

# Genossenschaft mit Forscher-DNA



Vom Armagnac zum Wein: Die Winzergenossenschaft Plaimont hat seit den 1970ern viele Winzer der Gascogne bei der Umstellung begleitet. Ein wichtiges Element dabei: die autochthonen Rebsorten der Region. André Dubosc, früher Geschäftsführer des Unternehmens und heute immer noch treibende Kraft, hat sich besonders den Neu- und Wiederentdeckungen im Weinberg gewidmet. Ein neugebauter Experimentalkeller stellt die Forschung auf neue FüÙe.

Die französischen Appellationen Saint-Mont, Pacherenc de Vic-Bilh und Madiran befinden sich im Herzen der Gascogne, einem einst politisch und geografisch bedeutenden Teil Südwestfrankreichs, und liegen auf halber Strecke zwischen der Stadt Toulouse und dem Golf von Biscaya. In den 1950er Jahren schlossen sich dort eine Handvoll Winzer im Dorf Saint-Mont zu einer Kooperative zusammen. In dieser Zeit spielte in der Gascogne eine weltberühmte Spirituose die größte Rolle – der Armagnac, für dessen Herstellung reich tragende Weißweinsorten kultiviert wurden. Doch schon in den 1970er Jahren kam Armagnac aus der Mode, und die Winzer mussten sich neue Märkte suchen.

André Dubosc, damals Geschäftsführer der Genossenschaft, überzeugte die Winzer, die Erträge zu reduzieren und auf frische Weißweine zu setzen. Dafür reiste er für mehrere Monate nach Geisenheim im Rheingau, um sich anzuschauen, wie das in Deutschland funktioniert. Zurück in der Gascogne konnte er 1979 auch die Nachbargenossenschaften von Plaisance und Aignan dazu bewegen, sich anzuschließen – die Winzergenossenschaft Plaimont entstand. 1999 stießen noch die Genossen von Crouseilles und Condom hinzu und schufen letztlich eine Kellereigenossenschaft mit 800 Mitgliedern und der gewaltigen Fläche von 5.300 Hektar Reben.

## Marktführer in Südwestfrankreich

Die Genossenschaft Plaimont erfasst heute die Traubenproduktion von 98 Prozent der Appellation Saint-Mont, 50 Prozent von Madiran und 60 Prozent der trockenen und edelsüßen Weißweine von Pacherenc de Vic-Bilh. Auf 3.300 Hektar dürfen IGP-Weine mit den Denominationen Côtes de Gascogne, Condomois, Gers und Comté Tolosan (Toulouse) produziert werden. Im Laufe der Jahrzehnte kamen zehn Châteaux und Domaines hinzu, wie Château de Crouseilles oder Château de Sabazan. Im Durchschnitt der letzten drei Jahre wurden mehr als 33 Millionen Flaschen produziert und damit in mehr als 30 Ländern der Erde fast 80 Millionen Euro Umsatz erzielt. Plaimont ist damit Marktführer in Südwestfrankreich. Der charismatische André Dubosc, trotz seiner mehr als 80 Lenze immer noch

aktiver Doyen der Genossenschaft, erkannte schon sehr früh, dass der Schatz der Gascogne in ihren teilweise uralten Rebsorten liegt. Über Jahrzehnte spürte er systematisch alte Rebbestände auf, in denen zahlreiche bisher unbekannte Rebsorten – nicht selten wurzelecht – entdeckt wurden. Einige davon tragen heute den Namen Dubosc. Andere heißen Pedebornade nach einer Familie, die einen Weinberg vor ihrem Haus über Jahrhunderte erhalten hat, ohne neu zu pflanzen.

## 20 neue Rebsorten – wurzelecht

Dort wurden auf 2.000 Quadratmetern rund 600 Rebstöcke entdeckt, die vermutlich 150 bis 200 Jahre alt sind, also vor der Reblaus gepflanzt wurden und somit als „préphyloxérique“ (deutsch: vor der Reblaus) bezeichnet werden. 20 verschiedene Rebsorten wurden auf dieser kleinen Fläche gefunden, darunter Tannat, Morrastel, Fer Servadou oder Humagne Blanche – der klassische gemischte Satz, wie er vor der Reblaus überall im Weinbau üblich war. Sieben dort entdeckte Sorten konnten bis heute nicht identifiziert werden und tragen deshalb jetzt den Namen der Familie Pedebornade 1-7.

Unter anderem entdeckten Ampelographen auf dieser alten Parzelle auch zwei Stöcke Tardif, eine Rebsorte, die im Pyrenäenvorland als ausgestorben galt. Von diesen beiden Einzelpflanzen wurden Pfropfungen vorgenommen: 2002 pflanzte Plaimont daraus 40 Stöcke in ihr neu gegründetes Rebsortenkonservatorium (Conservatoire ampélographique de Saint-Mont), das erste private Frankreichs. 2015 wurden 300 Tardif-Stöcke auf einer Versuchsparzelle angelegt. Die Önologen beobachten über die Jahre den Vegetationszyklus dieser spätreifenden Sorte mit den pfeifrigen Noten und machten mit Hilfe des Institut Français de la Vigne et du Vin experimentelle Mini-Vinifikationen. Das Ergebnis: 2017 nahm das Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) die Sorte Tardif in den offiziellen Rebsortenkatalog der Appellation Saint-Mont auf. Heute sind 3,5 Hektar der Anbaufläche mit Tardif bestockt – Tendenz steigend. 2020 ging Tardif erstmals in Produktion und fand Eingang in die erste Cuvée (300 Flaschen).



Die Winzergenossenschaft Plaimont, heute geleitet von Olivier Bourdet-Pees (3. Foto i. d. Reihe), produziert jährlich rund 33 Millionen Flaschen. 2022 wurde ein Kellerneubau mit experimenteller und pädagogischer Ausrichtung fertiggestellt (5. Foto i. d. Reihe).

## Forschung und Entwicklung (F&E)

Generaldirektor Olivier Bourdet-Pees und sein Team, unterstützt vom Vorstand, hat eine klare Vorstellung, in welche Richtung er seine riesige Kooperative lenken möchte, und denkt dabei durchaus global. Innovation ist dabei der von Plaimont identifizierte Erfolgsschlüssel, um die Arbeit der Winzer, Mitarbeiter, Zulieferer und Stakeholder aufzuwerten in einer strukturell überproduzierenden Weinwelt. Sie wollen sich von einem globalisierten Kurs abkoppeln, indem sie ihren Produkten durch einzigartiges Know-how einen Mehrwert verleihen. Dafür haben sie eine F&E-Gesellschaft gegründet – SAS Plaimont Demain – die sich ihr Know-how von Partnern holt wie Institut Français de la Vigne et du Vin/Sud-Ouest, Ecole d'Ingénieurs de Purpan, Université de Montpellier Sup Agro, INRA Montpellier, Lycée Viticole de Riscle und anderen.

Insgesamt wachsen im Rebsortenkonservatorium 116 überwiegend lokale Rebsorten. Auch darunter sind 27 Sorten bis heute noch nicht identifiziert. In heutigen Zeiten des Kampfs gegen den Klimawandel ein ungeheuer wertvoller biologischer Schatz.

## Die Zukunft

Aber nicht nur alte Rebsorten werden bei Plaimont gepflegt, sondern auch die Mitglieder und Mitarbeiter der Kellerei, für die die Entscheider dieses weinbaulich in der Region vorherrschenden Unternehmens auch die soziale Verantwortung übernommen haben. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, wurden in den vergangenen Jahren eine ganze Reihe von Programmen aufgelegt.

Strategisch wird in Zukunft in allen Bereichen auf eine starke Abteilung Forschung und Entwicklung (unter anderem durch den Neubau eines Versuchskellers), autochthone Rebsorten und IGP-Weine, Nachhaltigkeit im Sinne internationaler Normen und einen Bioweinanteil von mindestens 15 Prozent gesetzt.

## SOZIALE UNTERSTÜTZUNG

bietet die Genossenschaft ihren Mitgliedern in vielfältiger Weise. Wer Weinberge kaufen oder pflanzen möchte, der erhält

- + Bürgschaften und Subventionen für Darlehen sowie fest ausgehandelte Zinssätze
- + einen Vorschuss zum Erwerb von Pflanzgut
- + direkte Hilfe bei der Pflanzung von bestimmten strategischen Rebsorten
- + Garantien der Kellerei für Pachtzahlungen
- + Liquiditätsvorschuss für die ersten Ernten
- + ausgehandelte Gruppenverträge für Versicherungen

Zum Standardangebot für die Mitglieder gehören weiterhin

- + Beratung bei Pflanzung, Pflanzenschutz und Düngung
- + Gemeinschaftseinkauf von Pflanzenschutzmitteln
- + Bankkredite zu Vorzugszinsen, verwaltet von der Kellerei
- + Beihilfen zur Umstellung auf Bioweinbau
- + Rechtsberatung

## ZU DEN ZIELEN GEHÖREN

- + Erhaltung und Aufwertung der pflanzlichen Biodiversität
- + autochthone Rebsorten
- + Mischkulturen
- + Aufwertung von agrarökologisch interessanten Gebieten
- + Senkung des Alkoholgehalts
- + Abschaffung der Verwendung von Sulfiten
- + aromatischere Weine
- + Hervorhebung der aromatischen Originalität der Weine aus dem Pyrenäen-Piemont und der Gasconne, um „von der Geschmacksautobahn und der Standardisierung wegzukommen“

Zur Umsetzung dieser Ziele wurde ein Weinkeller mit experimenteller und pädagogischer Ausrichtung unverzichtbar. Er soll dabei helfen, schneller und effizienter zu arbeiten, um im Vergleich zu den Hauptkonkurrenten (Südamerika, Italien, Spanien, Südafrika) an Wettbewerbsfähigkeit zu gewinnen.

## Das Projekt Experimentalkeller

Binnen relativ kurzer Zeit wurde ein Kellerneubau realisiert und im Jahr 2022 fertiggestellt. Wirtschaftlicher Träger ist die Tochterfirma SAS Plaimont Demain. Der Versuchskeller wird von der Önologin Elodie Gassiolle geleitet und besteht aus drei Bereichen: 59 Edelstahl tanks mit einem Fassungsvermögen von 100 bis 5.000 Litern, 10 großen Holzfässern mit 3.000 und 5.000 Litern Inhalt sowie einem Barrique-Keller mit 150 Fässern. Das Ganze ist untergebracht in einem umweltfreundlichen, nachhaltigen Gebäude, das die Projektion des Unternehmens in die Zukunft darstellen soll. Die Ausrüstung entspricht der modernsten Technik für Traubenannahme, Weinbereitung, Weinausbau und Labor. Eine geplante interaktive pädagogische Website soll es Außenstehenden ermöglichen, die Ambitionen von Plaimont für seine Region im Zusammenhang mit den großen ökologischen, gesundheitlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen der Zukunft und für den Weintourismus zu verfolgen. Bei Plaimont ist man überzeugt, dass diese Konzeption in Frankreich einzigartig ist und dem Image und der Sichtbarkeit von Plaimont und damit auch dem Département Gers, also der Gasconne, einen erheblichen Wert verleiht.

KLAUS HERRMANN