

# Auch die Winzer spüren Klimawandel

Mit der Qualität der geernteten Trauben sind die Birmenstorfer Winzer sehr zufrieden. Wassermangel und Temperaturschwankungen gehen aber auch an den Reben nicht spurlos vorüber.

Ungewöhnlich früh begann die Weinlese in diesem Jahr bei der Weinbaugenossenschaft in Birmenstorf. Bereits Anfang September rückten die Winzer aus und schon am 7. Oktober waren die letzten guten Trauben gelesen. «Das ist sehr früh. Als ich vor 15 Jahren angefangen habe, hat man die Reben im Oktober oder im November gelesen. Jetzt sind wir drei Wochen voraus», erklärt Herbert Schmid, der zusammen mit Thomas Slavicek Co-Präsident der Weinbaugenossenschaft ist. Wie zu erwarten, haben die vielen Sonnenstunden sich positiv auf die Trauben ausgewirkt. «Die Qualität ist top», so Schmid. Die diesjährigen Trauben hätten durchschnittlich 94 Grad Oechsle. In Oechsle werden die Anteile der gelösten Stoffe im Traubenmost angegeben. Vor allem der Anteil Zucker ist dabei massgeblich. Er bestimmt auch den späteren Alkoholgehalt «Unser Ziel ist nicht mehr als 100 Oechsle zu haben, damit kann man sehr schöne Weine machen», erklärt Schmid.

## Kleinere Ernte wegen des Wetters

Der Klimawandel hat aber nicht nur positive Auswirkungen für die Winzer. Die diesjährige Ernte fiel zehn bis 20 Prozent geringer aus. «Die Hauptthemen sind Wassermangel und Temperaturschwankungen», sagt der Experte. Denn im Sommer habe es teilweise bis zu 35 Grad gehabt, dann wieder Regenperioden und Temperaturstürze auf 12 bis 15 Grad. Nicht alle Rebsorten vertragen dieses Extremklima



Mit der Qualität der gelesenen Trauben sind die Präsidenten der Weinbaugenossenschaft Thomas Slavicek und Herbert Schmid (v.l.) zufrieden. An den Reben hängen nur noch wenige Trauben, denen die Trockenheit zugesetzt hat. Foto: ml

gleich gut: «Der Cabernet Jura und der Satin Noir und auch der Sauvignac haben das gut vertragen. Das Hauptproblem ist beim Pinot Noir», sagt Schmid. Der Klassiker, der seit Jahrzehnten in der Schweiz angepflanzt wird, sei in kühleren Regionen heimisch. Doch das Klima ändert sich hierzulande gerade. Eine Folge: Sonnenbrand. Manche Trauben seien auf der Sonnenseite richtig gehend verbrannt und verschrumpelt, so Schmid. Ein weiteres Problem ist der Wassermangel: «Die alten Reben werden nicht gewässert. Sie haben bis zu 20 Meter tiefe Wurzeln. Dadurch managen sie den Wasserhaushalt gut, aber bei langen Trockenperioden merkt man es den Reben an.» Bei Wasserknappheit stoppten die

Reben den Reifeprozess. Neben dem schon in den letzten Jahren bekannten Sonnenbrand stellten die Winzer dieses Jahr noch ein neues Phänomen aufgrund der Klimaschwankungen fest. Manche Trauben seien «lahm», also eher zu weich gewesen, statt knackig und fest. Die meisten Trauben seien aber trotz allem auch in diesem Jahr «tiptop», betont Schmid.

## Es wird ein guter Wein

Der Mengenausfall ist aber verkraftbar, schliesslich setzt man in Birmenstorf schon seit Jahren nicht auf Menge, sondern auf Qualität. Noch mehr Sonnenschein wünschen sich die Winzer übrigens nicht. Der brächte keine weiteren Vorteile für den Wein. Denn die

Kunden bevorzugten heutzutage Weine mit nicht zu hohem Alkoholgehalt. Ausserdem sei dieser schwieriger zu vinifizieren. Aufgrund des Klimawandels müsse man in Zukunft eventuell die Lesezeit vorverschieben und am frühen Morgen ernten, wenn es noch nicht zu heiss sei, so Schmid. Umsteigen auf Wärme liebendere Rebsorten will man in absehbarer Zeit jedoch nicht. Denn die Kundschaft schätzt den hiesigen Pinot Noir. Derzeit testet man stattdessen die beiden neuen pilzwiderstandsfähigen Sorten Sauvignac und Satin Noir, die vor drei Jahren gepflanzt wurden. Wie sagt Schmid so schön: «Weinbau ist ein langfristiges Geschäft».

Michael Lux