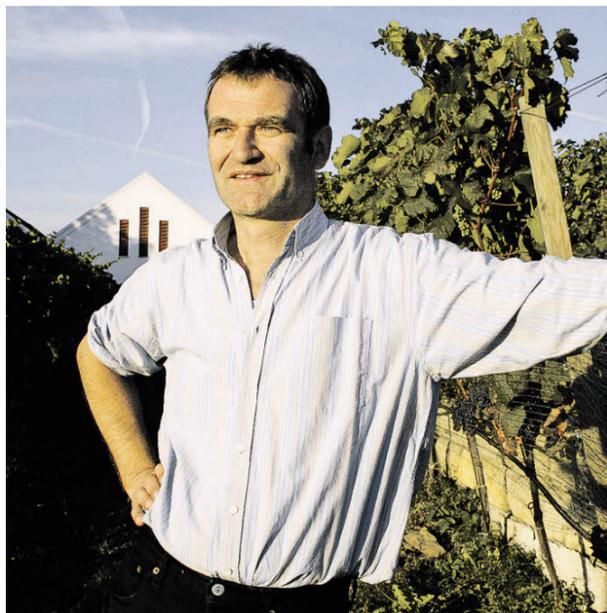




Weinbau im Klimawandel

Der Spitzer Graben: Das Seitental der Donau galt noch vor einer Generation als zu kühl für gute Weine. Das hat sich mittlerweile geändert.

Bilder (2): SN/VEYDER-MALBERG



Josef Umathum beobachtet die Veränderungen genau. Die Trauben werden reifer, die Weine extraktreicher. Bild: SN/UMATHUM

Das Klima läuft aus seinen gewohnten Bahnen – so viel ist sicher. Faktum ist, dass Klimawandel in der Geschichte der Erde eine immerwährende Tatsache ist. Allerdings ist der rasant beschleunigende Einfluss des Menschen auf die Erwärmung der Atmosphäre mittlerweile unbestritten. Heftige Temperaturschwankungen, Wetterkapriolen und mehr Unwetter sind die Folge. Der Anstieg der Durchschnittstemperatur wirkte sich bislang in nördlichen Weinbaugebieten, zu denen Österreich zählt, positiv aus. Der Wachauer Winzer Martin Muthenthaler erzählt, dass Vater und Großvater wegen ihrer Weingärten am Spitzer Graben oft belächelt worden seien. Dort würden die Trauben nicht reif werden, hieß es immer. „Heute bin ich froh, dass unsere Reben hier stehen“, sagt er. Das Seitental der Donau, das sich hinter dem Ort Spitz Richtung Waldviertel erstreckt, ist in der Tat einer der Gewinner des wärmeren Klimas. Wenn es in den zur Donau hin südlich ausgerichteten Weingärten zu warm wird, reguliert sich das Klima im Spitzer Graben, sodass gut balancierte und nicht zu alkoholreiche Weine entstehen. Muthenthaler ist dort „der“ Geheimtipp für authentische Wachauer im besten Sinn.

Die Prognosen sagen es voraus, dass es in den nächsten Jahren einen weiteren Wärmeschub geben wird. Weinbau und Landwirtschaft wissen, dass die vorerst nur zaghaft spürbaren Änderungen eine Lawine von Folgen nach sich ziehen werden. Und sie stellen sich Schritt für Schritt darauf ein. Die mittlere Tagestemperatur liegt heute schon eineinhalb Grad höher als noch vor 50 Jahren.

Das hat deutliche Auswirkungen. Die Reben treiben im Frühjahr um ein oder zwei Wochen früher aus. Bei dem zu erwartenden Temperaturanstieg um bis zu vier Grad bis 2100 wird sich dieser Trend fortsetzen. Abhängig von der Witterung gibt es meist eine frühe Reblüte. Trotz Temperaturzunahme ist das Risiko für Spätfrost aber nicht gesunken. Der verfrühte Austrieb steigert die Gefahr – besonders in empfindlichen Entwicklungsphasen. Die Erntezeit ist um zwei bis drei Wochen vorgerückt.

Wichtig im Zusammenhang mit der Erwärmung ist natürlich die Wasserversorgung. Ist der Wasserbedarf größer als die nutzbare Niederschlagsmenge, trocknet der Boden aus.

Es kommt zu einer Stresssituation für den Rebstock. Die Folgen sind Schäden und Weine mit deutlichen

Der Klimawandel sorgt für steigende Temperaturen.

Das wird den Charakter österreichischer Weine

langsam, aber sicher ändern.

PETRA BADER



Sonnebrand.

Bild: SN

Wir werden uns an einen anderen Weintyp gewöhnen müssen.

Josef Umathum, Winzer

Bitternoten und anderen Fehlern.

Andererseits erhöhen extrem starke Regenfälle, die in den vergangenen Jahren gehäuft aufgetreten sind, die Bodenerosion und die Fähigkeit der Erde, Feuchtigkeit zu speichern – was am Ende den Trockenstress der Reben erst recht in die Höhe schaukelt.

Regenfälle und Erwärmung begünstigen das Auftreten und Überleben von Krankheitserregern. Je wärmer und feuchter das Klima, desto einfacher können sich Fäulnis wie Botrytis oder Grünfäule ausbreiten. Während des Rebwachstums sind echter und falscher Mehltau über die Jahre ein Riesensproblem geworden.

Nicht zu unterschätzen ist die zunehmende Sonneneinstrahlung. Nicht nur beim Menschen, auch bei den Trauben ist der Sonnenbrand eine Gefahr. Der Klimawandel fordert Anpassungsstrategien. Josef Umathum, Winzer aus Frauenkirchen im Burgenland, beschäftigt sich intensiv mit dem Thema. Auf seiner Homepage lässt sich sein ständig aktuelles Klimatagebuch nachlesen. Bei der Neu-

anlage von Weingärten pflanzt Umathum nur mehr schwachwüchsige Unterlagsreben. Diese sind etwas resistenter gegen Trockenheit.

Zudem arbeitet er eng mit dem Golscher Rebzüchter Georg Weiss zusammen, der sich um die Züchtung von „Piwis“ kümmert, also pilzwiderstandsfähigen Sorten. Wichtig für Umathum ist die natürliche Stärkung seiner Böden und Pflanzen. Durch das Ausbringen von eigenem Kompost oder verrottetem Stroh aus dem Nationalpark Neusiedler See erzielt er eine vermehrte Wasser- und Nährstoffspeicherung. Die Begrünung zwischen den Rebzeilen sät er sehr früh ein und walzt sie so bald wie möglich, damit der Boden ideal abgedeckt ist. Abgesehen davon aber: „Der Weintrinker muss sich an andere Weintypen gewöhnen. Da ist ein Umdenken von allen Seiten gefragt“, betont Umathum. Anderer Weintyp, das bedeutet tendenziell: reifer, mehr Alkohol, weniger Säure.

Einige Winzer haben ihren Betrieb schon um ein Kühlhaus erweitert. Werden die Trauben an sehr heißen Tagen geerntet, tut es ihnen gut, sie vor der Weiterverarbeitung zu kühlen. Der Most von zu warmem Rebengut neigt zu gekochten Aromen.

Durch den hohen Fäulnisdruck im Weingarten wird die Sortierung der Trauben ein immer stärkeres Thema werden – ob direkt bei der Lese oder im Keller vor der Weiterverarbeitung. Ein erhöhter Gerbstoffgehalt durch Trockenstress und Sonneneinstrahlung erfordert eine besonders schonende und zeitgerechte Verarbeitung. Nur so können Bitterstoffe reduziert werden. Die heimischen Trauben erreichen durch das wärmere Klima nun fast in allen Jahren ausreichenden Zuckergehalt, sodass eine Anreicherung mit extra Zucker zum Erreichen des gewünschten Alkoholgehalts nicht mehr nötig ist. Im Gegenteil, die Forschung sucht mittlerweile nach Hefen, die aus Zucker weniger Alkohol entstehen lassen. Bis zum Ende des 20. Jahrhunderts war es in manchen Jahren auch notwendig, die natürliche Säure des Weins zu reduzieren. Heute fällt das fast ausnahmslos weg. In der Regel ist es eher notwendig, den Erntezeitpunkt auch im Hinblick auf die Säurestruktur zu wählen.

Viele Weinbaubetriebe stellen sich ihrer Verantwortung als Gesamtheit und engagieren sich in Sachen Klimaschutz. Ein Beispiel dafür ist das Stift Klosterneuburg. Dieses – das älteste Weingut Österreichs – wurde als erstes Weingut Österreichs als klimaneutral zertifiziert.



KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

Spargelgerichte lieben Weine mit Charakter! Aber welche Rebsorten zu Solospargel mit Sauce Hollandaise oder anderen Kompositionen passen, finden Sie in der Spargelweinbroschüre zum Download auf www.osterreichwein.at