

Weinbau in Grenzlagen und Klimawandel: Was nun?

NEUSTIFT, 30. DEZEMBER 2011. DRAUSSEN SCHNEIT ES. ICH KOMME GERADE VON EINER WEINBERG- UND KELLERFÜHRUNG ZURÜCK, BIN EIN BISSCHEN DURCHGEFROREN UND DENKE IMMER WIEDER AN DIE WORTE EINER DAME DIESER GRUPPE, DIE UNSERE WEINE FOLGENDERWEISE BESCHRIEBEN HAT: „SO UNTERSCHIEDLICH DIE AROMEN DER VERSCHIEDENEN SORTEN AUCH SIND, ALLE VERKOSTETEN WEINE HABEN EINE GEMEINSAME CHARAKTERISTIK: SIE SIND GLASKLAR, KÜHLEND UND BELEBEND – WIE SCHNEELUFT!“

ARUNDA
SÜDTIROLER KULTURZEITSCHRIFT
RÜCK EIN AUS BLICKE



Neustift, 30. Dezember 2011. Draußen schneit es. Ich komme gerade von einer Weinberg- und Kellerführung zurück, bin ein bisschen durchgefroren und denke immer wieder an die Worte einer Dame dieser Gruppe, die unsere Weine folgenderweise beschrieben hat: „So unterschiedlich die Aromen der verschiedenen Sorten auch sind, alle verkosteten Weine haben eine gemeinsame Charakteristik: Sie sind glasklar, kühlend und belebend – wie Schneeluft!“

Mag sein, dass die Dame ein wenig vom Wetter beeinflusst war, ihre Worte treffen aber punktgenau das gewisse Extra, was nicht nur unseren Weinen, sondern allen echten Bergweinen eigen ist. Wir Fachleute umschreiben dies mit den Attributen fruchtig, frisch, saftig, knackig, rassig, mineralisch und, und, und. Stimmt ja auch alles. Aber kein Begriff erklärt dieses Zusammenspiel von Dynamik und Eleganz besser als das Wort Schneeluft. Haben nun wirklich sämtliche Weine aus hohen Lagen diesen Charakterzug, jede dort angebaute Sorte und alle Jahrgänge, trotz Klimawandels und warum?

Nun, um auf diese Fragen halbwegs zufriedenstellende Antworten geben zu können, muss man ziemlich weit ausholen und bei einem Klimawandel der ganz anderen Dimension beginnen: der letzten Eiszeit, die in den Alpen vor rund 120 000 Jahren begann und vor circa 10 000 Jahren zu Ende ging.

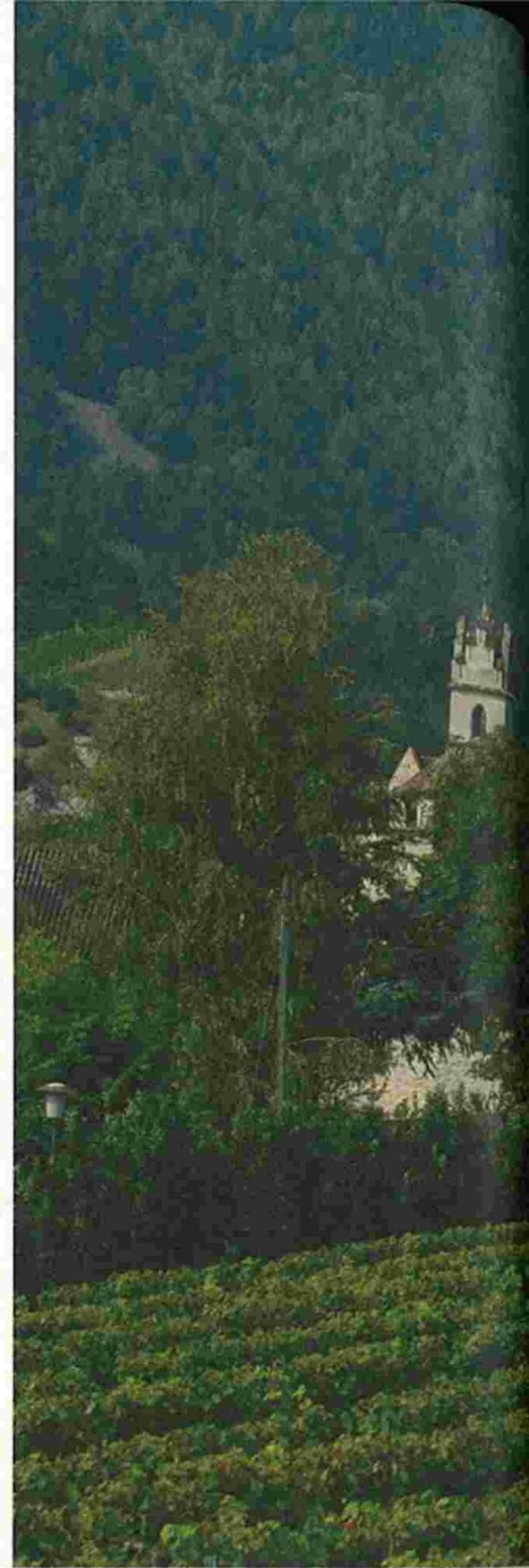
Damals türmte sich auch im Wipp- und Eisacktal ein bis zu 1000 m starkes Eismassiv auf, welches auf seiner ganz gemächlichen, aber unaufhaltbaren Reisetabwärts eine Unmenge an Gesteinsmaterial von den Mutterfelsen abhobelte, zer-

malmte, vermischte und die so entstandenen Geröllmassen vor sich herschob und an den Hängen hochdrückte.

Als am Ende der Eiszeit die Gletscher schmolzen, kamen verschiedenste Formationen zutage. So entstand auch der Brixner Talkessel, wo das Geschiebe eine besonders geschützte Arena bildet, nach Süden offen, gegen Norden abgeschirmt, mit durchwegs steilen Hängen und schottrigen, leicht erwärmbaren Böden. Hier konnte sich ganz nahe des Alpenhauptkammes – der Brenner ist in Luftlinie nur ca. 30 km entfernt – ein Mikroklima entwickeln, in dem die Weinrebe überleben und sich bei Einhaltung bestimmter *Spielregeln* sogar sehr gut entfalten kann.

Die wichtigste Voraussetzung für einen erfolgreichen Weinbau an der klimatischen Grenze ist eine präzise und behutsame Auswahl der Lagen. Im Brixner Talkessel findet man die Rebe vor allem an den Süd- und Südwesthängen; diese sind am geschütztesten und am wärmsten. Die Weinberge beginnen auf 600 m und klettern bis fast 900 m hinauf. Für rote Sorten ist es hier durchweg zu kühl; dieselben würden nicht gut abreifen und es gäbe sehr selten ein erfreuliches Ergebnis.

Für die Weißen hingegen, vor allem für die fruchtbetonten Weißweinsorten, ist das frische Klima wie geschaffen. Diese fühlen sich hier sehr wohl, denn sie mögen es grundsätzlich nicht zu heiß und brauchen das Wechselspiel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten unbedingt. Dadurch entwickeln sich die Aromen besonders gut, und die anregende Säure bleibt auch erhalten.



Etwas komplexer ist die Thematik der Abstimmung von Sorte und Lage. Denn kaum ändert sich die Ausrichtung, die Hangneigung oder die Höhenlage eines Weinberges, verändert sich das Mikroklima so sehr, dass nur durch einen Sortenwechsel die Potenziale dieser Kleinstlagen optimal genutzt werden können. In der Praxis bedeutet dies, dass oft auf kleinsten Flächen mehrere Sorten angebaut werden müssen.

Ein gutes Beispiel dafür ist der Weinberg hinter der Neustifter Stiftskirche, wo auf einer Oberfläche von nur rund 5000 m² vier verschiedene Sorten zu finden sind. Im tiefsten Teil, wo sich im Winter viel kalte Luft sammelt, steht der Kerner, der besonders frostresistent ist. Gleich anschließend, hangaufwärts, in der windgeschütztesten Lage, befindet sich der gegen Winterwind sehr empfindliche Sylvaner. Im steilsten und wärmsten Hang



gedeiht der sonnenhungrige Gewürztraminer, im noch steileren Teil, wo mehr wärmespeichernde Mauern als nutzbarer Boden sind, thront *Kaiser Riesling*. Eine weitere Komplikation ist der Faktor Höhenlage: Je weiter es hinaufgeht, umso sommerfrischeartiger werden die Temperaturen, und dies muss mit den entsprechenden Anforderungen der verschiedenen Sorten gut abgestimmt werden. Dem Gewürztraminer und dem Riesling wird es ab circa 700 m schon zu kühl. Sylvaner, Grüner Veltliner und Pinot Grigio gedeihen bis rund 750 m sehr gut, Kerner klettert in Ausnahmen auch bis 800 m, aber im Allgemeinen dominiert oberhalb von 750 m der Müller-Thurgau. Diese früh reifende Sorte fühlt sich am Berg besonders wohl und kann dort ihren ganzen Charme entfalten. Baut man Müller-Thurgau hingegen in tieferen, wärmeren Lagen an, so wird dieser überreif,

die belebende Säure fällt ab, die Aromen verschwinden und der Bergweincharakter geht verloren.

Die richtige Standortwahl ist enorm wichtig, um ein erstklassiges Ergebnis zu erreichen, aber damit ist es auch noch nicht getan. Wenn man regelmäßig gute, gesunde Trauben ernten will, dann müssen die Reben übers ganze Jahr vom Weinbauern gut betreut und begleitet werden. Er muss sich hier noch mehr als anderswo mit seinen Weinbergen beschäftigen, muss genau beobachten und mit den Rebstöcken fast schon *sprechen*. Die verschiedenen Pflegemaßnahmen müssen besonders präzise und zeitgerecht durchgeführt werden. Die richtige Mengenbegrenzung hat hier nicht nur eine qualitative Bedeutung, sondern sichert oft auch das Überleben der Reben. Denn wenn der Ertrag zu hoch ist, reifen nicht nur die Trauben schlecht ab, auch

die Triebe verholzen ungenügend und können so den harten Eisacktaler Winter nicht überstehen.

Das mag zwar alles ein bisschen dramatisch klingen, denn Neustift liegt ja nur 40 Autominuten nördlich von Bozen, aber es ist dennoch das nördlichste Weinbaugebiet auf der Südseite der Alpen. Die Traubenblüte findet hier zwei bis drei Wochen später statt, und die Ernte beginnt erst Ende September – da hört dieselbe vielerorts in Südtirol auf – und dauert bis Ende Oktober.

Es muss also alles unternommen werden, damit die Trauben gut ausreifen, jeder Sonnenstrahl wird gebraucht, zumindest in normalen Jahren.

Durch präzisen Winterschnitt, exakte Grün- und Laubarbeit im Frühjahr und im Sommer, gezielten, milden Pflanzenschutz, genügende, aber nicht übertriebene Wasser- und Nährstoffversorgung

ARUNDA
SÜDTIROLER KULTURZEITSCHRIFT
JULI 2014



und strenge Ertragsregulierung gelingt es, die Rebe gesund und vital zu halten. Nicht zu stark, aber auch nicht zu schwach und vor allem gesund muss sie sein. Den goldenen Mittelweg muss man finden, dann ist die Rebe im Gleichgewicht, wächst ruhig, trägt nicht zu viel und hat genügend Energie, um wirklich gute Trauben zu produzieren. Denn die Beere ist für die Rebe eigentlich nur die Kür. Erste Pflicht ist für sie, wie für jedes Lebewesen, die Erhaltung und die Vermehrung der eigenen Spezies. Ihr besonderes Augenmerk gilt daher vorerst der Samenproduktion. Nur wenn es der Rebe wirklich gut geht, kann sie sich auch den Luxus leisten, vollreife Beeren zu produzieren – und das ist ja ausschlaggebend für die Herstellung von gutem Wein. Richtig spannend wird es aber in Grenzlagen in Ausnahmejahren, gleich ob kühler oder wärmer, denn das Klimapendel schlägt hier bedeutend stärker als anderswo aus. Der Winter 1980/81 zum Beispiel war sehr kalt und trocken und im April gab es nach einigen milden Märzwochen nochmals ein paar ordentliche Frostnächte. Das restliche Südtirol kam mit einem blauen Auge davon, man beklagte in den Weinbergen Verluste von 20 % bis 30 %. Im Eisacktal – wo es im Winter um einiges kälter, windiger und trockener war und die Frostnächte im April nochmals härter (-11°C) waren, betrug der Ausfall bis zu 90 % (!) – Total Schaden. Überhaupt war das Klima bis vor zehn Jahren eindeutig kühler, auch oder gerade im Brixner Raum, und wenn man wirklich reife Trauben ernten wollte, half nur eine drastische Mengenreduzierung. Schon in den frühen 90er-Jahren wurden die gesetzlichen Höchstmengen durch freiwillige, gebietsinterne Vorschriften um 30 % (!) gesenkt. Die Reben dankten diese Entlastung mit einem grandiosen Qualitätssprung. Sind die Durchschnittstemperaturen

aber höher, so wie dies in den letzten Jahren immer wieder der Fall war (2000, 2003, 2005, 2007, 2009, 2011), wird es auch nicht einfacher. Dann beginnt die Reife zu früh, die Tage sind dann noch sehr heiß und die Nächte lau. Dadurch werden die Traubenaromen bei Tag förmlich verkocht, die Säure wird bei Nacht übermäßig schnell veratmet und die gebietstypische Fruchtigkeit und Rasse der Weine geht verloren. In diesem Fall muss man die Rebe mit einem Trick überlisten, der für hochgelegene Weinbaugebiete paradox erscheinen mag. Man belässt etwas mehr Trauben als üblich auf den Rebstöcken. Der Reifeprozess wird eingebremst und die Hauptreife findet später, bei kühlerer Witterung statt. Natürlich darf man dieses Spiel nicht übertreiben, sonst leiden die Fülle und die Substanz der Weine.

Weinbau an der klimatischen Grenze zu betreiben ist also nicht gerade einfach: Die größte Schwierigkeit dabei ist, dass es keine fixen Regeln gibt, weil das Klima von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich sein kann, die verschiedenen Jahrgänge jedoch ein gewisse *Spurtreue* und vor allem den Gebietscharakter immer beibehalten sollen. Das erfordert vonseiten der Weinbauern und des Kellermeisters eine große Sachkenntnis, Flexibilität und Freude an der Sache. Man muss sozusagen auf alles gefasst, fachlich und technisch entsprechend gut gerüstet sein und auch eine ordentliche Portion Risikobereitschaft haben.

Dann jedoch beginnt dieses Wandeln am Limit richtig Spaß zu machen und man freut sich jedes Jahr erneut auf die Herausforderung.

So ist der Weinbau im Eisacktal nunmehr schon seit Längerem im Aufschwung und die Weinbergflächen dehnen sich seit zehn Jahren auch wieder aus. Alte, lange Zeit brachliegende Weinberge werden wieder angelegt. Regelmäßig kommen

neue Produzenten und Selbsteinkellerer dazu. Die alteingesessenen Betriebe sind zur Hochform aufgelaufen und das ganze Gebiet hat sich national und international – auch dank der unzähligen Höchstauszeichnungen – einen Namen als Weißweinhochburg verschafft. Interessanterweise geht diese sehr positive Entwicklung ziemlich zeitgleich mit der Klimaerwärmung einher. So betrachtet, hat der Klimawandel hier sicher eine positive Auswirkung und dadurch wurde das Misserfolgsrisiko im Weinbau eindeutig niedriger als früher.

Auch die Perspektive in die Zukunft ist gut. Sollte es noch wärmer werden, dann muss man sich im Eisacktal keine allzu großen Sorgen machen, denn es gibt noch viele Möglichkeiten, um mit den veränderten Bedingungen zu spielen. In den tiefsten Lagen könnten dann geeignete Rotweinsorten angepflanzt werden und mit den weißen Sorten müsste man nur ein *Stockwerk* höher gehen oder sich noch etwas mehr nach Norden bewegen, dadurch blieben dieselben auch weiterhin in der Sommerfrische.

Dies findet in der Tat jetzt schon statt: Der derzeit absolut nördlichste Weinberg des Gebietes wurde vor ein paar Jahren am Eingang des Pustertales, oberhalb des Stausees bei der Mühlbacher Klause, errichtet und es ist nur eine Frage der Zeit, dass die Rebe im Brixner Raum die 900 m Höhenlinie durchbrechen wird.

Was auch klimatisch kommen mag, in diesem vermeintlich schwierigen Weinbaugebiet gibt es sehr viele Möglichkeiten zu reagieren. Man muss den veränderten Bedingungen nur mit einer grundsätzlich positiven Haltung begegnen und das sprichwörtliche Weinglas immer schön halbvoll sehen. Dann werden hier auch weiterhin einzigartige und enorm spannende Weine entstehen: „Glasklar, kühlend und belebend – wie Schneeluft!“

ARUNDA
SÜDTIROLER KULTURZEITSCHRIFT
RÜCK EIN AUS BECKE