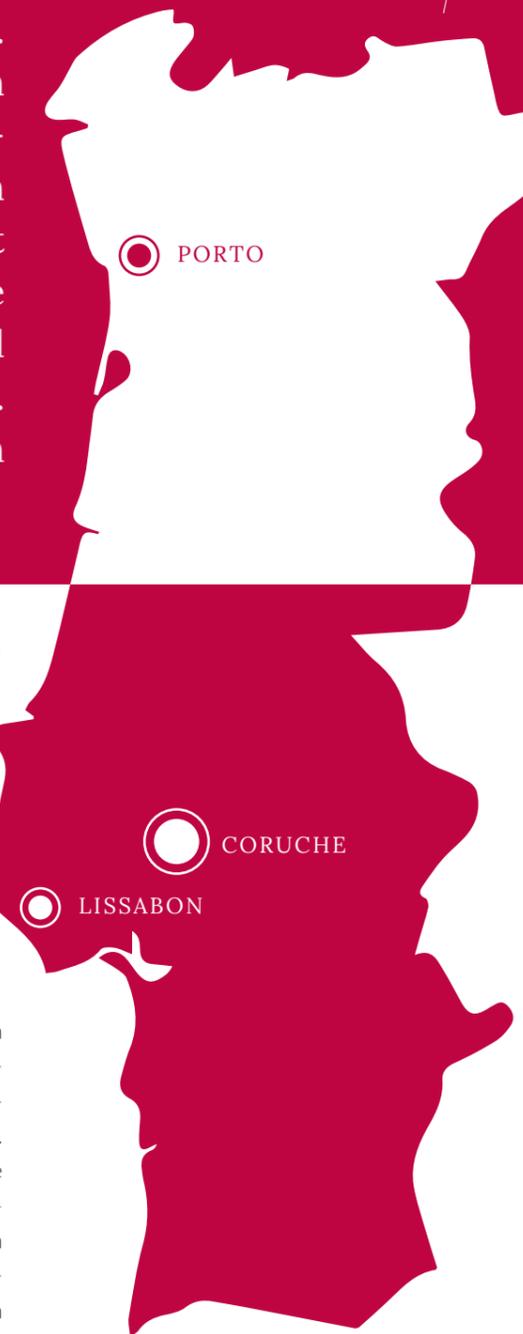
„Haben die Bäume rote Strümpfe an?“ Wer mit seiner kleinen Tochter durch Südportugal fährt, muss mit einer derartigen Frage rechnen. Denn in der Region Alentejo stehen Tausende davon: lauter Eichen, deren Stamm bis zum Kronenbeginn mit dunkelroter Farbe bestrichen zu sein scheint. Kilometerlang führt die Landstraße an ihnen vorbei.

Davor ein dichter Zaun aus Maschendraht, der den Zutritt zu dieser seltsamen Baumlandschaft unmöglich macht. Die Abschirmung hat einen guten Grund, denn bei den Bäumen handelt es sich um Korkeichen. Und die sind wertvoll. Genauer gesagt: Ihre Rinde ist so begehrt. Nicht nur von den Eigentümern der riesigen Korkeichenwälder, sondern auch von Dieben. „Und die Zahl der Diebstähle nimmt zu“, weiß Carlos Abreu. Er ist Leiter der Kommunikationsabteilung im sogenannten Kork-Observatorium von Coruche, einem Informationszentrum, das sich ausschließlich dem Thema Kork widmet. Er kann natürlich auch erklären, was es mit den roten Strümpfen auf sich hat: „Die Rinde dieser Bäume ist abgeschält worden. Nach der Ernte erscheint die Oberfläche des Baumes zunächst rot oder rotbraun.“ Zwischen Mai und August werden die Korkeichen geschält. Stets von einem Zwei-Mann-Team und nur mit einer Axt – und gerade deshalb mit absoluter Präzision. Denn die Kambi-

umschicht des Baumes darf auf keinen Fall verletzt werden.

25 Jahre muss die Korkeiche wachsen, bevor sie zum ersten Mal geschält werden kann. Danach erst wieder frühestens neun Jahre später. Eine auf den Stamm gemalte Zahl gibt deshalb das jeweils letzte Schäldatum an. Ein wichtiger Hinweis, denn erst ab der dritten Schälung produziert der Baum hochwertigen Kork, den sogenannten Amadia. „Nur dieser Kork zeichnet sich durch eine gleichmäßige Struktur aus“, erläutert Abreu. „Und genau die wird gebraucht für die Herstellung von natürlichen, hochwertigen Korken.“ Der besondere Vorteil von Korkstopfen gegenüber gläsernen Verschlüssen ist die Atmungsaktivität. Denn sie trägt zur Qualität und zur Reifung von Wein bei. Konkret bedeutet das: Kork hat die Fähigkeit, geringe Mengen Sauerstoff durch seine Poren und Zellstrukturen durchzulassen.

Denn die Struktur des Korks besteht aus winzigen luftgefüllten Zellen. Diese Zellen haben eine unregelmäßige Form. Sie alle sind von Suberin umgeben, einer wasserabweisenden Substanz, die selbst undurchlässig ist. Aber die winzigen Hohlräume und Spalten zwischen den Zellen fungieren als Poren. Und dadurch wiederum können Gase diffundieren.



Die Diffusion von Sauerstoff in die Flasche und das Austreten kleiner Mengen von Weindampf durch den Korken geschehen extrem langsam. Abreu: „Dadurch erhält der Wein die Möglichkeit, seine Aromen und Textur zu entwickeln und zu verfeinern.“ Ein Prozess, der auch als Mikrooxidation bezeichnet wird. Wie erfolgreich dieser Vorgang ist, betont Abreu, hänge „stark von der Qualität des Korks und sogar von der Größe und Form des Korkens ab.“ Grundsätzlich gilt: je feiner die Poren, desto höher die Qualität. →



! Korkeichen erreichen ihre Hochzeit mit etwa 80 Jahren und können pro Ernte bis zu 200 Kilogramm Korkrinde produzieren.

→ Allerdings: Damit steigt auch der Preis. Für einen Sektkorken allererster Qualität können leicht zwei bis drei Euro fällig werden. „Aber es gibt natürlich auch Korkeichen für 14 Cent“, so der Experte. Dabei handelt es sich in der Regel um gepresstes Mikrogranulat, das oben und unten mit zwei dünnen Korkscheiben versehen wird. Möglich ist es aber auch, Kork mit anderen Materialien zu verbinden. Liköre, jüngere Portweine und Portweine, die zum baldigen Verzehr bestimmt sind, verwenden sogenannte T-Korkeichen oder Bar-Top-Korkeichen. Hierfür wird Kork mit Holz oder Kunststoff kombiniert.

In den 1980er- und 1990er-Jahren geriet Kork allerdings in Verruf. Mancher Wein schmeckte muffig. Der Grund dafür war schnell gefunden: Es lag am Korkeichen. Genauer gesagt: an Trichloranisol (TCA), einer Verbindung, die durch eine chemische Reaktion zwischen Chlor und bestimmten Pilz- oder Bakterienarten im Kork entsteht. Bis zu zehn Prozent der Weine waren damals Schätzungen zufolge von diesem Problem betroffen.

Die Folge: Die Nachfrage nach Kork sank rapide. Ersatz wurde gesucht – und gefunden. Synthetische Korkeichen, Glas und Schraubverschlüsse traten an seine

Stelle. Allerdings trafen sie auch auf viele Vorbehalte. Schließlich unterstützt keine dieser Lösungen die wichtige Atmungsaktivität. „Heute ist das Problem fast vollständig gelöst“, betont Abreu. Denn die Korkeichenhersteller entwickelten Technologien und Verfahren, um Korkeichen besser zu reinigen und zu behandeln. So wird Kork in extrem reinem Wasser gekocht. Das entfernt nicht nur TCA, sondern führt auch zu einer Ausdehnung und Erweichung der Korkzellen. Dabei wiederum werden Harze, Tannine und andere lösliche Substanzen aus dem Kork ausgewaschen.

Verfeinert haben sich auch die Analyseverfahren, mit denen die Korkeichenhersteller TCA auf die Spur kommen. Abreu: „Sie sind extrem sensibel. Um die Proportion darzustellen: Damit könnten wir einen Tropfen Wasser in 60 olympischen Schwimmbecken ausfindig machen.“

Doch so glücklich die Korkeichenhersteller über die Lösung dieses Problems sind, so sehr beschäftigt sie ein viel größeres: der Klimawandel. Für die Korkeichenbesitzer ist er geradezu eine Katastrophe. Denn eigentlich sind die Bäume an das mediterrane Klima angepasst. Genauer gesagt: an milde, feuchte Winter und

heiße, trockene Sommer. Doch inzwischen hat Portugal im vierten Jahr hintereinander eine schwere Dürre zu verkraften. Und das wirkt sich unmittelbar auf die Korkproduktion aus. Denn die Bäume produzieren nicht genug Rinde. Das führt zu einer Qualität, die die Portugiesen „delgado“ nennen: dünn. Und die reicht oft nicht aus, um Korkeichen herzustellen.

Noch dramatischer sind allerdings die Folgen der zunehmenden Waldbrände in Portugal. Sie haben die Korkeichenbestände massiv reduziert. Ein besonders verheerender Brand brach im Sommer 2017 in der Region Alentejo aus. Er zerstörte mehr als 100.000 Hektar Wald. Davon waren 30.000 Hektar Korkeichenwald. Das entspricht etwa der Fläche des gesamten Schwarzwalds. Im Sommer 2018 brachen erneut schwere Waldbrände aus, die die Korkeichenbestände in den Regionen Alentejo und Algarve weiter dezimierten. Zwar gelten Korkeichen als recht feuerresistent, aber wiederholten oder besonders intensiven Bränden sind sie dennoch nicht gewachsen.

Eine Wiederaufforstung gestaltet sich recht schwierig. Die jungen Bäume brauchen Wasser zum Gedeihen. Und genau das fehlt. Darum geht regelmäßig ein großer Teil der Neuanpflanzungen wieder ein.

! Aus Kork entstehen nicht nur Flaschenstopfen, sondern auch modische Handtaschen.



Doch trotz aller Probleme ist Portugal nach wie vor der größte Korkproduzent der Welt. So wurden dort im Jahr 2021 knapp zwei Millionen Tonnen Kork verarbeitet. Das entspricht etwa 50 Prozent der weltweiten Korkproduktion.

Auch wenn nur ein gewisser Teil für die Herstellung von Korkstopfen verwendet wird, so ist das immer noch eine fast unglaubliche Menge. Denn jeden Tag werden in Portugal 40 Millionen Korkstopfen produziert. Und die werden in die ganze Welt exportiert: „Denn überall gibt es Menschen“, so Abreu. „die einen guten Tropfen zu schätzen wissen, der mit einem Korkstopfen geschützt wurde.“ ■

Klimaschützer Korkeiche

Die Korkeiche ist der einzige Baum, dessen Rinde am lebenden Stamm geerntet werden kann, ohne dass er anschließend stirbt. Es dauert jeweils neun Jahre, bis er wieder eine ausreichend dicke Rinde gebildet hat. Das bedeutet, dass ein Baum im Laufe seines Lebens bis zu 25-mal geschält wird. Die dicke Korkmasse bindet in der Rinde fünfmal mehr CO₂ als andere Bäume. Die gesamten Korkeichenwälder des Mittelmeerraums verwandeln jährlich 14 Millionen Tonnen des Treibhausgases Kohlendioxid in Kork. Für die Industrie ist Kork insbesondere wegen seiner Flexibilität und Komprimierbarkeit interessant. Denn die Korkzellen können sich leicht verformen und wieder in ihre ursprüngliche Form zurückgehen. Die Vorteile der Zellstruktur zeigen sich natürlich auch bei der Verwendung als Flaschenverschluss. So kann Kork um bis zu 60 Prozent seines ursprünglichen Volumens komprimiert werden. Nach dem Entfernen der Kompression nimmt Kork sein ursprüngliches Volumen an.



Melody combi

Tonangebend gegen Peronospora



// Praxisbewährte Wirkungssicherheit bei starkem Infektionsdruck

// Breite Zulassung: Peronospora, Roter Brenner und Phomopsis

// Problemlos mischbar

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Warnhinweise und -symbole beachten. Weitere Produktinformationen finden Sie unter: www.agrar.bayer.de



Die Weinschätze der Welt

Echte Sammler horten schon mal Tausende Flaschen Wein und gerne auch etwas teurere Exemplare. Und es gibt Weinkeller mit einer sechs- oder gar siebenstelligen Zahl an Flaschen. Einige Beispiele.



250 000 FLASCHEN

Einst Piratensitz, heute Luxusrestaurant mit üppigem Weinkeller

Das Hotel Graycliff in Nassau auf den Bahamas beherbergt eine umfangreiche Weinsammlung. Aktuell beziffert Graycliff den Bestand auf über **250 000 Flaschen**, die von mehr als **5 000 Weingütern** in **20 Ländern** stammen. Zu den besonderen Highlights der Sammlung zählen ein Château Lafite von **1865** sowie ein Rudesheimer Apostelwein von **1727** aus

dem Bremer Ratskeller. Das Hotelgebäude blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück. **1740** wurde es vom erfolgreichen Piraten John Howard Graysmith erbaut. Später war es Garnisonsstützpunkt unterschiedlicher Streitkräfte, dann in wechselndem Privatbesitz. **1973** erwarb es das Ehepaar Garzaroli und machte ein Hotel mit Restaurant daraus.

graycliff.com/dining/wine-cellar-and-cognateque/



2 000 000 Flaschen

Zwei gigantische Keller in Moldawien

Über zwei Millionen Flaschen lagert das moldawische Weingut Mileștii Mici in einer früheren Kalksteinmine etwas außerhalb der Hauptstadt Chișinău. Die Flaschen stammen aus heimischer Produktion und verteilen sich entlang eines mehr als **50 Kilometer** langen Stollensystems. Etwas nördlich unterhält das Weingut Cricova einen weiteren unterirdischen Weinkeller. Mit **1,25 Millionen Flaschen** ist der dortige Bestand zwar kleiner, enthält dafür aber einige Besonderheiten wie die Weinsammlung von Hermann Göring oder einen Wein aus Jerusalem von **1902**.



130 000 FLASCHEN

Ein Schatz im Baskenland

Das Marqués de Riscal von **1858** ist nicht nur das älteste Weingut der spanischen Provinz Álava im Baskenland. Es beherbergt auch einen Weinkeller mit der – nach Aussage des Weinguts – „besten Sammlung alter Weine weltweit“. Diese reicht zurück bis zum **ersten Jahrgang** von Marqués de Riscal von **1862**. Aktuell umfasst die Kollektion **130 000** Flaschen.



500 000 FLASCHEN

Ein Steakhaus mit umfangreicher Weinkarte

Bern's Steak House in Tampa im US-Bundesstaat Florida verfügt über eine Weinflaschensammlung, die zu den **größten weltweit** zählt. Derzeit beziffert die Website des Restaurants den Umfang auf über eine **halbe Million Flaschen**, die sich auf knapp **7 000 verschiedene Weine** verteilen, davon **5 500 Rotweine**. Schwerpunkte bei der Herkunft sind Frankreich und Kalifornien.

bernssteakhouse.com/wine-cellar/



9 000 000 FLASCHEN

Ausgerechnet in England: ein Weinvermögen im alten Bergwerk

Es ist, als hätten alle britischen Weinproduzenten ihre gesamte Jahresproduktion in dieses alte Bergbaugewölbe in der englischen Grafschaft Wiltshire gebracht. Rund neun Millionen Flaschen Wein lagern, wo früher einmal Kalkstein abgebaut wurde. Die **30 Meter** tiefen Stollengänge auf einer Fläche von über neun Hektar bieten konstante Temperaturen um die **13 Grad Celsius** und **80 Prozent Luftfeuchtigkeit**. Betreiber des Kellers ist das Unternehmen Octavian, das seit **1991** edle Tropfen

lagert. Eine Dienstleistung für private Sammler aus aller Welt, die ihre Schätze an einem sicheren Ort wissen wollen. Rund **10 000 Kunden** hat Octavian. Die jährlichen Kosten beginnen bei umgerechnet rund **20 Euro je Zwölf-Flaschen-Kiste**. Das fällt kaum ins Gewicht bei Flaschen, die einzeln im Schnitt deutlich über **100 Euro** wert sind. Etliche davon werden über einschlägige Auktionshäuser weiterverkauft.

octavian.co.uk

Mehr Sicherheit für Käufer edler Weine

Ein bretonischer Sommelier hat ein besonderes Thermometer mit Gedächtnis entwickelt.

Wer viel Geld für eine Flasche Wein ausgibt, möchte natürlich sicher sein, dass diese immer gut gelagert wurde. Zumindest was die Temperatur angeht, könnte ein neues Produkt aus Frankreich helfen: Beaucarnea. Diese runde Kapsel, die Abfüller in der Bodenwölbung der Flasche befestigen können, enthält ein Thermometer mit drei Skalen: Eine zeigt die aktuelle Temperatur, die anderen beiden geben die höchste beziehungsweise die niedrigste Temperatur an, der die Flasche jemals ausgesetzt war. Lag eine Flasche also auch nur einmal im Kofferraum ei-

nes in der Sonne abgestellten Fahrzeugs, zeigt Beaucarnea das für immer an. Der Temperaturchronist könne weder entfernt und ausgetauscht noch in den Ausgangszustand zurückversetzt werden, betont Beaucarnea-Entwickler Tegwen Naveos die hohe Verlässlichkeit. Der Sommelier aus der Bretagne hat zehn Jahre Entwicklungszeit in das Produkt gesteckt. Alles sei mechanisch, komme also ohne Batterie aus, was eine Lebensdauer von Jahrzehnten garantiere. ■

beaucarnea.io



Erfinder Tegwen Naveos mit seinem Temperaturchronisten für Weinflaschen

Dinner im Rieslingnebel

Bad Sulza testet Wein-Inhalation.

Bad Sulza sieht sich nicht nur als Kur-, sondern auch als Weinstadt. Es gibt zwei lokale Weingüter, und seit fast 30 Jahren richtet der Ort alljährlich das Thüringer Weinfest Bad Sulza aus. Am 1. Juli gab es nun ein weiteres Weinhighlight. 70 Gäste hatten jeweils 125 Euro bezahlt, um am Gradierwerk Louise zunächst an einem Drei-Gänge-Menü teilzunehmen und sich danach von Weinnebel umwehen zu lassen. Dazu wurde die Sole im Brunnen der angrenzenden Zerstäubungshalle durch drei (verdünnte!) lokale Weine ersetzt. „Alle

Gäste fanden das wundervoll“, freut sich Melanie Kornhaas, die Geschäftsführerin der örtlichen Kurgesellschaft, des Veranstalters des Events. Viele seien erstaunt gewesen, wie gut sich die Rebsorten Bacchus, Weißburgunder und Riesling über das Inhalieren haben unterscheiden lassen. Während ein Patentierungsverfahren für die Weinzerstäubung läuft, plant die Kurgesellschaft für den 6. Juli 2024 bereits die Wiederholung eines solchen Dinners nebst Weinnebel. ■

bad-sulza.info



Aus der Flasche in die Luft – dank Zerstäuber

IMPRESSUM

23. Jahrgang

Artikel-Nr.:

BCSD00163453

Herausgeber:

Bayer CropScience Deutschland GmbH

Verantwortlich für den Inhalt:

Yvonne Dojahn

Redaktion:

Yvonne Dojahn, Frank Kuhmann, Tobias Bendig

Text und Grafik:

Widera Kommunikation

Druck:

BLUEPRINT AG, München, Nachdruck mit Quellenangabe erlaubt. Um Belegexemplare wird gebeten.

Bildnachweise nach Seiten:

Ad Lumina/Ralf Ziegler: 14
Adobe: 3, 10+11, 15, 20
Beaucarnea: 23
Freepik: 10+11, 22
Jaclyn Locke/nuechtern.berlin: 3
Melhubach: 14
Nicky Hellfritsch: 23
René Jungnickel: 4-5
Sarah Escher: Titel, 2, 9
Weingut Eller: 3, 16
Widera Kommunikation: 6-8, 13, 18

Redaktionsanschrift:

Bayer CropScience Deutschland GmbH
InnoVino, Marketingkommunikation
Alfred-Nobel-Str. 50
Geb. 6100
40789 Monheim

Die in den Texten genannten Bayer-Produkte sind registrierte Marken der Bayer AG.





Mit Fingerspitzengefühl.
Für die Sinne.



Für charakterstarke
Weine in Spitzenqualität.

