

Weinbau profitiert vom wärmeren Klima

WEINBAU Weine, die vor einigen Jahren noch willkommen waren, finden heute unter Umständen keine Käufer mehr. Deshalb müssen die Winzer am Zürichsee immer auch den Geschmack der Zukunft erahnen. Das Klima spielt dabei eine wichtige Rolle.

Wenn Kaspar von Meyenburg ein Kurvendigramm aufs Blatt zeichnet und vom Temperaturanstieg in den letzten 15 Jahren spricht, glaubt man, einen Klimaforscher vor sich zu haben. Der Herrliberger ist aber Winzer. Und wenn er sagt: «Es wird eindeutig wärmer am Zürichsee», steckt der Besitzer des Weinbaubetriebs Schipf gut schon mitten in einer Kernkompetenz seines Berufs. Er muss wissen, wie sich höhere Temperaturen auf Reben und Wein auswirken. Vor allem aber: Finden seine Kunden Geschmack daran? Denn am Ende soll der Weinkeller leer gekauft sein.



So gesehen ist der Klimawandel für den Weinbau am Zürichsee ein Segen. Das zeigt ein Blick zurück. «Vor 100 Jahren verschwanden Weinberge, weil man besseren Wein importieren konnte», erzählt von Meyenburg. Den Kunden schmeckte der ausländische Wein, weil der schwerer und im Aroma voluminöser war. Solche Tropfen gedeihen aber vorwiegend in Lagen, welche die Ostschweiz in der Vergangenheit selten zu bieten hatte.

Neue Sorten im Klimawandel

Jetzt ist auch hier das Klima milder. «Wir konnten nachziehen und produzieren heute ganz andere, reichhaltigere Weine.» Der Winzer zieht den Pinot noir (Blauburgunder) als anschauliches Beispiel heran. Besser gepflegte Reben und Klimaerwärmung sei Dank beginne heute der Wümmet bei höherem Zuckergehalt der Trauben. «85 Öchslegrad sind heute der Anfang, vor 40 Jahren war das schon ein genial hoher Wert, da fing man bei 70 Öchsle an zu ernten.» In diesem trocken-warmen Jahr übertrafen Pinot-noir-Trauben sogar die 110-Öchsle-Marke.

Die bestehenden Sorten werden hochwertiger, der Anbau neuer wird durch die Klimaerwärmung möglich. «Merlot könnte man am Zürichsee wohl auch schon anbauen», sagt von Meyenburg. Er hat im Schipf gut bereits ein paar Hundert Stöcke ange-



Kaspar von Meyenburg nutzt wie alle Weinbauern am Zürichsee die Gunst des milderen Klimas und baut neue Rebsorten an.

Reto Schneider

DIE KONSEQUENZEN FÜR DIE REBEN AM ZÜRICHSEE

Das Rebjahr 2015 zeigt den Einfluss der Klimaerwärmung auf den Rebbaubau am Zürichsee beispielhaft auf. Das ist das Urteil von Werner Siegfried, Leiter Weinbau an der Eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil. Siegfried beschreibt im Folgenden, wie sich der Temperaturanstieg in der Region auf die Vegetation im Weinbau auswirkt. Die Reben treiben wegen der meist milden Wintermonate und der etwas höheren Temperaturen im März und April rund eine Woche früher aus als im langjährigen Mittel. Ein früher Austrieb birgt die Gefahr von Frühjahrsfrostschäden. Zum Glück ist diese Gefahr am



Werner Siegfried, Leiter Weinbau, Agroscope.

Zürichsee recht klein. Der See wirkt hier ausgleichend und verhindert das starke Absinken der Temperaturen im Mai.

Rekordwert in Stäfa

Oft herrschten in den letzten zehn Jahren bereits im Mai und Anfang Juni sommerliche Temperaturen. Dies führt zu einem rasanten Rebenwachstum und

einer rund zehn Tage früheren Blüte. Liegen die Temperaturen auch im Hochsommer (Juli und August) im Bereich des langjährigen Mittels oder wie 2003, 2007, 2011 und 2015 ein bis zwei Grad darüber, so beginnt die Beerenreife bereits Anfang bis Mitte August. Die Hauptlese findet Ende September bis Anfang Oktober statt. In diesem Jahr hat Agroscope auf ihrem Versuchsbetrieb an der Sternenhalle in Stäfa die Spätlese beim Blauburgunder am 5. Oktober eingebracht mit einem Rekordwert von 110 Grad Oechsle.

Kein Vergleich zu früher

Die Qualität der gekelterten Weine hat sich ebenfalls stark

verbessert. Die Rotweine zeichnen sich durch eine hohe Farbintensität aus, sind gehaltvoll und überraschen mit einer fruchtbetonten Aromatik – kein Vergleich zu den Weinen vor 30 und 40 Jahren.

Im Anbau Neues möglich

Die höheren Temperaturen und die damit verbundene längere Vegetationszeit eröffnen neue Möglichkeiten für den Anbau von spätreifenden Sorten wie zum Beispiel Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc und Riesling. Aber auch die Spezialitäten wie Pinot blanc, Pinot gris und Rauschling profitieren von der Klimaerwärmung. zsz

pflanzt. «Wir haben es probiert, weil es möglich ist, aber nicht, weil es die Kunden verlangen.» Es liege in der Natur des Weinbauern, etwas Neues zu versuchen. Das hat auch mit dem Rhythmus

im Rebberg zu tun. Alle vier Jahre wird ein Zehntel der Reben erneuert. Was das Publikum in ein paar Jahren wünscht, sei jedoch schwierig zu erahnen. «Die Kundschaft ist wegen des riesigen An-

gebots aus der ganzen Welt stark individualisiert», sagt Kaspar von Meyenburg.

«Da etwas herauszufinden, wie der Geschmack in der Zukunft sein wird, ist nur bedingt möglich.» Zu unübersichtlich seien die Modeströmungen, in denen einmal diese, dann wieder eine andere Rebsorte en vogue ist. Derzeit liegt weltweit Chardonnay im Trend. «Eigentlich eine uralte Burgundersorte, die über Amerika und Australien hier populär wurde», bemerkt der Herrliberger. Er hat ebenfalls vor 20 Jahren Chardonnay gepflanzt, nicht aber Sauvignon blanc, ein heute gefragter Wein. «Ich habe genug andere Sorten, man kann nicht bei allen mitmachen», sagt Kaspar von Meyenburg.

Wechsel braucht seine Zeit

«Wir müssen aufpassen, dass wir im Weinbau nicht zu vielem nachrennen und dabei die Traditionen über Bord werfen.» Die lokale Eigenart müsse unbedingt erhalten bleiben, damit der Weinbau in der Region eine Marke darstelle. Im Schipf gut bilden Pinot noir, Rauschling und Riesling-Silvaner das Fundament des Betriebs. «Das sind unsere Traditionsweine», bekräftigt von Meyenburg.

Neue Sorten anzubauen ist ein betriebswirtschaftliches Risiko. Meist muss die Sorte schon vom Ausland bekannt sein, um sich im heimischen Kundenkreis zu etablieren. «Aufs Zügli steigen» nennt es der Herrliberger. Bis neu angepflanzte Sorten einen kleinen Ertrag abwerfen, vergehen drei Jahre. Nach vier Jahren steigt der Ertrag auf 50 Prozent, nach fünf Jahren auf 100. Dann dauert es nochmals ein Jahr, bis der Wein seine Marktreife unter Beweis stellen kann.

«Die Reaktionsgeschwindigkeit auf die Marktlage ist träge», sagt von Meyenburg. Zudem sollten Winzer nicht in grossen Schritten wechseln. Langsam und vorsichtig erneuern, heisse die Devise im Rebberg. Denn wehe, wenn die neuen Sorten nicht richtig gedeihen oder sich das Produkt als unwirtschaftlich erweist. Jeder einzelne Stock ist eine Investition in Geld und Arbeit, die sich in vielen Jahren amortisieren muss.

Freisamer hat es geschafft

Wer eine neue Rebsorte angepflanzt, hat bereits mehrere Fragen positiv beantwortet. Die erwartete Qualität der Trauben und der Ertrag stimmen, die Rebstöcke sind bezüglich Krankheiten

nicht anfälliger als andere, und der Arbeitsaufwand ist nicht grösser. «Die Pflege sollte nicht zu kompliziert sein», sagt von Meyenburg. Da nützen Erfahrungen in anderen Weinbauregionen nur bedingt. «Zu Hause gebärden sich die Sorten oft anders, weil wir immer genug Wasser haben und unsere eher lehmigen Böden das Wasser gut zurückhalten.»

Im Schipf gut hat es der Freisamer geschafft, ins Stammangebot von nunmehr elf Rebsorten zu wachsen. «Eine Raritätensorte, die einen überzeugenden Wein gibt – kräftig und mit hochinteressanter Aromatik», schwärmt von Meyenburg. Aber er weiss auch, dass der Freisamer nur einen Nischenwein für eine Liebhabergruppe ergibt. «Zu wenig für einen Boom.»

Veredeln mit Klon

Neue Züchtungen haben es schwer, anders sieht es bei Selektionen innerhalb von etablierten Sorten aus. Da ergeben sich immer wieder Möglichkeiten zur Veredelung der Qualität. Ein Beispiel stammt aus der Nachbarschaft des Herrliberger Rebbergs. Im Feldmeilemer Mariafeld wurde einst ein Stock Pinot noir gefunden, dessen Trauben lockerer wachsen als die üblichen, die wie ein Tannenzapfen kompakt sind. Die luftige Lockerheit macht sie resistenter gegen Fäulnis.

Diese genetische Variante vom Mariafeld wurde selektiert und weitergezüchtet. «Bei unserem feuchten Seeklima haben viele Weinbauern den traditionellen Pinot noir mit diesem Klon ersetzt», erklärt von Meyenburg. «Das erlaubt uns, die Trauben länger reifen zu lassen und bessere Qualität zu ernten.»

Auch ein Meister hat Pech

Eine Garantie, dass alles gelingt, gibt die Natur jedoch nie. «Ich versuchte auch einen anderen Klon-Pinot-noir», erzählt Kaspar von Meyenburg. Vorsichtig pflanzte er 20 Stöcke und wartete fünf Jahre. «Moll, sieht nicht schlecht aus», dachte er sich und baute die Sorte auf einer grösseren Fläche an. Er wurde eines Schlechteren belehrt: «Gute Qualität, aber ertragsschwach – ein Drittel weniger.» Der Herrliberger brachte es zwar nicht übers Herz, die Stöcke auszureissen, ein weiterer Ausbau kam jedoch nicht mehr infrage.

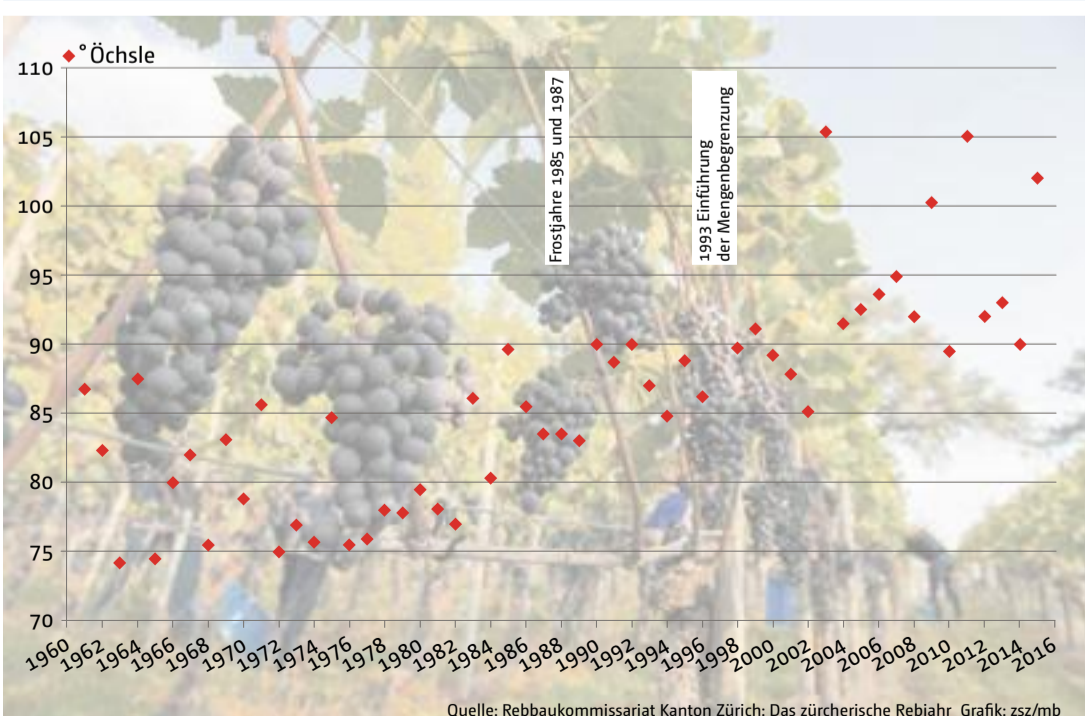
So probiert er immer wieder etwas Neues. Vom Cabernet Sauvignon hat er einige Stöcke gesetzt, um ihr Gedeihen zu beobachten. «Aber die werden nicht richtig reif», sagt von Meyenburg. Für diese und andere Sorten aus dem Süden ist es nicht warm genug – noch nicht. Ins Bockshorn jagen lässt sich der Winzer nicht und denkt schon an eine weitere Sorte. «Muscat würde mich reizen, auch wenn der wahrscheinlich zu anfällig für Wespen ist.»

Christian Dietz-Saluz

WEINBAU AM ZÜRICHSEE

Ein Kalenderjahr im Rebberg und im Keller: Die «Zürichsee-Zeitung» widmet dem Weinbau in der Region eine ganzjährige Artikelserie. Sie beginnt und endet mit dem Wümmet. Dazwischen sollen die verschiedensten Aspekte dieses Landwirtschaftszweiges gezeigt und erklärt werden – vom Anbau über die Pflege der Trauben bis zum Keltern; vom Hagel bis zum Schädling; vom Entwerfen der Etikette bis zum Abfüllen und Verkauf; vom Wert der Rebberge als Naherholungsgebiet bis zum Siedlungsdruck. di

ANSTIEG DER ÖCHSLEGRADE VON 1961 BIS 2015



Quelle: Rebbaulkommissariat Kanton Zürich; Das zürcherische Rebjahr; Grafik: zsz/mb

Das Mostgewicht (Öchslegrade) hat beim Blauburgunder am Zürichsee sukzessive zugenommen, insbesondere seit Einführung der Mengengrenzung pro Rebstock.