derStandard.at > Lifestyle > Essen & Trinken > Trinken > Wein

WEIN IM GEREDE

Guttrinker

31. Jänner 2011, 19:17



Immer mehr Produzenten bemühen sich, einzelne Weine oder ganze Betriebe so umzustellen, dass der Energieaufwand bei der Herstellung möglichst gering gehalten wird.

Neben dem Geschmack ist das Drumherum für Luzia Schrampf schon auch wichtig

Der Preis gibt meistens den Ausschlag, ob jetzt eine Flasche Wein mit nach Hause geht oder im Regal bleibt. Dazu werden vielleicht auch einige Nebengedanken an die Attraktivität von Etiketten, an Parker-Punkte oder Schongetrunken-hat-geschmeckt verschwendet. Dass immer öfter handfeste Umweltaspekte für die Kaufentscheidung herangezogen werden, ist eine erfreuliche Entwicklung. Eine Erklärung dafür liefert das SERI (Sustainable Europe Research Institute): Speziell bei Luxusgütern, und dazu zählt Wein nun einmal, möchte man ein gutes Gewissen haben, um sie so richtig genießen zu können.

Auch die schwedische Alkoholmonopolgesellschaft Systembolaget schlägt in ihren regelmäßigen Umfragen

zum Trinkverhalten in diese Kerbe: Weine aus Bio-Bewirtschaftung erzielen mittlerweile zweistellige Zuwachsraten in Schweden (und nicht nur dort). Nachhaltigkeit für alle Beteiligten ist ein Kriterium für die Einkaufsstrategie der Gesellschaft. Dazu gehört die faire Bezahlung von Weingartenarbeitern in Ländern wie Südafrika oder Chile ebenso wie die Verpackung. Fast zwei Drittel des verkauften Weines werden per Bag-in-Box unters Volk gebracht. Umweltbilanztechnisch rangiert Bag-in-Box - hierzulande noch immer als "aufgemotzter Tetrapack" missverstanden - an zweiter Stelle nach der ausgewaschenen und wiederverwendeten Glasflasche und noch weit vor Glas, das im Container gesammelt und recycelt wird.

"Ich trinke keine Überseeweine, weil mir die Vorstellung, dass die Flaschen über tausende Kilometer herangekarrt werden, nicht gefällt" ist ein anderes in die Schlacht geworfenes Argument. Es bezieht sich auf den CO2-Rucksack, der durch den Transport entsteht. Außerdem reagieren immer mehr Produzenten und bemühen sich, einzelne Weine oder ganze Betriebe so umzustellen, dass der Energieaufwand bei der Herstellung möglichst gering gehalten wird. Vorbildlich diesbezüglich in Österreich ist eine vergangenes Jahr präsentierte Studie, an der die Winzer des Traisentals beteiligt waren: In ihr wurde unter anderem ermittelt, was man im Weinbau dazu beitragen kann, um die Emission von Treibhausgasen zu minimieren. Und oft sind es kleine Schritte, die einen großen Effekt haben, damit alle besser trinken können. (Luzia Schrampf/Der Standard/rondo/28/01/2011)

© derStandard.at GmbH 2011 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf. Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.

1 von 1 02.02.2011 14:25