

„Den Welsch gibt's auch in Zukunft!“

Matthias Rossmann kämpft für den Erhalt des typisch Steirischen

Die Steiermark ist bekannt für trinkfreudige, fruchtig-aromatische Weine mit harmonischem Zucker-Säure-Spiel. Aber gerade diese Linie gerät durch die Klimaerwärmung in Bedrängnis.

Gezielte Grünarbeit ist hier etwa bei großer Hitze im Sommer wichtig. „Früher hat man großzügig Blätter weggerissen, um die Sonne an die Trauben heranzulassen, heute sind wir zurückhaltender und nutzen das natürliche Laub zur bewussten Beschattung“, erklärt Winzer Matthias Rossmann. Vor allem bei klassischen Sorten wie Welschriesling oder Sauvignon blanc sei diese Maßnahme von großer Bedeutung. Und die Definition „bester Lagen“ ändere sich: Waren früher reine Südhänge gefragt, rücken zunehmend Lagen mit leicht anderer Ausrich-

tung ins Augenmerk. Man wolle jedenfalls unbedingt an den regionstypischen Sorten, die den steirischen Wein bekannt und groß gemacht haben, festhalten. „Den Welsch gibt's auch in Zukunft“, verspricht der engagierte Winzer aus dem Vulkanland Steiermark.

Aber auch andere Herausforderungen bringt der Klimawandel mit sich, etwa Spätfrost nach zu milden Wintern. Hier können alte Tricks beim Rebschnitt, wie das Stehenlassen einer „Frostrute“, helfen. Die größte Gefahr für den Weinbau sind aber die immer heftiger werdenden Unwetter mit Sturm, Hagel und Starkregen. Zum Glück sorgen jetzt nach früheren Hangrutschungen angelegte Tiefendrainagen für Stabilität in den Weinbergen der Familie Rossmann in St. Peter a. O.



Matthias Rossmann kennt die Bedürfnisse seiner Reben

Wohl unzählige Stoßgebete zu den jeweiligen Schutzpatronen stiegen heuer bei den rund 11.000 Weinbaubetrieben im ganzen Land auf. Der Wettergott dürfte sich jedenfalls gnädig gezeigt haben, der Ausblick auf den heurigen Jahrgang ist nämlich besonders gut: „Nach einer klimatisch turbulenten und herausfordernden Saison, die unter anderem von schweren Unwettern geprägt war, wird mit einer etwas geringeren Weinmenge gerechnet. Allerdings gehen wir von einer wirklich sehr guten Qualität aus“, zeigt sich Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager optimistisch. Der „goldene“ Rebsaft im Jahr 2023 lässt aber nicht nur die Winzer jubeln, auch die Konsumenten sind bereits großer Vorfreude. Immerhin kennt die Begeisterung für rot-weiß-rote Qualitätsprodukte fast keine Grenzen mehr. Laut einer aktuellen Umfrage trinken jedenfalls 74 Prozent der Österreicher heimischen Wein, und 48% tun dies auch mindestens einmal im Monat (siehe Grafik).

Erderwärmung heizt die Weingärten auf

Trockener Nordosten, übermäßig nasser Süden – der Klimawandel zeigt auch im Weinbau immer deutlicher seine Auswirkungen: Heftige Unwetter

können beispielsweise binnen Minuten Ernten vernichten und Betriebe an den Rand der Existenz

Österreichischer Wein ist und bleibt höchst populär, ein wirklich einzigartiges Kulturgut. Unsere Winzerinnen und Winzer sorgen jedes Jahr für naturnahe und nachhaltige Qualität in Regal sowie Glas.

Weinbaupräsident Schmuckenschlager



Foto: Philipp Momhart

ÖSTERREICHS WEINBAU IN ZAHLEN

- **45.000 ha Rebfläche**
 - 11.000 Betriebe
 - 1% der Weltproduktion
 - 2/3 Weißwein
 - 1/3 Rotwein
- **40 Qualitätsreben:**
 - 26 davon weiß
 - 14 rot
 - darunter 5 PIWI-Sorten: z. B. Muscaris und Souvignier gris
- **Top 3 (Menge):**
 1. Grüner Veltliner
 2. Blauer Zweigelt
 3. Welschriesling
- **Weinkonsum 2022:** 237 Mio. Liter insgesamt, 26,4 Liter pro Kopf

Unsere Top-Winzer trotzen Klimawandel und Teuerung

Große Spannung herrscht um den aktuellen Jahrgangswein – Rebenprofis erzählen, wie sie auf Erderwärmung & Co. reagieren



Foto: Werner Krug

bringen. Ob man nun versucht, alte Rebsorten „klimafit“ zu machen, verstärkt auf die Produktion von Rotweinen setzt, denen die Klimaerwärmung eher zuträglich ist, oder es mit Neuzüchtungen versucht, Patentrezept für den richtigen Weg gibt es gewiss keines. Dennoch blicken die Profis motiviert in die Zukunft.

Urbaner Weinbau im Klima-Hotspot Wien

Einer, der sich in seinen Rieden der Erderwärmung anpasst, ist der Winzer Rainer Christ aus Wien-Jedlersdorf. Er gesteht aber, dass das Keltern seines feinen Tropfens

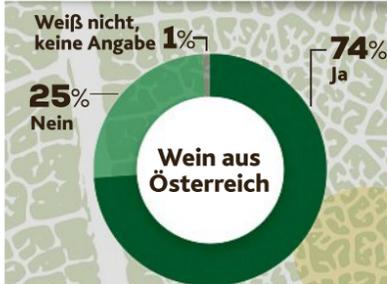
durch lange Trockenperioden einerseits und Wolkenbrüche andererseits immer schwieriger wird. „Oft fällt dann in kurzer Zeit so viel Regen, wie wir kontinuierlich übers Jahr verteilt bräuchten“, schildert Christ, der gegen diese Wetterkapriolen auf kluge Strategien setzt. Eine davon ist die äußerst behutsame und gezielte Bodenabdeckung samt Humusaufbau mit speziellen Pflanzen! Christ: „Wir arbeiten mit der Natur und federn so die Hitze ab, die nackten Boden auf bis zu 50 Grad Celsius erglühen lassen kann.“

Manuel Rossmann, Mark Perry, Josef Poyer

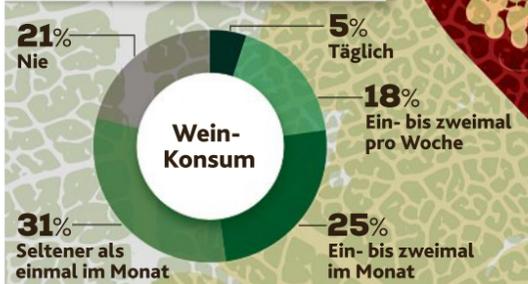


Foto: Peter Tomschi

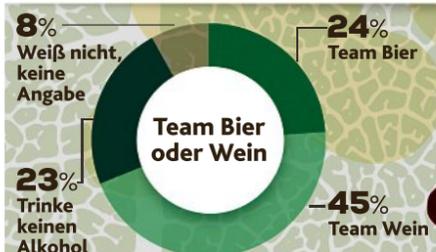
Trinken Sie Wein aus Österreich?



Wie oft konsumieren Sie Wein?



Angenommen, Sie müssten sich entscheiden ...



Krone KREATIV
Quelle: Weinbauverband Österreich
Foto: stock.adobe.com

WEINLAND ÖSTERREICH