

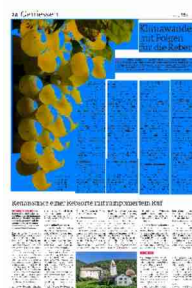
Date: 12.08.2011

BZ BERNER ZEITUNG

Ausgabe Stadt+Region Bern

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 31 11
www.bernerzeitung.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 60'969
Parution: 6x/semaine

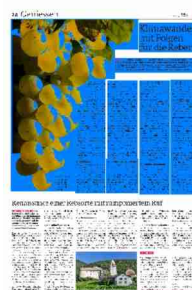


N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 24
Surface: 74'634 mm²



italia

Zu viel Wärme und Sonne erhöhen den Zuckergehalt im Wein. Der Geschmack wird beeinträchtigt.



Klimawandel mit Folgen für die Reben

WEIN Die Erderwärmung stellt Schweizer Winzer vor grosse Herausforderungen. So lässt übermässig viel Sonne Weine zu alkoholisch und schwer werden. Dadurch geht das nötige Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure verloren. Weinwissenschaftler wie Olivier Viret von Agroscope entwickeln neue Strategien, die dem Klimawandel Rechnung tragen. Etwa Klonzüchtungen aus alten Rebsorten, denen intensive Besonnung nichts ausmacht.

Selbst Wein-
forscher beurteilen
einen Tropfen nicht
immer nur streng
wissenschaftlich,
sondern manch-
mal auch schwär-
merisch. Olivier Vi-
rets Favorit ist die
Petite Arvine, eine ural-
te weisse Rebsorte, die an
den steilen Südhängen der
Rhône im Wallis gekeltert wird:
«Dieser Wein schmeckt nach
Zitrus, Rhabarber und rosa
Grapefruit – phänomenal»,
sagt der Wissenschaftler
von der Eidgenössischen
Forschungsanstalt Agro-
scope Changins-Wädenswil
(ACW). Jedoch sorgt sich Viret
um die «schöne Säure» der Petite
Arvine.

Durch die Erderwärmung sind
Schweizer Weinberge zuneh-
mender Besonnung ausgesetzt.
Die Weine werden dadurch ir-
gendwann so alkoholisch und
schwer, dass die Balance zwi-
schen Zucker und Säure, das Ge-
heimnis eines guten Weines, ver-
loren geht.

Zu viel Restzucker

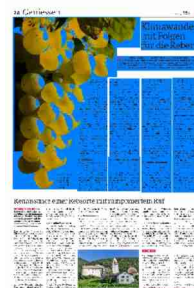
Der Blauburgunder etwa erreicht
jetzt schon fast 13 Prozent Alko-
hol. Damit bewegten wir uns am
Limit, sagt Viret, denn bei zu ho-
hem Zuckergehalt besteht die
Gefahr von Gärungshemmun-
gen, sodass der Wein zu viel Rest-
zucker enthält. Im ersten Augen-
blick ist dann eine süssliche Note
zu schmecken, wie bei Rotweinen
sonst unüblich. Diese Restsüsse
erzeugt beim Weintrinker rasch
eine gewisse Ermüdung, und
manchmal schleicht sich auch eine
Note der Überreife ein, et-
wa Töne gekochter Früchte.

Der ACW-Standort für Wein-
forschung liegt in Pully am Gen-
fersee, standesgemäss umgeben
von 5 Hektaren Versuchsrebben
im Anbaugbiet Lavaux. Dort
untersucht Viret, wie sich der
Klimawandel auf den Weinbau
auswirkt. Das Problem ist nicht
allein die zunehmende Kraft der
Sonne. So vielschichtig der Ge-
schmack eines guten Weines sein
sollte, so vielschichtig sind auch
die Folgen der Erderwärmung. Es
wird nicht nur wärmer, es kommt
auch häufiger zu heftigen Gewit-
tern und regelrechten Dürren.

So brachte der Frühling 2011 in
Pully wenig Regen, statt 300 Mil-
limeter – der Mittelwert für die
Jahre 1960 bis 1990 – ist am Gen-
fersee bis jetzt nur knapp die
Hälfte der Niederschlagsmenge
gefallen. Eine ungewohnte, ja be-
unruhigende Situation, die auch
das Ökosystem des Weinberges
an einer empfindlichen Stelle
treffen kann: der Bildung der
Aromen.

Unerwünschte grasige Noten

Es soll mehr als 500 verschiedene
Aromen im Wein geben. Beim Sil-
vaner Apfel, Stachelbeere und
Quitte, beim Cabernet Sauvignon
Schwarze Johannisbeere, Pflau-
me und Schokolade. Verantwort-
lich für diese Geschmacksstoffe
ist neben dem Terroir auch der
Stickstoff, der für eine regelmä-
ssige und vollständige alkoholi-
sche Vergärung des Mosts zu
Wein sorgt. «Stickstoff ist ein
Schlüssel zum Aroma des Wei-
nes», sagt Viret. Beim Chasselas
muss es zum Beispiel eine Kon-
zentration von mindestens 140
Milligramm sein, idealerweise
200 Milligramm pro Liter. An-
dernfalls können sich grasige,
bittere Noten bilden.



Da im Boden nur wenig natürlicher Stickstoff vorhanden ist, helfen Winzer mit Düngung nach. Allerdings können Rebstöcke den Stickstoff erst aufnehmen, wenn er durch Wasser gelöst wurde. Dabei verlassen sich die Schweizer Winzer immer noch auf den Regen. Wenn dieser aber immer wieder längere Pausen einlegt, geht den Trauben langsam der Stickstoff aus.

Nur im Wallis werden Sprenkieranlagen zur Bewässerung genutzt. Dieser althergebrachten Methode setzt Viret Tröpfchenbewässerung entgegen. Dabei führen gelochte Rohre von Pflanze zu Pflanze. So kann die Wasserzufuhr exakt gesteuert werden. Vielleicht erhalten Weinberge irgendwann sogar ihr wissenschaftlich ermitteltes, computertechnisch reguliertes Quantum Wasser.

Über hundert Kreuzungen

Eine andere negative Folge ist die Zunahme der Pilzkrankungen.

Besonders im feuchtwarmen Tessin sind die Pilze aggressiver geworden. Viret spricht sich gegen Chemikalien aus. Winzer sollten stattdessen auf Sortenresistenz setzen. Bei Agroscope wurden in den letzten 15 Jahren über hundert verschiedene Kreuzungen von Traubensorten

entwickelt. Ein Geduldsspiel, meint der Önologe, aber nun sei eine Kreuzung aus der roten Rebsorte Gamaret, einer Neuzüchtung von Agroscope aus dem Jahr 1970, und dem weissen Bronner gelungen. Dieser Kreuzung kann der Mehltau nichts anhaben. «Resistente Sorten sind der einzige Weg für einen glaubwürdigen ökologischen oder biologischen Anbau.» Damit könne man den Pilzbefall auch in ein paar Jahrzehnten noch beherrschen.

Der Besonnung standhalten

In der Schweiz und besonders im Wallis werden Sorten angebaut, die es zum Teil nirgendwo sonst

gibt, zum Beispiel Cornalin, eine späte Sorte, die durch die Klimaänderung sogar besser reift als früher. Durch diese Artenvielfalt unterscheidet sich die Schweiz von globalisierten Weinregionen wie Australien und Südafrika, wo Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon alles dominieren.

Agroscope erstellt nun Klon-sammlungen von den Hauptsorten, die aus den ältesten Schweizer Rebeständen stammen. Diese Klone stammen oft nur aus einer einzigen alten Pflanze und werden vegetativ vermehrt. So entsteht identisches Pflanzgut, das zum Beispiel mit der zunehmenden Besonnung zurechtkommen soll. Viret: «Wir suchen Klone, die so viel Säure aufweisen, dass der Wein selbst bei hohem Alkoholgehalt genug Frische aufweist.» Auf diese Weise bliebe auch bei der Petite Arvine die Balance von Zucker und Säure erhalten. *Andreas Lorenz-Meyer*