

JoSägAu

ist ein Sammelsurium verschiedener Notizen und Ideen, welche für mich im Jahr 2020 relevant waren. Vieles habe ich in anderen Zusammenhängen bereits geschrieben oder im persönlichen Gespräch erzählt. Nun hoffe ich, dass es in dieser Form für Sie als Leser*in inspirierend ist. In einer digitalen Zeit darf es ab und an Papier sein. Als Handwerker*in und Praktiker*in sind wir eher haptisch veranlagt. Anregungen, Kritik und weitere Ideen sind herzlich willkommen. Ich freue mich auf angeregte oder auch aufgeregte Gespräche über spannende Themen.

Michael Hänzi

Inhalt:

- Brett ist einfach nicht nett
- Boutique-Weine
- Biologischer Säureabbau
- Liebe Weinfreunde
- Unkraut vergeht doch?
- Naturweine
- Dschungel
- Weniger ist mehr
- Kohlensäure

«Es ist ja egal, ob das Glas halbvoll oder halbleer ist
– solange noch ein paar Flaschen im Kühlschrank sind.»

Reinhard K. Sprenger (aus seinem Buch: Magie des Konflikts)





Brett ist einfach nicht nett

Weine, die nach Pferdestall, Leder, Schweiß, im besten Fall nach Gewürznelken riechen, sind selten genussvoll. Brettanomyceten-Hefen produzieren diese flüchtigen Phenole und sind leider omnipräsent.

Hohe pH-Werte, tiefer Schwefeldioxidsschutz und schlechte Kellerhygiene verschärfen das Problem. Die entstandenen Verbindungen können mehr oder weniger erfolgreich mit physikalischen Methoden entfernt werden. Effektive Schönungsmittel gibt es nicht. Somit bleibt die erprobte Prophylaxe:

- Filtration mit BecoPad 350-Schichten oder Crossflow
- Einsatz von NoBrettInside (Chitosan aus mikrobiologischer Herkunft)
- analytische Kontrolle (zum Beispiel: Labor Enocontrol in Alba, Italien)

Fragen:

- Wie oft degustiere und analysiere ich meine Weine, Jahre nach der Abfüllung?
- Verwechsle ich Brett mit Reduktion?
- Verwechsle ich Sortentypizität mit Brett?
- Wie oft und über welche Zeit degustiere ich eine geöffnete Flasche, damit Veränderungen erkannt werden?
- Sind nur klassische Sorten betroffen oder auch Neuzüchtungen?

Literatur:

«Brettanomyces – Nur eine Frage der Kellerhygiene?»
Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Die Rote

«Evaluation du risque des Brettanomyces non cultivables dans un vin rouge»
Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture, Vol. 49 (3): 170–177, 2017



Boutique-Weine

Laut einer Statistik, publiziert im Merum Nr. 6-2020, lag die weltweite Weinproduktion im 2018 bei 29,4 Milliarden Liter Wein. Der Weinkonsum im gleichen Jahr wie auch im 2019 vermuten die Schreibenden bei je 24,4 Milliarden Litern. Dauertiefpreise und Rabatte sind somit erklärbar. Ein Labelwald von bio bis regional, von vegan bis dynamisch oder sogar fair produziert, soll Mehrkonsum schaffen.

Dass wir gerade in der Schweiz auch Weine produzieren, die einer braunen Limonade nicht nur geschmacklich ähnlich sind, sondern noch günstiger angeboten werden, ist mir unerklärlich.

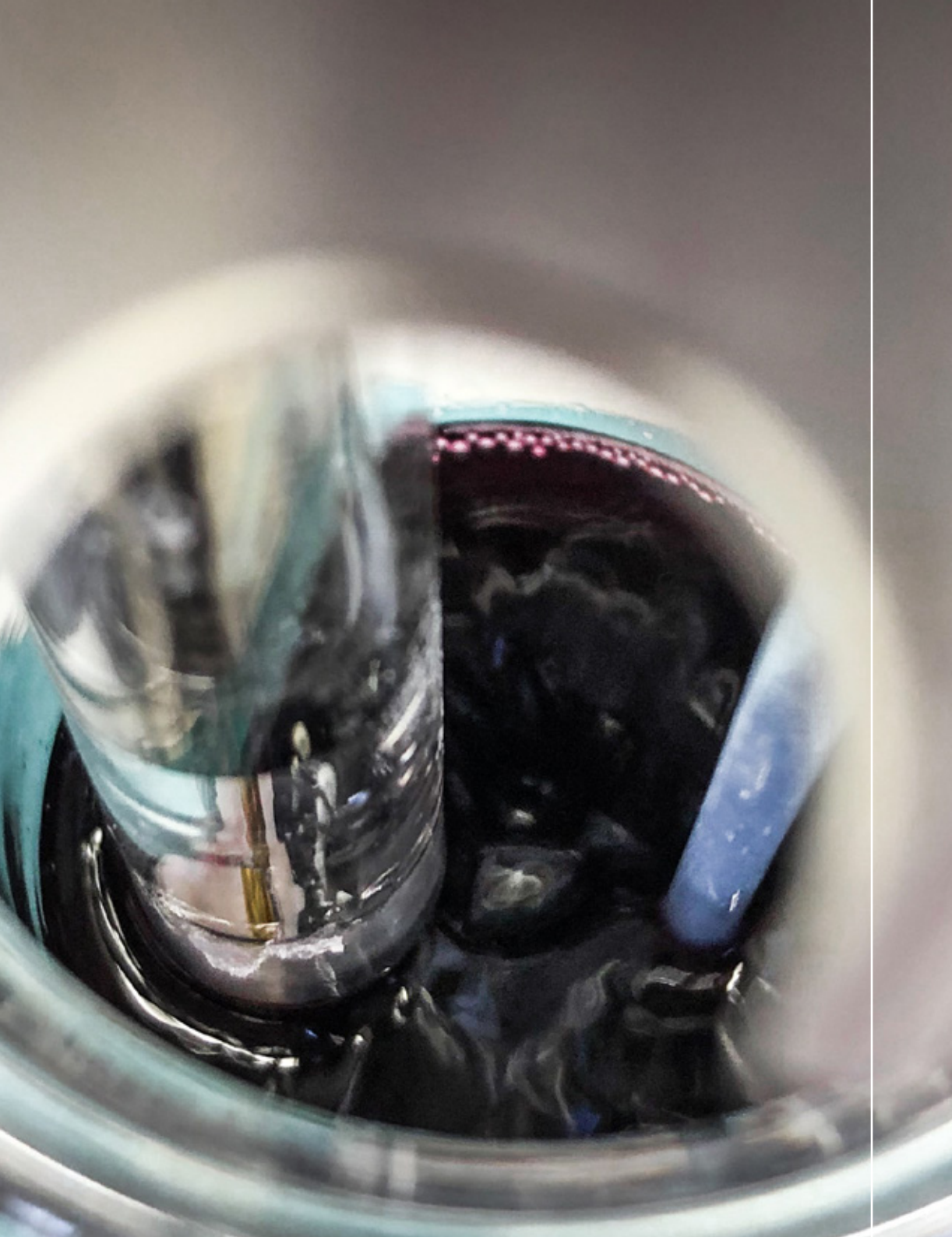
Provokativ hierzu eine ganz andere Idee:
Wieso nicht auf rund einer Hektare 5'000 Flaschen à 75 cl produzieren mit einem Endverkaufspreis von 100 Franken die Flasche?

Fragen:

- Wer hat es schon versucht?
- Wie lange ginge es, die nötige Weinqualität zu produzieren und zu vermarkten?
- Je besser die Weinqualität, desto weniger Marketing?
- Welches Image braucht es dafür und möchte ich das leben?
- Welche Weinkonsument*innen kaufen solche Weine?
- Braucht es dafür Kooperationen mit anderen Weinproduzent*innen?
- Wäre man dadurch weniger Alkoholdealer?
- Wäre der Einfluss aufs Klima und die Umwelt verträglicher?

«Scheitere, scheitere erneut, scheitere besser.»

Samuel Beckett



Biologischer Säureabbau

Wer sich trotz Klimawandel mit dem biologischen Säureabbau auseinander setzen darf, kann sich auf erfolgversprechende Versuche freuen. Das *Lactobacillus Plantarum* von Lallemand (Produktnamen: ML Prime) kann vor, während und nach der alkoholischen Gärung Äpfelsäure abbauen. Produziert kein Diacetyl und bei pH-Werten über 3.5 sogar wenig Essigsäure. Schon nach wenigen Tagen ist die Aktivität erkennbar. Im Wein kann es lange dauern, bis die Äpfelsäure abgebaut ist. Sofern diese Bakterien jeweils abbauen wollen.

Es lohnt sich verschiedene Offerten von Anbietern einzuholen.

Fragen:

- Welchen Weinstil strebe ich an?
- Wie viel Äpfelsäure hat es im Most/Wein?
- Wie hoch ist bzw. wird der Alkoholgehalt?
- Wie schnell muss der Wein abfüllfertig sein?
- Wie scharf möchte ich meinen Wein filtrieren?
- Auf welches Niveau möchte ich die freie SO_2 einstellen?

Literatur:

«BSA mit *Lactobacillus Plantarum*: Bahnt sich eine Revolution an?»
Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Die Rote



Liebe Weinfreunde

Kundenbriefe und Newsletter sind nötige Verkaufsmittel. Die Anrede «Liebe Weinfreunde» ist eine beliebte Variante und leider sehr unpersönlich. Geht gar nicht.

Knackig geschriebene Texte mit relevanten Inhalten müssen nicht selber verfasst werden. Selten ergreift jemand den Beruf des Winzers, wenn er Bestseller schreiben könnte. Ein sehr inspirierender Blog ist jener von Supertext. Supertext übersetzt in unzähligen Sprachen. Interessant auch, wenn nicht alle potentiellen Weinkunden deutsch verstehen.

Der Blog von Supertext lässt sich mit folgenden Suchtexten auf dem Netz finden:

- E-Mail-Marketing – 7 Gründe, warum Ihr Newsletter nicht gelesen wird
- 16 Tipps, wie man einen starken (und internationalen) Namen für sein Business findet
- Lohnen sich Übersetzungen? Hier kommen die neusten Zahlen und Fakten.

Ein richtig geiler Newsletter ist übrigens jener von der Weinhandlung Martel in St. Gallen.

Fragen:

- Wie oft schreibe ich meine Kundschaft an?
- Sind meine relevanten Themen auch für den Kund*innen relevant?
- Schreibe ich potentielle Neukund*innen an oder Stammkund*innen?
- Wieso nicht Neuzuzüger*innen anschreiben?
- Darf Wein mit Humor angeboten werden?
- Möchte mein(e) Adressat*in etwas über meine Probleme erfahren?
- Sollten überhaupt politisch heikle Themen erwähnt werden?
- Möchte ich mein Gegenüber kennen lernen?

«Lieber Freund, entschuldige meinen langen Brief,
für einen kurzen hatte ich keine Zeit.»

Blaise Pascal (gelesen im Buch: «Brandtelling» von Matthias M. Mattenberger)



Unkraut vergeht doch?

Eine alternative Unkrautvernichtung durch Gleichstrom soll laut Dr. Matthias Petgen von der DLR Rheinpfalz für den Weinbau interessant sein. Er führte Versuche mit dem Gerät Electroherb von Zasso durch.

Gelesen im: Das Deutsche Weinmagazin Nr. 26 vom 19.12.2020

Fragen:

- Wie schwer darf eine Rebbaumaschine werden?
- Wie gross ist der Energieaufwand dafür?
- Ist das Gerät mit bestehendem Fuhrpark kombinierbar?
- Gibt es längere Praxisversuche?
- In welchen Geländen und Anbaumethoden ist das Gerät einsetzbar?

Video:

«Elektrische Unkrautbekämpfung – Der ElectroHerb von Zasso»
Link: www.youtube.be/gknvVIX3cn0



Naturweine

Wie auch immer der Begriff Naturwein definiert sein mag. Man möge nicht vergessen, dass es dabei um Genuss geht. Mäuseltöne und sonstige Weinfehler bilden langfristig keinen nachhaltigen Trend. Ebenso wäre es nicht nur fair, sondern zwingend nötig, solche Weine auf biogene Amine, Essigsäure und Acetaldehyd analysieren zu lassen. Wein ist ein Lebensmittel, welches nebst dem Alkohol keine weiteren gesundheitsschädlichen Inhaltsstoffe beinhalten sollte.

In diesem Zusammenhang sei auch erwähnt, dass nicht alle Weissweinsorten für die Maischegärung funktionieren.

Fragen:

- Welches Ziel verfolge ich mit einem Naturwein?
- Welche Kundschaft kann ich dafür gewinnen?
- Welches Wissen braucht es für die Herstellung?
- Wird das Traubenwaschen dadurch zum Thema?
- Kann Naturwein im Verschnitt die Komplexität erhöhen?
- Wie nachhaltig ist es, wenn die Flasche ausgeleert werden muss?

«Immunologie ist, wo die Intuition hingeht, um zu sterben.»

Ed Yong (gelesen auf republik.ch)

Immunologie kann sehr gut durch Weinchemie ersetzt werden.



Dschungel

Nicht einfach, im Schweizer Gesetzes-Dschungel klare Worte über die Weinproduktion zu finden.

Mit folgendem Suchtext lassen sich wenigstens die gültigen Verfahren und Behandlungen im Netz finden:

- Liste der zulässig önologischen Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen gemäss Anhang 9 der Getränkeverordnung

Fragen:

- Ist der Einsatz der Behandlung oder das Verfahren notwendig?
- Gibt es Alternativen?
- Was verpasste ich vor der nötigen Schönung während der Vinifikation?
- Konnte das Erntegut optimal ausreifen?
- Wäre die Schönung unnötig, hätte der Wein mehr Reifezeit?
- Wann wird der Wein getrunken?
- Könnte ich mit mehr Planung Schönungen verhindern?
- Gibt es Optimierungsmöglichkeiten in der Vinifikation?

«Der richtige Weg entsteht erst beim Gehen.»

Johann Hofmann



Weniger ist mehr

Psychologen stellten im Marmeladen-Experiment fest, dass zu viel Auswahl die Kaufentscheidung lähmen kann. Wer viel verkaufen will, muss die Auswahl reduzieren. Barry Schwartz beschreibt dieses Experiment in seinem Buch «The Paradox of Choice – Why More is Less». Könnte auch eine Erklärung dafür sein, weshalb die Digitalisierung so viel Vielfalt ermöglicht und so viel Konformität schafft. Eine Scheinvielfalt? Wir haben heute eine noch nie dagewesene Vielfalt von Produkten und dennoch ziehen sich überall auf der Welt die Menschen gleich an. Die Systemgastronomie ist auf dem Vormarsch und alle hören dieselbe Musik und schauen sich dieselben Serien an. Und fast alle Weine verkaufen sich mit einer unheimlichen Süsse besser.

Um sich am Markt klar zu positionieren, braucht es unternehmerische Entscheidungen. Unternehmerisch auch im Sinne von Neues entdecken und mit Neugierde durch die Welt gehen. Das eine tun und das andere nicht lassen.

Interessante Lektüren finden sich darüber im Brand 1. Mit folgenden Suchtexten im Netz auffindbar:

- Einfalt trotz Vielfalt, Brand 1
- Der Netflix-Effekt, Brand 1
- Unendliche Weiten, Brand 1

Fragen:

- Kann ich einfach oder brauche ich Vielfalt in meinem Weinangebot?
- Auf welches Weinangebot fokussiere ich mich?
- Wie positioniere ich mich am Markt? Klein aber fein? Der Alleskönner?
- Kenne ich meine Deckungsbeiträge, damit ich Vielfalt wirtschaftlich umsetzen kann?
- Muss ich Billigweine auch anbieten, wenn es grössere Strukturen günstiger können?
- Nur Wein anbieten? Mehrere Standbeine verringern das Risiko.

«Je planmässiger die Menschen vorgehen,
umso wirksamer trifft sie der Zufall.»

Friedrich Dürrenmatt



Kohlensäure

Ich wiederhole mich gerne: Kohlensäure im Wein ist ein Stilmittel. Verpasste Momente, wer diese in Weiss-, Rosé- und Rotweine nicht einstellt. Mit dem Schüttelzylinder ganz einfach die Kohlensäure messen und mit einem Gas-kontaktor oder Carbofresh die Kohlensäure dosieren oder entfernen.

Fragen:

- Wird die Kohlensäure regelmässig gemessen?
- Ist der Kohlensäuregehalt auf Grund der Weinstilistik festgelegt?
- Mache ich Vorproben aus der Nullvariante und dem ausgeschüttelten Wein?

Literatur:

«Knoff Hoff: Membrananlagen zum Gasmanagement»
Das deutsche Weinmagazin, Nr. 20, 28. September 2013

«Winzer geben Vollgas»
Das deutsche Weinmagazin, Nr. 12, 16. Juni 2012

Folgend drei Buchtipps.
Leseproben sind prima möglich in öffentlichen Bibliotheken.

Für Umweltbewusste, die sich sensibilisieren möchten:

«Weniger ist weniger»

Mathias Plüss

ISBN: 978-3-906807-20-1

Für Chaoten, die sich selber etwas lieb haben möchten:

«Wie ich die Dinge geregelt kriege»

David Allen

ISBN: 978-3-492-30720-8

Für die, die nur die eine Seite des Berges sehen:

«Magie des Konflikts – Warum ihn jeder braucht
und wie er uns weiterbringt»

Reinhard K. Sprenger

ISBN: 978-3-421-04854-7

Impressum:

Oenoservice Hänzli GmbH

Michael Hänzli

Benkenstrasse 254

4108 Witterswil

info@oenoservice.ch

Fotos: Jolanda Baumann, [instagram.com/jolanda.baumann](https://www.instagram.com/jolanda.baumann)

Design: Büro Format, [bueroformat.ch](https://www.bueroformat.ch)

Druck: Druckerei Lutz, [druckereilutz.ch](https://www.druckereilutz.ch)

