



Wein und Klimawandel

HEIßE DEBATTEN

Der erneute Hitzejahrgang 2019 aktualisiert die Klimaprobleme im deutschen Weinbau – Sonnenbrandschäden bringen in Franken hohe Ernteverluste. Von **Manfred Kriener**.

Der vom Fachblatt »Vinum« ausgeschriebene Deutsche Rotweinpreis gehört zu den meistbeachteten Weinwettbewerben. 1 300 Weine waren dieses Jahr eingereicht worden. Wer sich die Siegerliste anschaut, reibt sich die Augen. Das brandenburgische Weingut Wolkenberg aus Cottbus ist mit einem Cabernet Dorsa auf Rang fünf in der Kategorie »Neue Rebsorten« gelandet, dort wo sich vor allem Dornfelder und Zweigelt tummeln. »Beeriges, einladendes Aroma, saftig und kraftvoll mit pikanter Fruchtnote«, befanden die Juroren über den nördlichen Top-Tropfen. Die Jury hatte blind verkostet, sie wusste nicht, dass sie einen Brandenburger Landwein im Glas hatte. Sie dürfte genauso überrascht gewesen sein wie die Leser.

Der Spitzenplatz des Cottbus-Cabernets zeigt auf spektakuläre Weise, wie gewaltig die von der Erderwärmung verursachten Veränderungen im Weinbau sind. Nördliche Landstriche, die über Jahrhunderte für Kartoffeln und Grünkohl reserviert waren, bauen plötzlich Wein an. In Brandenburg gibt es aktuell 31 Kleinwinzer, die nicht nur aus Spaß und Experimentierlust, sondern teilweise auch im kommerziellen Stil Tausende Flaschen füllen. »Wir haben einige Sonnenstunden mehr als Rheinhessen oder die Pfalz zu bieten«, heißt die stolze Mitteilung des Brandenburger Landwirtschaftsministeriums.

Zu viel Sonne

Auch in Belgien, Dänemark oder Schweden wird inzwischen Wein gemacht. Im Süden Englands entstehen Schaumweine



Verbrannte, dunkle Trauben sind nur ein Problem durch zu viel Sonne.

von Weltklasse-Format, wie die »New York Times« schwärmt. Weil es in der Champagne langsam zu warm wird, haben sich große Champagnerhäuser wie Taittinger oder Pommery Anbauflächen in Südengland gesichert.

Der Wein, eine der schönsten Kulturpflanzen der Menschheit, ist zu einem empfindlichen Seismografen der Erdüberhitzung geworden. Die deutschen Winzer haben – bisher! – von dem Erwärmungsschub stark profitiert. Temperatur und Zahl der Sonnenstunden haben sich deutlich erhöht, das Klima ist »mediterraner« geworden.

Als direkte Folge hat der deutsche Wein seit Ende der 1980er-Jahre eine echte Qualitätsexplosion erlebt. Bis Mitte der Achtziger mussten die Winzer in schlechten Jahren tief in den Zuckersack greifen, um trinkbare Weine auf die Flasche zu ziehen. In den Zeitraum zwischen 1955 und 1985 fallen einige grausame Jahrgänge. Vor allem der Riesling, die spätreife, große Traditionstraube, hing immer wieder über dem Abgrund. 1984 lag schon im Oktober Schnee auf den Reben, als zur Notlese geblasen wurde. Die Trauben waren sauer wie Zitronensaft, die Moste dünn und wässrig. Dass trinkbare Weine entstanden, war ein kleines Wunder.

Vorbei! Heute müssen die Winzer nicht mehr um die Reife bangen, die Überreife

ist ihr Problem, mit fetten Tropfen von 14 Volumenprozent Alkohol und mehr. Zu niedrige Säurewerte in heißen Jahren sind ebenfalls ein neues Thema. Der PH-Wert ist dann zu hoch, die Moste werden instabil und der Wein schmeckt breitlatschig plump. Deshalb darf jetzt auch an Rhein, Main, Neckar und Mosel in heißen Jahrgängen wie 2015, 2018 oder aktuell in 2019 chemisch nachgesäuert werden, ein Eingriff in die Weinstruktur, der bisher den südeuropäischen Regionen vorbehalten war. Gleichzeitig sind die Mostgewichte oft schon im August und Anfang September so hoch, dass früh gelesen werden muss, um stark alkoholische Tropfen zu vermeiden. An deutschen Weinbau-schulen wird intensiv nach Möglichkeiten zur Reduzierung des Alkoholgehalts geforscht. Die »Zerlegung« des Weins und die technisch-maschinelle Alkoholabsenkung sind kein Tabu mehr. Sie werden kommen.

Verbrannte Trauben

Mit der jetzt regelmäßigen Verschiebung der Weinlese in den August und frühen September – wie 2018 und 2019 – stellen sich den Winzern ungewohnte Herausforderungen. Die Temperaturen sind dann noch so hoch, dass die Trauben nicht selten in den frühen Morgenstunden oder sogar nachts geholt und anschließend gekühlt werden müssen, um ihren fruchtigen Charme zu erhalten. Zu warme Trauben können schon beim Transport angären mit entsprechenden mikrobiologischen Problemen.

In heißen Jahren wird auch ein kluges Laub-Management immer wichtiger. Die Laubwände müssen niedrig gehalten werden, um Energie aus dem Weinberg rauszunehmen, wie es Rheinhessenwinzer Kai Schätzel formuliert. Weniger Laub verringert die Photosynthese. Schattenspiele im Weinberg durch längeres Abdecken der Traubenregion im unteren Teil des Rebstocks oder das gezielte Zuwach-

sen der Sonnenseite schützen vor Dauerhitze, während man früher durch Entblättern die spärliche Sonne vor allem bei Rotweinsreben möglichst lange direkt auf die Trauben scheinen ließ.

Der in Hitzejahren auftretende Sonnenbrand kann durch Schatten spendende Blattmasse nicht immer vermieden werden. Dieses Jahr waren die Schäden besonders heftig. Die in Franken häufig angebaute Bacchus-Traube verbrannte im Juni und Juli fast im gesamten fränkischen Anbaugebiet. Sonne satt, Gluthitze und kein Tropfen Regen. Das Weingut Bürgerspital in Würzburg verzeichnete beim Bacchus 50 Prozent Verluste. Bei Müller-Thurgau und Riesling verloren die Frankenwinzer durch Sonnenbrand 10 bis 20 Prozent ihrer Ernte. An den verbrannten Reben sieht man neben grasgrünen Beeren die vom Sonnenbrand eingeschrumpelten blauschwarzen Überreste.

Fehlende Fröste

Die Klimaveränderung brachte auch wärmeliebende Schädlinge wie die Kirschessigfliege und die Glasflügelzikade in die heimischen Weinberge. Bisher halten sich die Schäden noch in Grenzen, aber das Vermehrungspotenzial der Kirschessigfliege, die ihre Eier in roten Beeren ablegt, ist beängstigend. Im Winter fehlen die harten Fröste, die den Schädling ab -5° C umbringen.

Die Erwärmung hat den Winzern auch neue »Weinfehler« beschert. Der sogenannte untypische Alterungston UTA tritt in heißen Jahren häufiger und schneller auf. Die Weine riechen dann nach Motenkugeln oder Bohnerwachs. Der wichtigsten deutschen Traube, dem Riesling, ist es an manchen Standorten ohnehin zu warm geworden. Er leidet öfter an einem nach Benzin duftenden Fehleroma. Was man bei alten Rieslingen früher als interessante zarte Petrolnote interpretierte, kann heute bei jungen Weinen zum pene-

tranten Tankstellenmief werden. Seit einigen Jahren sucht die Weinforschung nach Abhilfe: Eine längere Beschattung der Trauben vor der Ernte, der Einsatz bestimmter Gärhefen und kühlere Lagertemperaturen sollen helfen.

Wechsel zu Rot

In den voll nach Süden exponierten Steillagen pflanzen viele Winzer inzwischen lieber Rotweinsreben. Über Jahrzehnte war die südliche Steillage das Paradeferd des deutschen Rieslings, jetzt wird sie zum Problem. Die Sonnenstrahlen fallen beinahe im 90-Grad-Winkel ein und bei Starkregen rauscht das Wasser schnell bergab. Begrünte Hänge können die Talfahrt zwar bremsen, die Begrünung verbraucht aber selbst Wasser und konkurriert mit dem Weinstock. In heißen Jahren leiden Süd-Steillagen am stärksten unter Trockenstress, ihre Vorzüge geraten zum Nachteil. Weinbauprofessor Hans Schulz rechnet es vor: Bei einem Steilhang mit 30 Prozent Neigung ist die Verdunstung um 25 Prozent höher als in Flachlagen.

Weinstöcke sind keine Kakteen. Trockenheit und Bewässerung sind ein großes Thema geworden, selbst über das Auffangen der Niederschläge in großen Rückhaltebecken wird diskutiert. In den Hitzejahren 2003, 2015, 2018 und 2019 machten vor allem Junganlagen schlapp. Um sie vor dem Austrocknen zu bewahren, musste der badische Spitzenwinzer Joachim Heger im Sommer 2018 »Millionen Liter Wasser fahren«. Auch in diesem Jahr musste vielerorts künstlich bewässert werden. Heger rechnet mit weiteren Hitzejahren und denkt ernsthaft darüber nach, in seinen Spitzenlagen am Ihringer Winklerberg eine Anlage zur Tröpfchenbewässerung zu installieren. Die teure Investition könnte sich lohnen. Auch eine dichtere Bepflanzung mit engem Stockabstand zahle sich aus, sagt Heger, damit sich die Reben gegenseitig beschatten. ●



3 Flaschen: 34,50 €*
6 Flaschen: 69,00 €*
*(15,33€/l)

Ihr Biowein zum Fest

Crémant 'PinotPix' Brut 2017 Weingut Pix

Feine Birnenaromen – wunderbare Perlage – in limitierter Stückzahl

Spätburgunder 'Edition Johannes' QW 2017 Weingut Abril

Klassisch elegant – rote Beeren – ein Hauch Pflaume

Silvaner 'Muschelkalk' VDP. GUTSWEIN 2018 Weingut am Stein

Klare Frucht – einladende Mineralität vom Muschelkalkboden – verspielte Finesse



GLEICH BESTELLEN UNTER
www.vinoc.de

vinoc.de
RIEGL-BIOWEINE MIT HERZ