

## Innovatie

### We hebben ons boven de natuur gesteld

15 september 2015 - Zijn product is een combinatie van oerkennis over de natuur, klimaat en hightech, van duurzaamheid en wereldwijd reputatiemanagement. Alois Lageder, de paus van de Italiaanse wijn, sprak met ScienceGuide.  
"Ze verklaren je voor gek. Dat was wat ik dacht."



(foto's: Dieter Willich)

25 jaar geleden was Südtirol een boerenstreek waar je doorheen reed vanaf de Brenner. De plaatselijke wijnen dronk men er zelf en hier en daar in een klassiek restaurant waar men ze serveerde. Massaal werd de lichte, goedkope Vernatsch geproduceerd en in de supermarkten van Duitstalig Europa verramscht. Een nieuwe generatie 'Junge Wilde' wijnboeren en Kellermeister begon een competente en rebelse tegenbeweging: veel minder druiven telen, strenger snijden in de wijngaard, 'Öko' produceren en toptechnologie toelaten in gaard, kelder en logistiek.



De aanstichter van deze revolutie was Alois Lageder uit het wijndorp Margreid, vanuit het oude familiekaasteeltje Löwengang. In zijn kelders zorgt een windmolen voor de stroom tussen de vaten wijn, waardoor tegelijk een hightech-project gestuurd wordt dat extreem vertraagd Bachs Brandenburgse concerten laat klinken. Lageder pikte de invloed van muziek en klank op druiven en goede wijn op

van een Japanse onderzoeker en test deze nu uit in zijn eigen kelders vol vaten met zijn wereldberoemde Hirschprunn-Löwengang wijnen.

Heel Löwengang en zijn daarom heen liggende wijnkelders van Cason Hirschprunn heeft Lageder energiezuinig en duurzaam verbouwd en heringericht. Alles in zijn kelders wil hij 'nachhaltig' laten gebeuren. Daarmee is hij in Italië en in de wereld van de Duitstalige wijn een pionier en rolmodel voor heel de nieuwe generatie jonge wijnboeren. De combinatie van hightech, onderzoek, valorisatie en diepe traditie maakt hem een ondernemer van bijzondere allure en een partner van vele kennisinstellingen en kunstenaars.

*Wijn is een product waarin oude cultuur, natuur en agrarische kennis samen gaan met grote technologische, chemische en biologische knowhow. Hoe zorgt u voor precies de goede doeltreffende combinaties van die wezenlijke factoren?*

Waar ik steeds weer versteld van sta, is de omvang en diepgang van kennis waarmee mijn voorouders en de wijnboeren hier in het Südtirol van vroeger eeuwen aan de slag gingen. Wat zij allemaal verstonden van hoe de natuur werkt! Hun kennis en inzicht in de biologie van de druif, van de vinificatie tot echte wijn, van de geologie van de bergen en wijnhellingen, van het water in de heuvels en hoe ze zon en wind moesten benutten, dat is indrukwekkend.

Zonder dat kan het ook niet. Wijn maken is "Spitzentechnologie", maar daarmee ook een heel kwetsbaar en tijdrovend proces en product. Zij leerden ons dus ook het geduld om wijn te kunnen en leren maken.

*Intussen zit in de wijnkelder en in de wijngaarden alle denkbare hightech. Uw Kellerei is een hoogstandje van energiebesparing en -opwekking bijvoorbeeld. Via GPS-satellieten volgen wijnboeren klimaat en geologische processen. Dat vereist enorm veel en steeds verder geconcentreerde kennistoepassingen.*

Dat is zeker waar, maar u weet dat ik ook kritisch daarbij kijk naar hoe wij ons in ons vak en de bedrijfstak hebben ontwikkeld. De duizenden jaren van kennis die tot slimme beslissingen voerden, lijken we soms vergeten te zijn. We zijn nu rationeel in ons denken geworden en dat met een pretentie, "ein Anspruch" van dat we alles weten.

Maar kijk nu toch eens hoe wij de voorbije vijf, zes decennia de landbouw hebben ontwikkeld, ook hier in de wijngebieden. Hebben we dat nou goed gedaan? "Nein, ich finde nicht dass wir dies gut gemacht haben!" We hebben de wetten van de natuur veronachtzaamd. Wij hebben ons daarboven gesteld. "Das sind schlimme Sachen."

*Waar blijkt dat uit in uw eigen vak?*

Ik heb grote zorg over de gang van zaken in de conventionele wijnbouw. We worden direct op dit moment geconfronteerd met de gevolgen van een nieuw middel om te spuiten tegen botrytis, een klassieke schimmel in de wijngaard. Dit bestrijdingsmiddel zorgt voor 80% minder bloei in de wijnberg en u begrijpt wat dit voor de oogst en de kwaliteit van de druiven en wijn betekent.

Maar het gaat verder. Bij zo'n reductie van de bloemenknoppen en daaruit voortkomende druiven schaadt dat enorm de vogels die in de wijnbergen en de bossen en velden daaromheen leven. Zij leven van het vangen van ongedierte en die van de wijngaarden bestaan. Die vogels hebben we nodig als onze partners om de trossen 'schoon' te houden! Biodiversiteit in wijnstreken is van het grootse belang, dat is geen milieufanaten hobby.

Wat je hier ziet, is dat in ons vak de harmonie met de natuur verstoord raakt. We hebben ons boven de natuur gesteld en betalen daar de prijs voor.

*In die visie bent u niettemin geen 'Spinner', geen vage dromer. Heel uw bedrijf is ingericht vanuit de nieuwste technologische vindingen en loopt daarin voorop. Hoe verbindt u dat accent met die 'harmoniegedachte'?*

We zijn een hightech onderneming, zeker! Zie wat wij bij onze energieopwekking en de besparing op energie - alle twee tegelijk - zijn gaan doen. Onze hele logistiek van transport, flessen, dozen, vervoer van en naar de steile bergen en gaarden tot op soms grote hoogte hier hebben we gedynamiseerd. Vooral dat energiedeel was pionierswerk. Mijn eerste architect voor de vernieuwing van onze kelders en de productiegebouwen had nog helemaal niets van doen met de 'energiehuishouding' van ons bedrijf. Dat speelde geen rol in de ontwerpen, de keuze van duurzame

materialen en zo evenmin. Zo te denken was gewoon nog geen gespreksstof.

Mijn inspiratie kwam uit het 'Öko-Institut' hier bij ons in Bolzano. De experts daar zagen onze plannen en zeiden: 'Je kunt toch niet meer bouwen aan zo'n groot complex zonder de duurzaamheidsaspecten te integreren?' Dat zette mij wel aan het denken. We gingen toen proberen en maakten "einen Quantensprung."

*Bij elk experiment, pionierswerk is er een moment van Aha-erlebnis en tenminste één bittere tegenvaller. Wat waren de uwe?*

Dé grote plus was zonder meer dat alles wat we experimenteel uitprobeerden uiteindelijk ook werkte. Als geheel, coherent dus, op elkaar inspelend bleek het te kunnen functioneren. We hadden de wijnkelder bijvoorbeeld zo gebouwd, dat de route van druiven naar de vaten voor vergisting helemaal door zwaartekracht zou verlopen in plaats van veel kosten te moeten maken voor de energie van transport en verplaatsing. Het was de eerste keer dat zo'n 'Kellerturm' gebouwd werd en het werkte.

Mag ik een tweede Aha-Erlebnis noemen? We hadden geen idee dat er zo veel mensen zouden komen kijken en dit overnemen. 'Ze verklaren je voor gek.' Dat was wat ik dacht.



De min wilt u ook horen, hè? Die was er eigenlijk niet. Okay, de kosten zijn 30% hoger, maar dat wisten we vooraf en calculeerden we in. Ik geef eerlijk toe dat de exposure die ik net noemde ook wel wat waard is gebleken.

*Was dat het? U had geen enkele kink in uw kabel?*

Nou... er was die 'Fördermaschine'... een reusachtig apparaat, nieuwste van het nieuwste dat de wijn in flessen deed, verzegelde, etiket erop, alles in de goede dozen en kisten. Ik vertel het u maar hoe het was. Mijn zwager was de chef van dat deel, van de wijnkelder. Hij werd gek van dat ding en zijn medewerkers nog erger. "Es ist ein Monster" riepen ze.

De machine was zo knap en complex, dat hij gewoon niet werkte. Altijd was er iets stuk of schoot iets los. Die mensen waren in drie maanden overspannen. "Dat eruit of ik eruit," zei mijn zwager. De vervanging heeft echt een smak geld gekost, ik beken het maar eerlijk. Maar als de mensen in de kelder hun wijn, hun trots niet in de flessen krijgen, omdat zo'n monster niet werkt, dan heb je als Kellermeister niet veel keus.

Daar leer je van. Voor heel zo'n project geldt toch 'form follows function'. Dat geeft ook ruimte voor nieuwe gedachten. Kunstenaars hebben voor ons een nieuw soort hightech-bijenkorf gebouwd, omdat bijenvolken in de wijnbergen onmisbare hulpkrachten zijn. Dat werkte zo aanstekelijk [*un intended!*] dat mijn zoon nu imker is geworden. Hij zal mij als wijnboer opvolgen, maar in de tussentijd heeft hij deze tweede roeping van de natuur in zichzelf ontdekt.

*Met het accent op hightech duurzaamheid heeft de kwaliteit van wijnen uit Südtirol wereldwijd een grote reputatie veroverd. Bijnamen als 'der Weinheilige' zullen u af en toe ook weleens enigszins in verlegenheid brengen. Wat heeft de omslag hierbij*

gebracht?

Het besef dat wij veel potentieel hadden voor mooie wijnen en dat de massaproductie de verkeerde route was. Vooral na 1995 ging hier in den brede de blik domineren van inzetten op kwaliteit in plaats van op massa. 'Klasse statt Masse', u zegt dat goed voor een Hollander...

Dit heeft ertoe geleid dat ons kleine gebied, waar 0.6% van de wijnen van Italië wordt geproduceerd, kwalitatief leidend is in ons land. Ik kom net terug uit Amerika. Daar schreef de vakpers dat Südtirol een boeiend imago heeft: 'de wijnen zijn goed, daar kun je op rekenen.' We overtroeven niet met 'supersuper wijnen', maar zijn in de breedte van uitstekende kwaliteit.

Het geheim is misschien wel dat iedereen mee doet. De fundamentele herijking in de voorbije jaren van onze productie, onze strategie en aanpak wordt breed gedragen, niet alleen door een paar voorlopers onder de grote wijnboeren, zoals ik er een ben. De 'Genossenschaften' van de steden en dorpen hebben met de gebundelde kracht van juist de kleine wijnboeren hier ook grote stappen vooruit gezet. Hun leiding toonde moed en visie, die beloond is met de wereldwijde reputatie die onze wijnen nu hebben verworven.

*In de moed en visie zit ook een grote dosis geduld, u wees daar ander al op toen u verwees naar de lessen uit het verleden. Wat ziet u voor u de komende decennia als ontwikkelingen, gelet ook op uw beleid ten aanzien van klimaat en energie?*

We moeten als wijnstreek altijd decennia vooruit kijken. Je plant niet zomaar op een helling wat druivenstokken, zodat er dan een jaar later een uitstekende wijn uit de kelder komt, niet waar? Zo makkelijk gaat dat niet.

Wij moeten in ons vak altijd lange adem hebben en daarbij de ontwikkeling van de natuur volgen en behoeden. Tegelijk moeten we als ondernemers de continuïteit van ons bedrijf en de investeringen in de toekomst blijven waarborgen. Daarom ben ik eigenlijk al sinds 1986 bezig veel druivensoorten te verkennen en uit te proberen als bronnen voor nieuwe wijnen. Daar ben ik intensiever mee voortgegaan de voorbije tien jaar. Wij zullen als wijngebied de klimaatverandering serieus en doordacht moeten leren opvangen. Als er een opwarming aanstaande is hier in Europa en de Alpen van 2 tot 6 graden, dan moet je nu al gaan vorsen en kijken wat dat zou betekenen.

Dit betekent strategisch denken om ervoor te kunnen blijven zorgen dat wij de kwaliteiten van de wijnen hier in Südtirol op peil kunnen houden. We zullen bijvoorbeeld druivensoorten uit veel warmere streken dan de Alpine hier bij ons moeten gaan planten omdat zij de grotere hitte aan kunnen. Tegelijk wil je wel, dat de wijnen van hier hun eigen karakter en kwaliteit behouden.

*Uw gebied is onder meer fameus voor de druivensoorten en wijnen die 'authentiek' zijn, hier in deze streek ontwikkeld en soms alleen hier echt verbouwd, zoals de diepe, rode Lagrein, of de Gewürztraminer die uit het stadje Tramin komt en nu wereldwijd gemaakt wordt. Wat worden 'de Lagreins' van de toekomst bij klimaatverandering?*

Daar ben ik al langer me bezig, dat is een goed punt dat u aanroert. Het is immers het mooiste als we erin slagen authentieke druiven van hier zo te ontwikkelen, dat zij in komende decennia wijnen kunnen geven met de kwaliteit die men van ons kent en waardeert.

Bijvoorbeeld de oude druif die de 'Blaterle' wijn geeft, is zo'n mogelijkheid die mij erg interesseert. Bijzonder is zeker ook de 'Versoaln' druif, waarvan een stok in onze streek zo'n 700 jaar oud is en nog steeds druiven voortbrengt. Ook de 'Hotteter' zou voor de toekomst veel kunnen bieden. Het is zaak ver vooruit te kijken bij de ontwikkelingen en tegelijk ziet u, dat we daarbij naar het verleden en de kennis van vroeger over druiven en wijn blijven kijken ter inspiratie.



*Uit dat verleden heeft u een bijzonder nieuw logo aangewend, een middeleeuwse komeet. Waarom?*

Wij namen een oud familiekasteeltje over van het wijngeslacht van de Melchiors. Zij gingen er prat op af te stammen van die ene van de Drie Koningen en voerden daarom een komeet als Ster van Bethlehem heraldisch in hun wapen. Die hebben wij gestileerd nu tot logo gemaakt ter herinnering aan die oorsprong van ons wijnhuis.

*Nu Europa en de ESA met Philae en Rosetta voor het eerst een komeet volledig hebben verkend en er zelfs op landden dankzij onze landgenoot Koen Geurts, zou u eigenlijk een van uw wijnen 'Rosetta' en 'Philae' moeten noemen, met dat logo op het etiket immers.*

Daar zegt u wat.... Weet u? "Sie haben recht!" Ik ga hier naar kijken wat er mogelijk is. En als dit inderdaad zou kunnen, zullen wij ScienceGuide 'Urheberrecht' geven en naar u verwijzen.