

Weinbau in Zeiten des Klimawandels: Zwischen Chance und Herausforderung

Kanton Aargau Der anhaltende Hitzesommer sprengt bisherige Erfahrungen, sagen aargauische Winzerinnen und Winzer. Wie er sich auf den frühen Reifeprozess der Trauben auswirkt, ist offen.

In mehreren Aargauer Rebgebieten luden die Winzer die Bevölkerung dieser Tage zu Rebhüslifesten ein und schenkten den Besucherinnen und Besuchern den Saft ihrer Eigengewächse aus.

Zudem organisierte das Weingut Hartmann in Remigen einen Rebbergumgang, bei dem das aktuelle Thema «Weinbau in Zeiten des Klimawandels» im Vordergrund stand. Bruno und Ruth Hartmann nutzten die Gelegenheit auch, um ihre Nachfolger Marc Monnerat und Lea Tanner vorzustellen, die den Betrieb im nächsten Jahr übernehmen.

Auf Innovation ausgerichtet

Das vor 41 Jahren aus einem Landwirtschaftsbetrieb entstandene Weingut gehört zu den grösseren und innovativsten aargauischen Privatkeltern. Es setzt Massstäbe in der Weinkultur und -qualität. Aus 16 Hektaren Reben und 17 Traubensorten an sonnigen, mineralreichen Jurasüdhängen werden 23 Rot- und Weissweine sowie Spezialitäten gekeltert. Der Betrieb übernimmt auch das Traubengut von zehn Nebenerwerbswin-



Bruno Hartmann (links) und Nachfolger Marc Monnerat schenken dem Klimawandel höchste Beachtung. BILD: HANS-PETER WIDMER

zern. Dadurch ist die durch die Reblaus anno 1905 bis auf 5 Hektaren geschrumpfte Rebfläche wieder auf 27 Hektaren gewachsen. Remigen hat sich zur drittgrössten Aargauer Rebbaugemeinde entwickelt.

Das Weingut Hartmann schenkt dem Klimawandel, der Nachhaltigkeit und der Biodiversität höchste Beachtung. Die Rebparzellen sind im Gegensatz zu früher begrünt. Der Bodenteppich reguliert den Wasser-

haushalt, verhindert die Erosion, nützt Bodenlebewesen und Insekten. Auch Hecken, Bäume und neuerdings Rebberg-Pfirsiche sowie andere ökologische Trittsteine wie Trockenmauern, Ast- und Steinhaufen tragen zur Artenvielfalt bei.

Durch den Anbau pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (Piwi) wie Sauvignac, Souvignier gris, Cabernet Jura, Divico und Regent konnte Bruno Hartmann den Pflanzenschutzmittelein-

satz um 50 Prozent reduzieren und das Weinsortiment mit neuen Aromen erweitern. Ertragsreif werden nun auch die Piwi-Sorten Prior und Satin noir, die Alternativen zur ausländischen Rotwein-Konkurrenz bieten könnten.

Entscheidendes in diesem Stadium

Der Klimawandel ist auch für die einheimischen Winzerinnen und Winzer Chance und Herausforderung zugleich. Selbst im Aargau, am Nordrand der Schweiz, gedeihen jetzt Trauben, die früher nur in südlichen Gegenden vorkamen. Der veränderte Vegetationszyklus war am Rebbergumgang sogar für Laien sichtbar: Schon Anfang August hat der Farbumschlag bei den Trauben eingesetzt. Die Ernte wird dieses Jahr abermals früher beginnen, nachdem sie bereits letztes Jahr rekordhaft früh, im September, beendet war.

Die Traubenbeeren für die Rotweine sind schon ordentlich blau, aber physiologisch noch längst nicht reif. Gerade in diesem Stadium geschieht etwas Entscheidendes: Die in den Trauben eingelagerten Apfel- und Weinsäuren werden abge-

baut und in Fruchtzucker umgewandelt. Hilfreich dafür wären warme Tage und kühle Nächte. Hingegen sind anhaltende Tageshitze und Trockenheit dem Reifeprozess nicht unbedingt förderlich. Die Winzer haben im Hitzesommer 2003 Erfahrungen im Umgang mit der Klimaveränderung gemacht, doch die momentane Situation sprengt die damaligen Verhältnisse.

Mit Tropfanlagen oder von Hand bewässern

Auch den Reben täten jetzt Niederschläge gut. In Remigen hat es seit dem 1. April nicht mehr geregnet, von wenigen gewittrigen Schauern mit höchstens 10-Millimeter-Mengen abgesehen. Ältere Reben kommen mit der Trockenheit gut zurecht, denn sie wurzeln metertief. Die ein- bis dreijährigen Rebanlagen hingegen bewässert Bruno Hartmann wöchentlich vier bis sechs Stunden lang über Tropfanlagen und ausnahmsweise von Hand. Immerhin gefällt auch der gefürchteten Kirschessigfliege die Hitze nicht: Sie bevorzugt feuchtwarmes Wetter zwischen 20 und 25 Grad.

Hans-Peter Widmer