

Frische Ideen für neue Kunden

Winzergenossenschaft will mit aktuellem Festwein gerade auch die jüngere Generation verstärkt ansprechen

Die Winzergenossenschaft Ihringer hat Jahr für Jahr innovative Ideen. In diesem Frühjahr auf den Markt gekommen ist die neue Linie „Inique“ – eine drei Cuvées umfassende Serie, die auch jüngere Käuferschichten ansprechen soll. „Innig verbunden“ und „unique“ im Geschmack, also „Inique“ sollen der Weiß-, der Rosé und der Rotwein laut WG-Geschäftsführer Volker Paschke daherkommen.

Auffällig und für die zu den größten Erzeugerbetrieben am Kaiserstuhl zählende Genossenschaft ungewöhnlich ist das Etikett: sowohl grafisch als auch farblich weilt ganz in Weiß, Schwarz, Silber und Bronze gehalten, sorgt es für einen hohen Wiedererkennungswert. Der Weißwein aus Müller-Thurgau und Muskateller und ist im Weintischen das halbtrockene Weißweincuvée, das es schon immer zu den Weintagen gab. Auch diesmal wird daher der weiße „Inique“ zusätzlich als Festwein mit speziellem Etikett abgefüllt. Das trockene Rotweincuvée besteht aus Spätburgunder und Acolon, das halbtrockene Rosécuvée aus Spätburgunder und Cabernet Dorsa.

Der Schritt, eine neue und auf jüngeres Publikum zielende Serie auf den Markt zu bringen, kommt für Paschke und Verkaufsleiter Roland Jakob indessen nicht von ungefähr. Ein Betrieb könne sich angesichts der großen Angebotsvielfalt nur dann gegenüber der Konkurrenz behaupten, wenn er im-

mer wieder nach vorne schaue und sich den Bedürfnissen und Wünschen der Verbraucher anpasse. Das geschehe auf der einen Seite mit Produkten, die ins Auge fallen, aber auch mit Veranstaltungen wie Kellerführungen und neuen Ideen wie After-Work-Partys, die in Ihringer mittlerweile regelmäßig stattfinden.

Es gehe bei Letzterem vor allem auch darum, neue Weinkunden an den Kaiserstuhl zu bringen. Man habe ab und zu nämlich den Eindruck, dass gerade Freiburger häufiger das Markgräflerland als den Kaiserstuhl besuchen würden. Auch sei die Zahl der Verkäufe ab Hof – auch zugunsten von Online-Shops – sehr zurückgegangen, ein allgemeiner Trend, dem man mit solchen Aktionen wenigstens ein klein wenig entgegensteuern könne. Und auch das Weinfest mit seinen vielen Gelegenheiten, sich mit anderen Winzern in ungewohnter Atmosphäre austauschen und die WG-Keller besichtigen zu können, sei vor diesem Hintergrund eine ganz wichtige Veranstaltung im Jahreskalender.

Anlässlich des viertägigen Spektakels in der Dorfmitte vorgestellt wird stets auch der neue Jahrgang. Zumindeste was die Weißweine angeht, ist dieser nämlich zu großen Teilen schon abgefüllt. Laut Pasch-



Freuen sich auf das Fest: WG-Geschäftsführer Volker Paschke (re.) und Verkaufsleiter Roland Jakob mit der neuen Cuvée-Serie Inique FOTO: ULRIKE OTT

ke und Jakob sei man höchst zufrieden und freue sich über gute Qualitäten. Dieses Fazit sei aufgrund der schwierigen Bedingungen im vergangenen Jahr indessen nicht ganz selbstverständlich. Die Ihringer Winzer hätten wie ihre Kollegen in anderen Orten stark mit den Frösten im April zu kämpfen gehabt. Auch in Ihringer hätten diese Wetterkapriolen zu Ernteausfällen von 10 bis 50 Prozent geführt. Dennoch sei man insgesamt mit einem „blauen Auge“ davongekommen, die Einbußen würden nur etwa 20 Prozent betragen – das allerdings meistens in den sogenannten Bukettsorten wie Muskateller oder Scheurebe. Allesamt

seien das Weine, die bei Weinfesten wie in Ihringer oder Breisach ganz gerne verkostet würden.

Bei solchen Mengeneinbußen würden sich jedoch die Vorteile eines genossenschaftlich geführten Betriebs zeigen, sagt Paschke, der von dem dort geltenden Prinzip „ein Jahrgang im Verkauf, einer im Keller und einer auf der Bank“ berichtet. Man habe in der Regel genügend Kapazitäten, um die Kunden ausreichend bedienen zu können, aber auch genügend finanzielle Reserven, um schwierige Jahre zu überleben.

Noch nicht abgefüllt sind natürlich die Rotweine des Jahrgangs 2017, sie würden sich aber schon



im Jungweinstadium sehr charaktervoll präsentieren, bräuchten aber noch Zeit, um im Keller zu reifen. „Dabei geht es um Qualität“, sagt Paschke,

der in diesem Zusammenhang darauf hinweist, dass die WG mit ihren hohen Qualitätsansprüchen auch im internationalen Vergleich sehr gut abschneide. Bei der jüngsten Mundus Vini-Frühjahrsverkostung hätten beispielsweise drei Weine aus der Flaggschiff-Linie „Uringa 962“ sowie eine Silvaner-Auslese 2016 und ein Eiswein (Ruländer 2016) jeweils eine der begehrten Prämierungen erhalten.

Gold erntete dieses Mal ein 2015er Merlot vom Föhrenberg. Silber gab es für einen Spätburgunder Rotwein 2014 vom Winklerberg und für einen Sauvignon Blanc 2016, auch vom Winklerberg – allesamt „Uringa“-Trophen

im Eichenfass gereift. Für die Silvaner-Auslese und den Eiswein aus dem wärmsten Ort Deutschlands wurde ebenfalls Silber vergeben.

Für Paschke und Jakob sind solche Auszeichnungen wichtige Bestätigungen für die Arbeit in Weinberg und Keller, gerade bei der „Uringa“-Linie sei nämlich sehr viel Anstrengung notwendig. So würden nur Trauben aus Einzellagen verwendet und für die Winzer gelte ein strenger Kriterienkatalog. Auch beim Verbraucher kämen solche Tropfen sehr gut an, „die Serie läuft von Jahr zu Jahr besser“, sagt Paschke, „und das, obwohl man damit preislich an der Spitze liegt.“

Neu seit geraumer Zeit im Sortiment der Winzergenossenschaft ist ein Sekt, ein Weißburgunder trocken, im Tankgrütfahren produziert. Er vervollständigt das pridelnde Sortiment, das bislang aus einem Silvaner brut (Tankgrüfung) und einem Pinot trocken (traditionelle Flaschengärung) bestand.

Aber jetzt geht es erst einmal ums Feiern. Die Ihringer Tropfen werden in den Höfen auf dem Festgelände verkauft, aber auch in der Genossenschaft selbst. Das Weinfest sei eine der großen Chancen im Jahr, sich ganz ohne Zwang präsentieren zu können. Mit den neuen Weinen im Gepäck freue man sich dieses Mal besonders auf das Traditionsfest. **Ulrike Ott**