

Tarife drücken? So ersetzen Sie europäische Weine durch amerikanische

Tarife auf europäische Weine machen es nötig, amerikanische Alternativen in Betracht zu ziehen. Entdecken Sie, welche regionalen Weine den klassischen europäischen Sorten ähneln und warum sie eine gute Wahl sind.



In New York warnt die Branche vor den Auswirkungen einer drohenden **200% Zollgebühr auf europäische Produkte**. Nicht nur Scotch und irischer Whiskey sind betroffen, sondern auch beliebte Weine wie Bordeaux und Chianti. Letztere haben bereits mit einem **Rückgang von 8%** im US-Markt zu kämpfen. In dieser Woche verschärfte sich die Lage weiter, als Präsident Donald Trump einer neuen Runde von Zöllen drohte, die im April in Kraft treten sollen.

Die Auswirkungen auf die Weinindustrie

Francis Creighton, CEO der Wine and Spirits Wholesalers of

America (WSWA), äußerte sich besorgt und sagte: „Eine überwältigende Mehrheit wird es schwierig haben, mit diesen zusätzlichen Kosten umzugehen. Diese Zölle, falls sie in Kraft treten, schädigen nicht nur unsere Branche, sondern werden direkt die Preise für amerikanische Verbraucher erhöhen.“ Der Import von Wein und Spirituosen macht 35 % des Umsatzes im US-Alkoholvertrieb aus, was bedeutet, dass alle Aspekte von Cocktails und Weinen in Restaurants und Einzelhandelsgeschäften „deutlich steigen“ werden, falls die Zölle eingeführt werden, warnte die Handelsorganisation.

Veränderung im Konsumverhalten

Die steigenden Kosten könnten dazu führen, dass einige Verbraucher lieber zu Hause bleiben, was den Bartendern, Kellnern und anderen Angestellten in Restaurants und Bars, die auf Kundenverkehr angewiesen sind, schaden würde, so Creighton weiter.

Amerikanische Alternativen

Falls die Zölle tatsächlich umgesetzt werden, könnten Weinkenner gezwungen sein, ihren Vorlieben auf in den USA produzierte Weine umzuschwenken. Allison Luvera, Mitgründerin und CEO von **Juliet Wine** in Kalifornien, ist überzeugt, dass „nahezu alles, was man in Europa findet, hier in den Vereinigten Staaten eine großartige Entsprechung hat“. Dies liege an Amerikas vielfältigem Klima und den unterschiedlichen Bodenverhältnissen.

Wein aus den besten Anbaugebieten der USA

„In einem so großen Land mit so vielen Möglichkeiten zur Weinproduktion wird es immer Regionen geben, die den großartigen Weinbaugebieten in Europa ähneln“, erklärt Luvera. Ein Beispiel dafür ist der „Judgement of Paris“ Wettbewerb von

1976, bei dem Weine aus dem Napa Valley sowohl in der roten als auch in der weißen Kategorie gegen berühmte Châteaux und Domaines aus Bordeaux und Burgund gewannen. Seitdem hat das Ansehen amerikanischer Weine, die den Weinen aus Burgund ähneln, zugenommen.

Welcher Wein passt zu welchem?

Konsumenten, die einen Wein suchen, der einem Roten oder Weißen Burgunder ähnelt, sollten nach Pinot Noir und Chardonnay Ausschau halten. Luvera hebt hervor, dass es in den USA „absolut herausragende Regionen“ gibt, die Weine „herstellen, die im Stil und Profil den französischen Pendants ähneln“ – wie das Willamette Valley in Oregon und besonders die Eola-Amity Hills. Diese Regionen produzieren Weine, die mit einigen der besten Erzeugnisse aus Frankreich konkurrieren.

In Kalifornien gibt es zudem im Russian River Valley in Sonoma und den Santa Rita Hills in Santa Barbara Ähnlichkeiten zum Klima der Weinbaugebiete in Burgund, was Luvera betont. Für diejenigen, die einen Wein mit einem ähnlichen Geschmack wie Sancerre, einen knackigen Weißwein aus Zentralfrankreich, suchen, empfiehlt sich ein Sauvignon Blanc aus der Central Coast Kaliforniens, da die Trauben unter ähnlichen klimatischen Bedingungen gedeihen.

Die besten Empfehlungen für Schaumweine

Eine Ausnahme bilden laut Luvera die Schaumweine, insbesondere der Champagne, der nur in bestimmten Regionen Frankreichs hergestellt werden kann. Allerdings gibt es auch amerikanische Winzer, die die gleichen Methoden und Trauben wie in Frankreich verwenden, wie beispielsweise die Schramsberg Vineyards in Kalifornien. „Wenn jemand eine Alternative zu Champagner sucht, sollte er nach einem Schaumwein suchen, der in den USA nach dem ‚traditionellen Verfahren‘ hergestellt wurde“, sagt Luvera.

Die Folgen der Zölle

Die USA importieren rund 5,4 Milliarden Dollar Wein aus der EU. Luvera ist sich bewusst, dass Juliet Wine von den Zöllen profitieren könnte, die dazu gedacht sind, dass US-Verbraucher Produkte aus den USA kaufen. Dennoch spricht sie sich gegen die Zölle aus, da die Weinindustrie ein „vernetztes Ökosystem von Distributoren, Einzelhändlern und Restaurants“ darstellt. „Jeder wird in irgendeiner Weise negativ betroffen sein, sei es direkt oder indirekt“, warnt sie.

Trotz einer möglicherweise kurzfristigen Umsatzsteigerung, ist Juliet Wine letztendlich auf Distributoren und Einzelhändler angewiesen, und die Zölle würden sich „negativ auf die heimischen Hersteller auswirken, selbst wenn diese als einzelne Marken nicht betroffen wären“.

Frankreich ist ebenfalls besorgt über die bevorstehenden Zölle. Pierre Gonet, Winzer bei Champagne Philippe Gonet, äußerte gegenüber BFM-TV, einem CNN-Partner in Paris, dass er „fürchtet, dass alle unsere Kunden uns verlassen werden“, wenn Trump die Zölle verhängt. Er fügte hinzu, dass die Branche „weiterhin hofft, dass unsere Politiker eingreifen und Mr. Trump beruhigen können, damit der Champagner Champagner bleibt“.

Details	
Quellen	• edition.cnn.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at