

«Die Konkurrenz ist im Ausland, nicht im eigenen Dorf»

Olivier Mounir gehört zu den innovativsten Walliser Winzern. Er spricht über verpasste Chancen, verlorene Traditionen – und wieso er trotzdem an die Zukunft der Walliser Weinbranche glaubt.

Interview: Armin Bregy

Olivier Mounir, 2020 waren die Weinlager übervoll, im letzten Jahr sorgten der Frost und der Falsche Mehltau für eine historisch schwache Ernte, aufgrund der Pandemie mussten die Restaurants schliessen und nun heisst es, viele Weinhäuser müssten Konkurs anmelden. Wie sehr leidet die Weinbranche?
Es gibt Betriebe, die leiden, andere sind stabil. Wir hatten in den letzten zwei Jahren aber in der Tat markante Verwerfungen – Sie haben die Themen angesprochen. Das Gesamtgefüge der Weinbranche ist extrem volatil. Es ist kaum mehr möglich, Entschiede zu fällen, die auf den Erfahrungen der Vorjahre basieren.

Wie gehen Sie mit dieser Ungewissheit um?

Man muss die Situation genau beobachten und schnell reagieren. Als aufgrund des Coronavirus die Schliessung der Restaurants verkündet wurde und sämtliche Weinanlässe ausfielen, dachten viele, dass dies für die Kellereien in einer Katastrophe enden würde. Nun stellen wir fest, dass viele Betriebe während der Pandemie ausserordentlich gut gearbeitet haben. Aber das war alles nicht planbar. Und das macht es schwierig.

Hat die schlechte Ernte des letzten Jahres den Kellereien geholfen, die übervollen Lager abzubauen und die Preise zu stabilisieren?

So kann man das nicht sagen. Das letzte Jahr war ökonomisch eine brutale Zäsur für die Walliser Weinbranche. Ein Beispiel: Durch den Frost und den Falschen Mehltau hat unser Betrieb beispielsweise locker ein Einfamilienhaus verloren. Ein Jahr kann man das verkraften, vielleicht auch ein zweites. Aber dann wird es schwierig, selbst für solide Unternehmen. Es ist keine Strategie, auf den Frost zu hoffen, damit sich der Markt beruhigt.

Ist es nicht so, dass es zu viele Kellereien im Wallis gibt und eine Strukturereinigung die Branche stärken könnte?

Diese Strukturereinigung ist in vollem Gang – nicht erst seit der Pandemie oder dem Falschen Mehltau. Die grösseren Betriebe werden noch grösser – meistens finanziert durch Investoren aus anderen Branchen. Und kleine Nischenbetriebe wird es immer geben, sofern die Nachfrage geregelt ist. Schwieriger wird es für die mittelgrossen Unternehmen.

Also auch für Ihren Betrieb «Cave du Rhodan»?

Eine berechtigte Frage, wobei wir seit einiger Zeit auf eine klare Strategie der «Nische» setzen. In den letzten Jahren haben wir uns auf hochqualitative Produkte spezialisiert, wir

haben nicht die Quantitäten erhöht, sondern die Qualität und die Wertschöpfung.

Und wie sieht es mit der Strukturereinigung bei den Rebbaunern aus?

Diese schreitet schnell voran. Viele Hobbywinzer sind im Pensionsalter und die nachfolgende Generation hat wenig Interesse, diese Arbeit weiterzuführen. Wir erhalten derzeit viele Kaufangebote für kleine Rebpärzellen. Diese haben eigentlich kaum mehr einen Wert – ausser man kann mehrere kleine Parzellen zusammenlegen. Dann wird es interessant, weil eine effiziente Bewirtschaftung möglich wird. Die Walliser Winzerei steckt in einem enormen Wandel.

Geht nicht ein Stück Kulturerbe verloren, wenn die Hobbywinzer verschwinden?

Ja, das ist die Kehrseite der Medaille. Traditionen gehen verloren. Das zeigt sich auch hier im Weindorf Salgesch. Wir lebten jahrzehntelang quasi von der Reb- und Weinwirtschaft, bald sind wir eine Unterwalliser Agglomerationsgemeinde. Viele Einwohner haben keinen Bezug mehr zum Weinbau. Das hat Konsequenzen.

Damit man mehrere Parzellen zusammenlegen kann, müssen die Kellereien zusammenarbeiten und sich absprechen. Ist das nicht eine Illusion?

Nein, das funktioniert bereits recht gut. Professionelle Kellereien haben ja ein gemeinsames Ziel: Sie wollen möglichst wirtschaftlich eine gute Qualität produzieren. Dafür müssen sie mit- und nicht gegeneinander arbeiten. Entgegen früheren Jahren muss man sich heute nicht mehr um ein Stück Rebland streiten. Und die Konkurrenz ist im Ausland, nicht im eigenen Dorf.

Mit 4700 Hektaren liegt rund ein Drittel des Schweizer Weinbaubereichs im Wallis. Ist diese Rebfläche zu gross?

Aufgrund der enormen Bautätigkeit der letzten Jahre gehen die Rebflächen im Wallis bereits deutlich zurück. Auf sonnenigen Rebpärzellen lassen sich eben auch schöne Villen bauen. Und es werden Rebpärzellen in der Bauzone verschwinden, auch aufgrund der gesetzlichen Vorschriften. Ich denke grundsätzlich nicht, dass wir im Wallis eine zu grosse Rebfläche haben.

Wie kommen Sie zu diesem Schluss?

Robert Parker, der einflussreichste Weinkritiker der Welt, attestierte der Schweiz kürzlich ausgezeichnete Weine. Es ist also absehbar, dass das Weindland Schweiz international den Durchbruch schaffen könnte. In der Fachwelt haben Schweizer Weine ein ausgezeichnetes Renommee. Schwappet dieses Renommee auf das Schweizer Pu-



Glas halb voll: Olivier Mounir vom «Cave du Rhodan».

Bild: pomona.media/Alain Amherd

blikum über, wäre das eine grosse Chance. Daher sollte die Rebfläche im Wallis nicht willkürlich reduziert werden. Der marktwirtschaftliche Prozess jedoch bleibt bestehen.

Provins setzt auf die Masse. Ist das demnach der falsche Ansatz?

Das ist eine andere Strategie, aber nicht unsere.

Mit ausländischen Billigweinen können die Schweizer Produkte preislich nie mithalten. Italien, Frankreich oder Spanien haben ganz andere Produktionsbedingungen.

Das stimmt. Daher müssen wir auf Spitzenprodukte und auf Weine im mittleren Preissegment setzen. Der Ressourcenverbrauch ist so oder so gross. Wir sollten unsere Energie in überdurchschnittliche Produkte investieren.

Sollte man die Schweizer Weine mit Zollkontingenten für Weinimporte schützen?

Nein, das ist der falsche Weg. Wir müssen gute Qualität liefern. In einem geschützten Markt ist das auf Dauer nicht möglich.

Sie haben Erfahrung im biologischen, biodynamischen und konventionellen Weinbau. Welche Methode hat sich gegen Falschen Mehltau am besten bewährt?

Seit 2007 arbeiten wir in einzelnen Parzellen mit dem biodynamischen Ansatz und sprit-

zen seit Jahren nur noch biologisch. Es ging dabei übrigens nicht nur um ökologische, sondern vorwiegend um qualitative Argumente. Wir wollten also mit dem biodynamischen Ansatz bessere Weine produzieren und gleichzeitig einen gesunden Boden den nächsten Generationen übergeben. Das ist uns gelungen.

Und der Falsche Mehltau?

Leider gab es keine Unterschiede.

Leider?

Ich ging davon aus, dass das biodynamische System stärker ist und mehr Abwehrkräfte gegen Krankheiten entwickeln kann. Wir stellten jedoch fest, dass der Krankheitsbefall in solchen Extremjahren nicht mit der Bewirtschaftungsmethode zusammenhängt. Entscheidend war vielmehr der Zeitpunkt der Behandlung. Und dabei geht es zeitweise um wenige Stunden.

Was heisst es eigentlich für einen Betrieb, wenn man biodynamisch produziert?

Biodynamischer Weinbau ist eine Grundeinstellung des Winzers. Wie geht er mit den vorhandenen Ressourcen um, welche Einstellung hat er zum Umfeld, wie bewirtschaftet er sein Unternehmen. Es gibt nicht die Antwort zum biodynamischen Weinbau. Die Basis bleibt eine fundierte Ausbildung im Weinbau mit einem ganzheitlichen Ansatz. Etlliche Winzer haben leider in den letzten 20 Jahren das Know-

how betreffend Boden, Kompost, Mist etc. verloren. Zusammengefasst geht es also nicht nur darum, Bioweine zu produzieren, sondern einen gesunden Betrieb zu führen.

Wie stehen die Konsumenten zu biologischen Weinen?

Der Trend geht klar in diese Richtung. Vor einigen Jahren habe ich öffentlich gesagt, dass Bio zum Standard wird. Damals wurde ich für diese Aussage kritisiert. Nun zeigt sich, dass sich Bio immer mehr durchsetzt. Die Frage ist, ob biologisch immer der richtige Weg ist.

Ist er das?

Nein. Entscheidend ist eine Gesamtsicht: Wie viele Ressourcen benötige ich, um ein Kilo Trauben zu produzieren? Wenn ich eine Parzelle über 20 Mal behandeln muss, um biologisch produzieren zu können, geht die Rechnung nicht auf. Weder für den Betrieb noch für die Natur. Wenn professionelle Kellereien aber heute noch grundsätzlich breit Herbizide gegen Unkraut spritzen, kann ich das nicht verstehen.

Was halten Sie von pilzresistenten Sorten, den sogenannten PIWI-Sorten?

Beim Falschen Mehltau haben sie sich bewährt. Die Trauben blieben gesund ohne eine einzige Spritze oder je nach Sorte mit zwei Behandlungen.

Aber?

PIWI ist eine Option. Das Wallis hat aber eine unglaublich reiche Tradition an Spezialitäten. Diese dürfen wir nicht aufgeben. PIWI hat eine Berechtigung, wenn es darum geht, mit wenig Ressourcen einen guten Wein zu produzieren. Mit PIWI-Weinen würden wir jedoch vermutlich nicht in der Champions League spielen.

Also müsste man traditionelle resistente Sorten züchten.

Ja, das wäre der richtige Weg. Der Kanton und die Forschungsstelle Agroscope sind in diesem Bereich auch aktiv. Aus meiner Sicht leider viel zu spät.

Zur Person – zur Kellerei

Olivier Mounir führt zusammen mit seiner Frau Sandra die Kellerei «Cave du Rhodan» in Salgesch. Sie übernehmen den Betrieb 2007. In diesem Jahr feiert das Familienunternehmen sein sechzigjähriges Bestehen. Es kann auf viele Erfolge zurückblicken: auf den Weltmeistertitel im Jahr 1972, das Grand-Cru-Konzept oder die erfolgreiche Umsetzung des biodynamischen Rebbaus. Kürzlich hat der bekannte Weinkritiker Stephan Reinhardt für Robert Parker Wine Advocate diverse Weine aus auserwählten Schweizer Weingütern beurteilt. Darunter auch drei Weine der Kellerei «Cave du Rhodan». Der Riesling aus der Diversitas-Linie erzielte mit 91 Punkten ein Spitzenresultat.