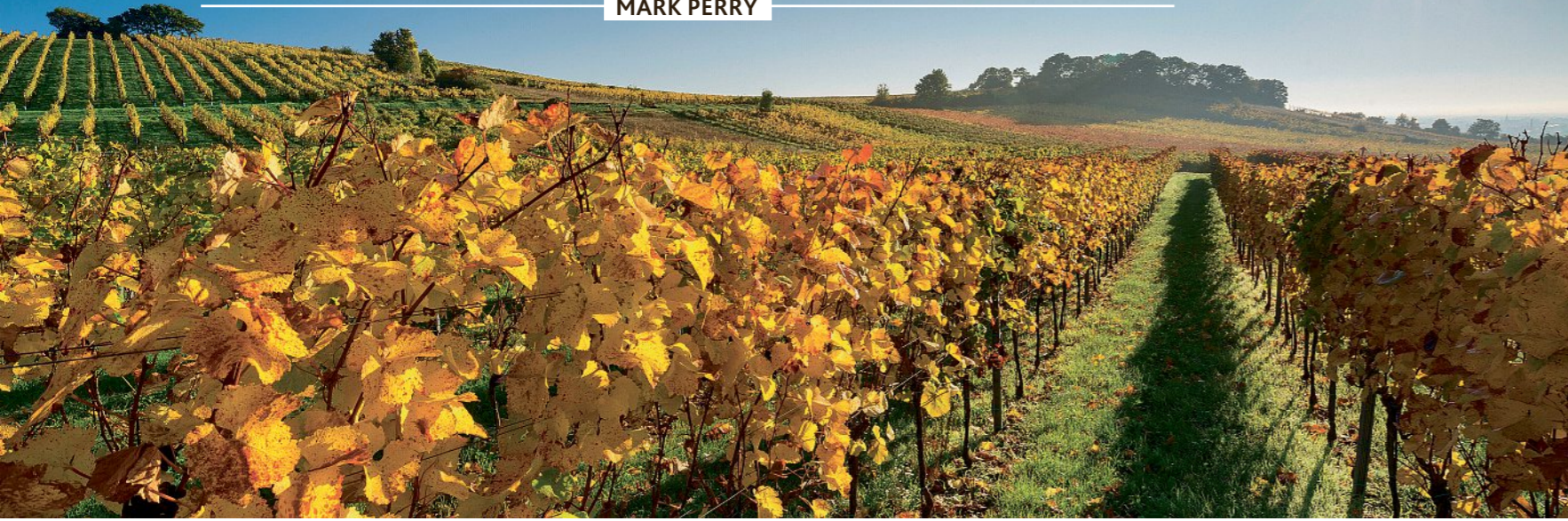


WIE DAS KLIMA UNSEREN WEIN VERÄNDERT

Es wird wärmer & trockener. Was Winzer vor enorme Herausforderungen stellt, macht manche Weine besser. Andere werden wir dadurch verlieren.

MARK PERRY



Sorgfältig, so als handle es sich um Edelsteine, nimmt der 63-jährige Traiskirchner Winzer Karl Alphart jede Traube zwischen die Finger. „Sie sind sehr gut gereift“, freut sich der Senior jenes Weingutes, das erstmals 1762 in den Annalen aufscheint und seither Bestand hat. Und doch ist „das Alphart“ ein Jüngling des Kelterns in dieser klimatisch begünstigten Region, wo schon vor 2000 Jahren Reben kultiviert wurden. Dass wir ausgerechnet hier in 300 Meter Seehöhe – für die Rebenlandschaft fast schon lichte Höhen – stehen, hat seinen Grund. Denn wie fast alle Winzer muss auch Alphart nach oben ausweichen.

„Der Klimawandel stellt den Weinbau vor gewaltige Herausforderungen“, weiß auch Österreichs Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager. „Die immer intensivere Sommerhitze, die auch die Rieden nicht verschont, lässt den Zucker in die

Höhe schießen und sorgt für höheren Alkoholgehalt. Im Gegenzug schwindet die Säure kontinuierlich, was zwar die Qualität nicht grundsätzlich mindert, aber den Wein stärker macht. Und das ist eben nicht jeder Sorte zuträglich.“ Parallel dazu hat

sich – das kennt niemand besser als Karl Alphart – aber ebenfalls das Konsumentenverhalten verändert. Wurden nämlich früher eher sehr vollreife, kräftige Weine getrunken, bevorzugt man heute zartere, verspieltere, knackigere und leichtere.

WEIN UND REGIONEN

GEWINNER UND VERLIERER

- Laut Klimaexperten werde sich die mögliche Anbaufläche von Reben bei uns schon in 20 bis 40 Jahren vervielfachen. Faktisch ist dann alles unter 1500 Meter Seehöhe für den Weinbau geeignet.
- 40 Prozent der Gesamtfläche Österreichs könnten künftig Rebenland werden – vom Tiroler Inntal bis über die Donauregion rund um Linz.

- Als echter Klimagewinner wird von Burgenlands Winzern der Blaufränkische gepriesen, da er mit allen Kapriolen gut umgehen könne. Im wärmeren Kamptal gedeiht der Cabernet Franc mittlerweile prächtig.
- Zu den eindeutigen Verlierern zählen frühreifende Sorten wie der Grüne Veltliner, der gemäßigte, kühlere Temperaturen braucht.

Fotos: Reinhard Holl, mauritius images

„Das Klima und der Weingeschmack haben sich verändert. Noch dazu in die entgegengesetzte Richtung“, erläutert Karl Alpharts Sohn Florian, der jetzige Hüter der Welt aus Rotgipfler, Pinot Noir und anderen Sorten, denen der typische Muschelkalk der Thermenregion besondere Nuancen verleiht.

SPÄTFROST UND HAGEL TRETEN IMMER HÄUFIGER AUF

Was die Erderwärmung nicht nur hier im südlichen Niederösterreich, sondern in all den anderen Regionen bewirkt: Sonnenintensive Südlagen sind out und werden nur noch in alten Filmen gelobt. Heute ziehen die nach Norden und Osten zugewandten Rieden (früher wie Pech und Schwefel gemieden) unsere Hauer gleichsam magisch an.

Die Produzenten müssen also zwangsläufig mit ihren Sorten den Berg hinauf. Diese önologische Pilgerschaft ist auch in der Wachau im Gange, wo sich die Veltliner-Spitzenwinzer immer kühlere Hoffungsgebiete sichern. Nur so kann sichergestellt werden, dass die Weißweine langsam ausreifen – wie es für die Entwicklung des besonderen Aromas nötig ist: Fruchtbare Frische entsteht in kühlen Nächten, nicht an heißen Nachmittagen.

SCHUTZ DER TRAUBEN MIT NATÜRLICHER BESCHATTUNG

Die wundersame Welt aus Traube, Blatt und Fass ist also noch verletzlicher geworden. Das stellte auch der steirische Vulkanland-Winzer Matthias Rossmann in seinen Rebanlagen fest. „Wir müssen noch mehr auf klimatische Veränderungen schauen und uns gezielt wappnen“, schildert Rossmann, bekannt für seinen Welschriesling und Sauvignon Blanc. Gluthitze sei aber bei Weitem nicht die einzige Gefahr für das Kostbare am Stock. Denn zusehends mache plötzlicher Spätfrost nach den immer mildereren Wintern den Trauben zu schaffen. Ganz zu schweigen von den Hagelschauern, die immer öfter unvermittelt aus den Wolken brechen.

NACKTE BÖDEN ZWISCHEN DEN RIEDEN KÖNNEN SICH IM EXTREMFALL AUF BIS ZU 50 GRAD CELSIUS AUFHEIZEN

Rossmann setzt daher auf uraltes Ahnenwissen und moderne Techniken wie etwa gezielten Sonnenschutz. „Noch vor nicht allzu langer Zeit wurde fast jedes Blatt abgezwickelt, um die Sonne an die Trauben heranzulassen. Heute sind wir zurückhaltender und nutzen das natürliche Laub der Zeilen zur Beschattung.“ Sein Rezept gegen den Frost: beim Rebschnitt eine sogenannte „Frostrute“ stehen zu lassen, deren Spitze die Kälte getrost abnagen kann.

Mit der Hitze taucht ein weiteres Problem im Weinbau auf – die Trockenheit. Das immer knapper werdende Wasser muss daher besser genutzt werden, um die Reben vital erhalten zu können. Einer, der das beherrscht, ist Rainer Christ aus Wien-Jed-

Sympathisch wie sein Wein – Rotweinwinzer Karl Alphart in seiner Parade-riede Am Rosenberg.



lersdorf. Auch er hat längst erkennen müssen, dass das Keltern durch lange Trockenperioden einerseits und Wolkenbrüche andererseits zusehends schwieriger wird. „Oft fällt dann in kurzer Zeit so viel Regen, wie wir kontinuierlich über das Jahr verteilt bräuchten“, schildert Christ, der gegen diese Kapriolen auf kluge ökologische Strategien setzt. Eine davon lautet: die behutsame Bodenabdeckung samt Humusaufbau mit speziellen Pflanzen. Christ: „Wir arbeiten mit der Natur und federn mit dem wertvollen Grün die Hitze ab. Denn nackte Böden können sich bis zu 50 Grad Celsius aufheizen. Wer da nichts stehen lässt, dem ist leider nicht zu helfen.“

SPEZIELLE PILZRESISTENTE SORTEN SIND IM KOMMEN

Zusätzlich wird aber auch auf sogenannte Piwis gesetzt, das sind speziell und ohne Gentechnik gezüchtete pilzwiderstandsfähige Sorten, zum Beispiel Donauriesling, Baron oder Sauvignac. „Diese sind weniger anfällig gegen Krankheiten wie den gefürchteten Mehltau. Dadurch kann zugunsten der Umwelt der Einsatz von chemischen Fungiziden entscheidend verringert werden“, erklärt Winzer-Krems-Chef Ludwig Holzer.

Karl Alphart weist außerdem darauf hin, dass ob des Klimawandels der punktgenaue Lese-termin an Wichtigkeit gewinnt: „Jede Riede hat ihren perfekten Erntezeitpunkt. Erfolgt dieser zu früh, dann ist die physiologische Reife nicht perfekt. Bei den Tanninen hat man dann noch Grüntöne, die Säure ist hoch und alles unreifer. Zu spät gelesen, bedeutet hingegen zu wenig Säure – Knackigkeit und Spannung sind weg und der Alkohol zu hoch. Die Weine werden breit, üppig und eben alkoholisch. Dazwischen liegt der ideale Zeitpunkt, der harmonische, finessenreiche und animierende Weine bringt.“

Genau wegen dieses Fingerspitzengefühls könnte dem Vater-Sohn-Gespann auch heuer wieder ein großer Jahrgang gelungen sein. ■