

«Der Klimawandel hatte bis jetzt bei uns einen positiven Effekt»

Frost, Hitzewellen oder Hagel setzten den Winzerinnen und Winzer in der Ostschweiz zu. Trotzdem sieht Philipp Schwander auch die Sonnenseiten des Klimawandels für den Weinbau. Der Weinpapst erklärt im Interview, welche Chancen es gibt.

Interview: Nina Cascioni

Welche klimatischen Veränderungen spüren Winzerinnen und Winzer derzeit am deutlichsten im Weinbau?

Philipp Schwander: Einerseits führen der frühere Austrieb im Frühling, dem oft wieder Kältephasen folgen, zu vermehrten Frostschäden. Zudem bereiten extreme Hitze, Dürre und vermehrter Starkregen Probleme. Die sintflutartigen Regen begünstigen zudem den Mehltaubefall (Pilzkrankheit) in den Sommermonaten. Auch vermehrter Hagel infolge starker Temperaturschwankungen stellt eine zusätzliche Gefahr dar.

Was sind die Konsequenzen daraus?

Das führt dazu, dass es teilweise markante Ertragsausfälle gibt, wie zum Beispiel in Jahren wie 2017, als es grosse Frostprobleme gab. Zudem findet die Lese viel früher statt, wie etwa bei Niklaus Zahner im zürcherischen Truttikon. Früher hat er Mitte Oktober gelesen, jetzt erntet er teilweise schon Ende August.

Schmeckt man den Klimawandel im Wein?

Ja, teilweise deutlich. Beim Burgunder spürt man meines Erachtens den Klimawandel merklich seit dem Jahrgang 2015. Früher waren viele Jahre häufig einen Tick zu kühl und die Weine eher schlanker, manchmal sogar ein wenig mager. In den vergangenen Jahren konnten oft hervorragende Qualitäten geerntet werden. Der Klimawandel hatte in unseren Breitengraden bis jetzt also oft einen positiven Effekt auf die Qualität der Weine. Das Problem, das man früher hatte, dass die Trauben zu wenig Zucker enthielten oder die Reife nicht ausreichend ist, kennt man heute nicht mehr. Heute besteht eher das Problem, dass man die Trauben nicht zu spät lesen darf, damit keine unerwünschte Überreife erzielt wird.

Was passiert, wenn die Temperaturen im Durchschnitt ansteigen?

Die Qualität wurde in unseren kühleren Regionen bis jetzt besser, aber wenn es so weitergeht, dann kippt es irgendwann ins Negative. In gewissen, bereits heissen Gegenden wird der Rebbau dann kaum mehr möglich sein.

Besteht Grund zur Besorgnis?

Ich würde nicht zu sehr schwarzmalen. Nehmen wir nochmals den Burgunder als Beispiel: 2003, im ersten richtigen Hitzejahr, hatte der Burgunder teilweise rosinenartige Geschmäcker. Er war oft nicht gut. Jetzt ist es wärmer als seinerzeit und momentan produziert man im Burgund fantastische Weine. Winzer wissen heutzutage besser, wie man mit dem Klima umgeht und – wie mir viele versicherten – die Rebe passt sich auch an.

Kommt es auch auf die Traubensorte an?

Ja, eindeutig. Sehr anpassungsfähig sind Chardonnay und Cabernet Sauvignon. Weniger klimaresistent sind zum Beispiel Nebbiolo und Sangiovese.

Auch Merlot ist empfindlicher auf Hitze. Deshalb müssen Winzer laufend schauen, ob die Traubensorten in ihrer Gegend die passenden sind. Pilzwiderstandsfähige Sorten werden teilweise auch favorisiert; ich bin da eher skeptisch.

Kann man die Sorte denn so einfach wechseln?

Jedes Weingebiet ist an einen Stil gebunden und teilweise ist es vorgeschrieben, welche Sorten man anpflanzen darf. In gewissen Gegenden kann nicht einfach Merlot anstatt Pinot noir angepflanzt werden. Hier ist der Gesetzgeber gefragt, der schneller und flexibler reagieren muss.

Mit welchen Herausforderungen kämpfen Winzerinnen und Winzer heutzutage noch?

Früher war die mangelnde Reife das Problem, die Trauben enthielten oft zu wenig natürlichen Zucker. So wurde der Most aufgezuckert, damit der Wein mehr Alkohol bekommt. Der Zucker wird während der Gärung zum einen Teil in Kohlensäure und zum anderen Teil in Alkohol umgewandelt. Heute ist oft zu viel natürlicher Zucker in der Traube das Problem; der Winzer muss deshalb genau darauf achten, dass er die Trauben nicht zu lange hängen lässt und auf keinen Fall den optimalen Lesezeitpunkt verpasst. Das ist, gerade was das notwendige Personal anbetrifft, nicht immer einfach.

Aufzuckern muss man heute also nicht mehr?

Nein, heute ist die Kunst, den richtigen Lesezeitpunkt zu erwischen. Eine aromatische, schöne Frucht benötigt immer Ausgewogenheit. Es braucht eine gewisse Säure, kombiniert mit einer Frische. Wenn man die Frucht im überreifen Zustand liest, werden die Aromen plump und der Wein unharmonisch.

Schlagen die höheren Temperaturen auch auf den Alkoholgehalt der Weine?

Ja, aber sie sind nicht alleinige Verursacher. Bessere Klone und tiefere Erträge tragen auch zu einem höheren Alkoholgehalt bei. Ein Bordeauxwein in den 50er-Jahren hatte zwischen 10 und 12 Prozent Alkohol. Heute liegt man zwischen 13 und 15 Prozent. Ich habe viele Kunden, die in Panik geraten, wenn ein Wein mehr als 13,5 Prozent hat. Das ist völliger Schwachsinn.

Weshalb?

Bei einem normalen Konsum, sagen wir einer halben Flasche Wein, spielt das kaum eine Rolle (4,5 Gramm Alkohol mehr bei 14 Prozent statt bei 12,5 Prozent; ein kleiner Schnaps bringt 8 Gramm mehr). Geschmacklich bewirkt der höhere Alkohol indes viel; der Wein wirkt runder und voller.

Wo wir gleich bei den hochprozentigen Weinen sind: Wie geht es der Süsswein-Produktion?

Grundsätzlich ist Süsswein ein marginales Produkt geworden. Man verkauft wahnsinnig wenig Süsswein. Alle, die Süsswein produzieren, machen das in

kleinen Mengen, weil fast keine Nachfrage besteht. Die bekannteste Gegend für Süsswein ist Sauternes in Bordeaux. Dort sind sie aber bereits seit über 50 Jahren in der Krise.

War die Nachfrage danach schon immer so gering?

Im 19. Jahrhundert erzielten Süssweine sehr hohe Preise und waren sehr gefragt. Heute haben wir eine Überfülle an Süßem: verschiedenste Süßgetränke, Schokolade etc. Früher gab es das nicht. Deshalb waren die süßen Weine auch etwas Spezielles und sehr Gefragtes. Heute ist Süßes sehr alltäglich.

Auch der Eiswein gehört zu den Süssweinen. Was macht ihn so besonders?

Der Eiswein ist eine Sonderform: Dabei werden die Trauben im gefrorenen Zustand gelesen. Das bewirkt, dass das Wasser gefroren ist, aber der zuckerreiche Saft nicht. Wenn man dann die Trauben presst, erzielt man einen sehr zuckerreichen Saft. Nach der Gärung hat man dann den natursüssen Eiswein, weil nicht sämtlicher Zucker vergoren wurde.

Wie unterscheidet sich ein Eiswein geschmacklich von einem anderen Süsswein?

Eiswein hat einen speziellen Charakter. Er schmeckt anders als eine Trockenbeerenauslese, die von der Botrytis cinerea, einem Schimmelpilz, beeinflusst wird. Ihm fehlt im Geschmack die honigartige Note der Botrytis-Weine und oft besitzt er eine markante, stahlige Säure.

Wie präsent ist der Eiswein auf dem Markt?

Eiswein ist ein komplettes Nischenprodukt, es wurde nie in grossen Mengen erzeugt. In Deutschland hat man Eiswein am meisten gepflegt, weil er dort aufgrund der kühleren Temperaturen öfter möglich ist. Der Eiswein gehört zu

den besonderen Spezialitäten. Und heute gibt es immer weniger davon, weil es nicht kalt genug wird, damit die Trauben gefrieren. Oft verfaulen sie einfach.

Also verschwindet der Eiswein bald von der Bildfläche?

Es gibt vermutlich immer ein paar Verkücker, die den Eiswein noch herstellen, aber er bleibt ein absolutes Nischenprodukt.

Welche Art von Wein kommt bei den Leuten denn richtig gut an?

In unseren Breitengraden vor allem gehaltvollere Rotweine, die geschmeidig sind, also nicht zu säurehaltig (z.B. Rioja). Die Klimaerwärmung unterstützt diese Art von Weinen. Bei den Weissen fruchtbetonte Sauvignon Blanc, Chardonnay aller Art und natürlich frische Riesling x Sylvaner und Chasselas.

Spüren Sie in puncto Nachfrage auch den «Alkoholfrei-Trend»?

2003 als ich meine Firma gegründet habe, lag der Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz bei 47 Liter Wein, jetzt ist er bei 24 Litern. Ausserdem gibt es in der Schweiz 2000 mehr Weinhändler als 2003. Das ist nicht lustig.

Woran könnte das liegen?

Aktuell empfindet die Jugend Wein als uninteressant und wahrscheinlich als ein elitäres Getränk der Alten. Das ist sicher auch ein Fehler der Weinindustrie. Ich fürchte, dass der Weinkonsum noch mehr zurückgeht.

Ist alkoholfreier Wein die Lösung?

Wir haben zwar einen alkoholfreien Wein als Alibi-Übung im Programm, aber das ist wahrscheinlich ähnlich wie beim Fleischersatz. Da schwächte sich der Boom auch rasch deutlich ab. Wieso nicht einen gespritzten Apfelsaft trinken, wenn ich keinen Alkohol konsumieren möchte? Schmeckt hervorragend und kostet viel weniger.

Schwanders 5 Tipps für klimaangepasste Rebsorten

1. Rebschnitt: Durch veränderten Schnitt sorgt man für eine stärkere Beschattung der Trauben. Zu Beginn des Jahres kann man auch den Rebschnitt später durchführen.

2. Klone: Jede Sorte hat Unterarten, Klone genannt. Hier gibt es meist solche mit unterschiedlicher Reifeentwicklung. Durch die Wahl spätreiferer Klone kann der Klimaerwärmung besser Paroli geboten werden.

3. Unterlagsreben: Seit dem Import der Reblaus aus Amerika im 19. Jahrhundert müssen die europäischen Reben auf amerikanische (resistente) Unterlagsreben gepfropft werden, um nicht von der Reblaus vernichtet zu werden. Hier kann mit Unterlagsreben, die eine höhere Trockentoleranz aufweisen, viel gewonnen werden.

4. Trauben hängen lassen: Wenn man den Behangerhöht, tritt die Reife später ein. Dadurch kann einer zu frühen Lese mit oft hohem Alkohol und noch nicht ganz entwickelter phenolischer Reife entgegenge wirkt werden.

5. Die Rebzeilen-Ausrichtung: Besonders in flacheren Lagen kann man die Rebzeilen anders ausrichten, damit die Besonnung weniger intensiv ist. Vielerorts werden Rebberge auch neu in höher gelegenen und dadurch kühleren Lagen erstellt. (nin)



Philipp Schwander führt seit 2003 seine eigene Weinhandlung «Selection Schwander».

Bild: Lorena La Spada