

Weinakademie Österreich
Diploma-Arbeit zur Erlangung des Titels eines Weinakademikers

Neue, disruptive Innovationen in der Weinbereitung - eine Utopie?

Überlegungen in Analogie zu neusten Entwicklungen bei der Schokoladenherstellung.

Eingereicht von Josef Markus Meyer am 11. Juni 2024

Kandidaten Nummer 200005

Zusammenfassung

Fragestellung und Motivation:

Mit der vorliegenden Arbeit möchte ich der Frage nachgehen, inwiefern in der Weinbereitung neue Technologien und Techniken absehbar sind, die das Produkt und die Industrie zukünftig bleibend verändern, um passende Lösungen für die sich wandelnden Anforderungen der Märkte und Konsumenten bieten könnten.

Die Fragestellung ist für mich als Geschäftsführer von Oro de Cacao, einem noch jungen Schweizer Schokoladenhersteller naheliegend, wo ich mich mit dem Thema disruptiver Innovation in der Herstellung von traditionellen Lebensmitteln intensiv auseinandersetze.

Methodik:

In Gesprächen mit Fachexperten bin ich der Frage nachgegangen, welche Entwicklungen in der Weinherstellung absehbar sind. Die Informationen und Denkanstöße aus den Diskussionen wurden fortlaufend aufgenommen, mit Literaturrecherchen abgestützt und in einen logischen Zusammenhang gestellt.

Als Systemgrenzen sind die Verarbeitung der Trauben ab dem Zeitpunkt der Lese bis zur Füllung in die Endverpackung festgelegt.

Das Hauptaugenmerk gilt neueren technologischen Entwicklungen und ihrem disruptiven Potenzial im Markt.

Die zu prüfende Hypothese lautet: Ein im Grundsatz vergleichbarer Technologiewandel wie bei der Kakaoverarbeitung, ist auch in der Weinbereitung abseh- oder zumindest vorstellbar.

Inhalt:

Im ersten Teil der Arbeit wird dargelegt, was unter disruptiver Innovation zu verstehen ist und der Unterschied zwischen evolutionären und revolutionären Entwicklungen dargestellt. Darauf beziehend wird die von Oro de Cacao verwendete neuartigen Kaltextraktionstechnologie von Kakaobohnen zur Herstellung von Schokoladen beschrieben. Die Technologie unterscheidet sich in wesentlichen Punkten von der konventionellen Herstellungsart und birgt das Potential einer disruptiven Innovation.

Im dritten Teil werden schliesslich neue und neuste technologische Entwicklungen in der Weinbereitung gruppiert und zusammenfassend beschrieben.

Gruppe 1: Gesteigerte Ausbeute - reduzierte Kosten

Gruppe 2: Effizienzgewinn - Verlagerung der Kelter in den Rebberg

Gruppe 3: Stabilisierung ohne Schwefel oder mit Schwefelersatz

Gruppe 4: Alkohol-Management.

Fazit:

Eine disruptive Innovation ist eine Marketing- und keine Technologie-Herausforderung. Von den untersuchten und diskutierten Entwicklungen erscheint die Entwicklung zu No- und Low-Alcohol Weinen am ehesten das Potential zu haben, eine disruptive Wirkung zu entfalten. Die zunehmende Kritik am Alkoholkonsum generell (vgl. neuste Empfehlung der WHO) und die veränderten Konsumgewohnheiten der Generation Z spielen dabei eine wichtige Rolle. Aus heutiger Sicht wird dieser Fall aber kaum eintreffen, da die Qualität der Weine auch mit den neusten beschriebenen Verfahren noch bescheiden ist.

Ein komplett neuer Technologieansatz, wie er sich mit der Kaltextraktion von Kakao bei der Schokoladenherstellung entwickelt, ist bei der Weinbereitung nicht auszumachen.