

# Faszination Zeit im Wein®

Die Beschleunigung der Wertlosigkeit

von Martin Kössler / K & U Weinhalle

# Daten & Fakten

Während die Discounter im Jahr 2007 bei einem Durchschnittspreis pro Flasche von 1.62 Euro stagnierten, konnte Aldi seinen Durchschnittspreis auf 1.71 Euro steigern.

77.3 % aller in Deutschland verkauften Weine kosten bei den einschlägigen Discountern unter 2.- Euro pro Flasche.

Weine über 3.- Euro machen bei den Discountern nur 6.2 % aus. Die Branche wertet das als „Zeichen für ein Wegbrechen der Mitte.“

Der gesamte Lebensmittelhandel eifert Discountern nach:  
45.7 % aller dort verkauften Weine kosten weniger als 2.- Euro/Fl.

# Warum kann Wein so billig sein?

Phänomen erst seit Ende der 90er!

Überproduktion (weltweit)

Subventionen (Frankreich, Spanien)

Gezielte Billigproduktion (Spanien, Ostblock, neue Welt)

„Abfall-Entsorgung“ (weltweit)

Grundsätzlicher Strukturwandel: Regional/global

*„Zeit im Wein®“*

macht die verschiedenen Qualitäten  
auf dem Weinmarkt voneinander unterscheidbar,  
... nicht besser oder schlechter, sondern „anders“

***Es geht um die Herkunft • das „Terroir“***

Herkunft als wesentliches Merkmal der Faszination Wein

Boden • Klima • Lage • Rebe • Winzer • Küche

Die zwei Geschwindigkeiten der modernen Weinherstellung  
führen zur Spaltung der Märkte in

## ***„Schneller“ Wein***

Sicherheit in Weinberg und Keller für ökonomischen Erfolg

Konventioneller Anbau im Weinberg

Reduktiver „schneller“ Ausbau nach Rezept:  
Reinzuchthefer, temperaturgesteuerte Vergärung,  
Edelstahltank, Restzucker

... für Billigweine  
... Durchschnittströpfchen  
... und teure Önologen- und Prestigeweine

Kein Herkunftscharakter • technisches Konstrukt  
erfüllt global kompatible Geschmacksmuster

ca. 98 % aller produzierten Weine der Welt sind „schnell“

## ***„Langsamer“ Wein***

Basiert auf Intuition, Können, Wissen und Erfahrung  
dient maximalem Ausdruck der Herkunft („Terroir“)

Bio/Biodynamik im Weinberg

Oxidativer „langsamer“ Ausbau im Keller:  
Wilde Umgebungshefe, langes Hefelager  
Keine Temperaturkontrolle/kleine Gebinde, viel Zeit

Wein als individuelles Naturprodukt, eigenständiger Ausdruck  
des Winzers und der Herkunft • „typisch“, regional

Balance zwischen „machen“ und „lassen“

Intuition und Können des Winzers übersetzen den Herkunftscharakter  
Grundlegende Veränderung der Stilistik und des Charakters der Weine