



Rebstöcke  
reagieren  
empfindlich auf  
Veränderungen der  
Temperaturen.

# Weinbau im Klimawandel

Seit Menschengedenken lebt der Winzer mit dem Wetter.  
Doch das schlägt heute mehr Kapriolen als je zuvor. Dies  
hat Auswirkungen auf Reben und Wein.



## TEXT BRITTA WIEGELMANN

Der weltweite Weinbau erlebt heisse Zeiten. Längst schon ist der Klimawandel keine Ansichtssache mehr, die Zahlen sprechen für sich. Zum Beispiel in der Schweiz: Laut dem National Centre for Climate Services, dem Netzwerk des Bundes für Klimadienleistungen, ist es heute in allen Landesteilen deutlich wärmer als früher. Seit 1989 erleben wir 20 Prozent mehr Sonne. Die Nullgradgrenze hat sich in den letzten 60 Jahren um 300 bis 400 Meter nach oben verschoben. Hitzewellen sind 200 Prozent häufiger und intensiver als noch vor 120 Jahren. Allein neun der zehn wärmsten Jahre seit Messbeginn lagen im 21. Jahrhundert. Ähnlich präsentiert sich das Bild im Rest der Welt – und das hat Auswirkungen auf den Weinbau. Eine Tour d'Horizon.

### 1. Die Weltweinkarte wächst

Schaumwein aus England? Vor 40 Jahren war das noch Science-Fiction. Heute gewinnen britische Produzenten renommierte Preise mit ihren «Sparkling Wines». Mehr noch: Grosse Champagnerhäuser wie Taittinger oder Pommery sind auf den Zug aufgesprungen und haben Rebland in Südengland gekauft. Und Grossbritannien ist kein Einzelfall. Weltweit verschieben sich die Grenzen des Weinbaus. Heute gedeihen Reben in Kanada ebenso gut wie in Patagonien (ARG) oder Tasmanien (AUS). Neue Geschmackserlebnisse in Sicht!

### 2. Alkoholgrade steigen

Mehr Sonne bedeutet mehr Zucker in den Trauben, und das führt zu höheren Alkoholgraden. In Frankreich etwa haben die Weine aus Bordeaux, dem Languedoc, dem Elsass sowie aus dem Loire- und Rhonetal in den letzten 30 Jahren 0,5 bis

1,0 Volumenprozent Alkohol zugelegt – pro Jahrzehnt! Doch Achtung, nicht allen Weinen tut das gut. Vor allem in südlichen Breiten kann dies schnell zu Bodybuilder-Tropfen führen.

### 3. Reben streben in die Höhe

Früher zitterten Winzer oft, ob ihre Trauben überhaupt reif würden. Heute ist vielerorts das Gegenteil der Fall: Es gilt Überreife zu vermeiden. Zu diesem Zweck pflanzt man immer mehr Reben in höheren, kühleren Lagen. Dort sorgen frische Nächte dafür, dass die Trauben langsam und gleichmässig reifen. Der höchste Weinberg der Schweiz liegt in Visperterminen im Wallis und klettert bis auf 1150 Meter in die Höhe. Lange war das ein Rekord. Mittlerweile ist es in Ländern wie Argentinien, Spanien oder China Normalität.

### 4. Norden ist der neue Süden

Die Filetstücke der meisten Weinberge sind traditionell Südhänge. Dort bekommen die Trauben die pralle Sonne ab. Das wird in Turbosommern neu zum Problem. In Hotspots wie Kalifornien (USA) oder dem Douro-Tal (P) wechseln Winzer daher die Blickrichtung. Erstmals in der Geschichte sind plötzlich Nordhänge cool – im wahrsten Sinne des Wortes.

### 5. Neue Sorten ziehen ein

Hallo, wir sind die Neuen! In vielen Regionen verändert sich mit dem Klima auch der Sortenspiegel. Prominentestes Beispiel: Bordeaux. Seit Anfang des Jahres sind dort sechs neue Trauben erlaubt und fast alle kommen aus dem Süden. Unter den Einwanderinnen findet man etwa Touriga Nacional oder Albariño von der Iberischen Halbinsel. Derweil wandern die klassischen Bordeaux-



Sorten immer mehr nach Norden. In der Schweiz zum Beispiel haben Malbec und Cabernet Sauvignon selbstbewusst Fuss gefasst.

## 6. Winzer vs. Wetter

Es wird generell nicht nur wärmer, das Wetter wird auch zunehmend unberechenbar. Starkregen, Hagel, Wasserknappheit, Waldbrände, dies alles macht den Winzern zu schaffen. Im Weinberg müssen sie flexibler sein als je zuvor. Durstende Reben wollen bewässert werden, Beeren vor Hagelschlag geschützt – kurz, der Job wird nicht leichter.

## 7. Jahrgangsunterschiede schrumpfen

Für kühlere Anbauggebiete war die Traubenreife lange Zeit ein Roulette: Manche Jahre brachten den Jackpot, andere mussten als Verlust abgeschrieben werden. Diese Regionen haben heute einen Platz an der Sonne. Die Trauben reifen verlässlich aus, Jahrgangsunterschiede schrumpfen. Wer davon profitiert? Das Burgund (F) und die Champagne (F) zum Beispiel, aber auch Bordeaux, die Mosel (D) – und grosse Teile der Schweiz. Sonnige Aussichten! ●