

Von Patrick Hemminger

Der Weg in die Höhe führt heute durch den Nebel. „Normalerweise hätte man hier eine fantastische Sicht“, sagt Julia Walch, während kalter Nieselregen einsetzt und zusätzlich die Sicht auf die Straße beeinträchtigt. Die junge Winzerin leitet gemeinsam mit ihrer Schwester Karoline das Weingut Elena Walch. Der Betrieb trägt den Namen ihrer Mutter und zählt mit 70 Hektar Rebfläche zu den großen, renommierten Betrieben in Südtirol. Die Strada Provinciale 72 windet sich den Berg hinauf in Richtung des Ortchens Aldein. Dann biegt Walch von der Straße ab, rumpelt an einem letzten Bauernhaus vorbei und hält schließlich an. Die Winzerin nimmt feste Schuhe aus dem Kofferraum, schlüpft hinein und läuft durch den Matsch auf die ersten Reben zu. Dann deutet sie in den Nebel, den Hang zu ihren Füßen hinab. „Bis 2016 haben hier Kühe geweidet. Dann haben wir die Wiese von dem Bauern gepachtet und fünf Hektar Reben gepflanzt, Weiß-, Grau- und Blauburgunder“, erklärt sie. Blauburgunder ist ein Wein in Südtirol die Rebsorte, die in Deutschland als Spätburgunder und im Rest der Welt als Pinot Noir bekannt ist.

Der Grund, wieso die Walchs den Weinberg angelegt haben, ist der Klimawandel. Steigende Temperaturen sorgen dafür, dass die Trauben immer mehr Zucker einlagern. Die Folge: Die Weine werden alkoholfreicher, oft breit und weniger elegant. Doch hier oben, auf 1000 Metern über dem Meeresspiegel ist es kühler. Noch vor 20 Jahren hätten Winzer, denen man diese Höhe vorgeschlagen hätte, gelacht.

Aber wie schmeckt er denn nun, der Wein aus diesem Weinberg? Julia Walch winkt ab. „Den bauen wir gar nicht separat aus“, sagt sie. Derzeit dienen die Weine von hier nur als sogenannte Verschnittpartner. Das heißt, die Weine werden mit anderen gemischt, eine gängige Praxis im Weinbau. Sie bringen Frische in Weine aus tieferen Lagen, wo es manchmal Reben inzwischen zu warm wird. Julia Walch sieht diesen Weinberg als Investition in die Zukunft. „Wir wollen vorausdenken für die Zeit, in der es noch wärmer werden wird“, sagt sie. Das Weingut ihrer Familie kann sich so ein Experiment leisten, für die meisten Winzer bleiben Weinberge hingegen. Im Durchschnitt besitzt ein Winzer in Südtirol gerade mal einen Hektar. „Da muss der Weinberg liefern, für Experimente bleibt kein Raum“, sagt Walch.

Einige Rebsorten profitieren auch vom Klimawandel, nur würde das kaum ein Winzer so formulieren

Sicher ist: Die wärmere Zeit wird kommen, und sie wird Winzer auf der ganzen Welt vor Herausforderungen stellen. Für Südtirol und seine beiden bekanntesten Rebsorten bedeutet das zunächst: Der Lagrein wird mehr werden, weil er mit der Hitze gut klar kommt. Vernatscht wird aber weniger, weil es ihm in mehr und mehr Lagen zu warm wird und die Flaschenpreise nicht so gut sind wie etwa beim Blauburgunder. Der wird deshalb verstärkt in höheren Lagen neu gepflanzt.

Aber gehen die Winzer in Südtirol nun flächendeckend in die Höhe? Ist das die Lösung für den Klimawandel? Es wäre schön, wenn es so einfach wäre. Doch dafür ist die Situation viel zu komplex. Jede Rebsorte hat ihre ganz eigenen Ansprüche, und mit jedem Höhenmeter ändern sich die Gegebenheiten. Nicht nur die Temperaturen werden andere, die Böden ändern sich und auch die Niederschläge.

In Südtirol lässt sich der Einfluss des Klimawandels vielerorts wie unter einem Brennglas beobachten. Das Gebiet ist überschaubar und sehr gebirgig. Und seine beiden Signature-Rebsorten reagieren auf die steigenden Temperaturen höchst unterschiedlich. Der Vernatscht braucht Kühlung, der Lagrein fühlt sich erst in der Hitze wohl. Niemand würde das so formulieren, aber in gewisser Weise ist der Klimawandel hier Fluch und Segen zugleich.

Um mehr zu erfahren, muss man Stephans Filiz treffen. Als Leiter des Genossenschaftskeller Bozen ist er Chef von 224 Winzern, die zusammen 350 Hektar Weinberge bewirtschaften. Filiz schenkt einen Rotwein ein, einen St. Magdalener Moar. Diese Spezialität aus dem Dorf St. Magdalena besteht zu 85 Prozent aus der Rebsorte Vernatscht und zu 15 Prozent aus Lagrein. Ein Wein, der für seine Leichtigkeit und Süffigkeit bekannt ist. Bei Kernen genießt der Moar einen exzellenten Ruf – aber Filiz wägt seine Verkaufskosten nachdenklich den Kopf. Ihm ist anzusehen, dass er nicht zufrieden ist. „Die Trauben stammen aus einem der besten Weinberge für Vernatscht, die wir haben“, sagt er. „Aber dieser Wein tanzt nicht, hat zu wenig Leichtigkeit. Es wird Zeit, die zu warm. Seine Aufgabe ist es nun, geeigneten Ersatz zu finden – weiter oben.“

Als zweites Beispiel schenkt Filiz einen Taber ein, seinen Spitzenlagrein. Der Wein wirkt trotz seiner 14 Volumentprozent Alkohol frisch und elegant. „Die Reben für diesen Wein stehen da drüben, auf einer Höhe von 270 Metern“, sagt der Önologe und deutet aus dem Fenster des Verkostungsraums in Richtung Bozen – die Weinberge der Kellerei reichen hier und da bis an die Wohnhäuser heran. Südtirols Landeshauptstadt ist im Sommer oft heißer als Neapel. Im Juli etwa liegt der Durchschnitt der Tageshöchsttemperatur in Bozen bei 27 Grad, in Neapel bei 25 Grad. Der Grund ist die besondere Lage. Die Stadt liegt auf nur 200 Meter Meereshöhe und am Ende des breiten Etschtals, das wie ein Föhn wirkt. Jeden Nachmittag bringt ein Wind, der Ora, warme Luft aus dem Südtirol und pumpt die Stadt an die Rebsorten, die Hitze gut vertragen, dann diese Wärmelufte mit zuverlässiger Reife – das sah vor 25 Jahren noch anders aus.“

Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München. Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

Es geht aufwärts

Wie reagieren Winzer auf den Klimawandel? In Südtirol etwa bauen sie Wein nun in immer höheren und kühleren Lagen an. Klingt einfach? Schön wär's!



Wein, Wärme, Wandel

Deutschland wird Rotweiland: Die Anbauflächen für Merlot und Cabernet Sauvignon haben zwischen 2009 und 2020 um jeweils mehr als 50 Prozent zugenommen.

Der nördlichste deutsche Weinberg liegt in Keltum auf Sylt.

Der wohl nördlichste Weinberg der Welt steht in Gvar, Norwegen. Hier gedeiht schon Riesling.

England wird Champagner-Land: Das französische Champagner-Haus Taittinger kaufte 2015 in der Grafschaft Kent 69 Hektar Land für Weinberge. Die Böden sind ideal, und wärmer wird es dort auch.

Kühle durch Höhe: Im italienischen Südtirol baut man Blauburgunder zwischen 2009 und 2020 um jeweils mehr als 50 Prozent zugenommen.

In Spaniens Region La Mancha werden vor allem Billigweine produziert. Es wird aber zu heiß und trocken, der Weinbau nimmt ab.

Weinberge sind auf der Nordhalbkugel in der Regel nach Süden ausgerichtet. Im portugiesischen Bous experimentiert man wegen der Hitze nun mit nach Norden ausgerichteten Weinbergen. Die Weine reifen so langsamer, haben mehr Säure und sind dadurch frischer.

ders aus. Eine Aussage, mit der sich niemand aus der Weinbranche zitieren lassen möchte. Schließlich will keiner in den Verdacht kommen, den Klimawandel zu verharmlosen, ja gar von ihm zu profitieren. Zudem würde ein solches Pauschalurteil – mehr Wärme, bessere Weine – der komplizierten Lage nicht gerecht. Denn dass die Weine weltweit immer besser werden, liegt nicht zuletzt auch daran, dass Winzer überall verstärkt auf Klasse statt Masse setzen. Sowohl im Weinberg als auch im Keller wird ganz anders gearbeitet als noch vor einem Vierteljahrhundert.

Dass es dem Lagrein in den tiefen Lagen rund um Bozen zu warm wird, ist aber nicht abzusehen. Winzer denken weit in die Zukunft. Und derzeit spielt keiner mit dem Gedanken, was nach dem Lagrein kommen könnte. Im Gegenteil: Die Rebflächen nehmen sogar zu. Unterdessen pflanzen Winzer, die ihre Vernatschtreiben rausreifen, wie es denen zu warm wird, weiter oben lieber Rebsorten, mit denen sich mehr Geld verdienen lässt. Vernatscht wandert nur dort den Berg auf, wo seine Frische und Säure gebraucht wird, um etwas wertvollere Weine aus den tiefen Lagen aufzupeppen. Der Klimawandel beschleunigt auch Südtirols Wandel vom Vernatschtland zum Pinot-Noir-Gegend.

Eine ganz andere Frage ist, was die vielen Winzer machen, die keine Weinberge in der Höhe haben. Einige Möglichkeiten gibt es noch, bevor gar nichts mehr geht. So ernten sie heutzutage früher, also bevor die Beeren allzu viel Zucker einlagern, was spärter zu alkoholschweren Weinen führt. Ein weiterer Hebel ist, die Blätter des Weinstocks so zu schneiden, dass die Trauben mehr Schatten, sprich Kühlung bekommen. Auch im Keller gibt es Tricks. So ist das Aufsäuern der Weine, also die Zugabe von Säure, inzwischen weitverbreitet. Das gibt den Weinen die Frische zurück, die sie durch höhere Temperaturen verlieren. Sinnvoll ist auch eine gute Bo-

denpflege. Je gesünder, durchwurzelter und humusreicher der Boden, umso mehr Wasser kann er speichern. Das Anlegen kühlerer Weinberge in immer höheren Lagen ist eindeutig die aufwendigste Methode. Der Blauburgunder ist bereits in Höhen zwischen 750 und 800 Metern angekommen, 100 Meter höher als noch vor 20 Jahren. Auf 650 bis 700 Metern gerät der Pinot Noir immer öfter breit und plump. Wie hoch man noch wandern wird? Bei tausend Metern ist in jedem Fall Schluss, ab da sind die Böden zu karg.

Veränderung muss man bezahlen können: Eine Million Euro kostet ein Hektar Weinberg in Südtirol

Wieder ein anderes Problem sind die Kosten. Generell ist es für Landwirte eine gute Investition, aus einer Kulturlandschaft Weinberg zu machen. Land ist knapp und teuer in Südtirol. Ein Weinberg von einem Hektar kostet in durchschnittlicher Lage etwa eine Million Euro. Eine Anschaffung, die man sich leisten können muss. Gerade lassen sich immer mehr Gemeinden als „Weinbaugemeinde“ eintragen. Das ist rentabler als Viehhaltung. Dann braucht es noch Anpflanzungsrechte und die Reben können in den Boden. Doch wer dabei in die Höhe gehen will, plant mit einer unsicheren Wette auf die Zukunft.

In der Höhe sind die Böden karger, die Erträge viel geringer. Zudem ist das Hagelrisiko höher, hier kann man in wenigen Untermünuten die Ernte eines ganzen Jahres verlieren. Beides Gründe, warum Wein aus der Höhe mehr kosten müssen. Wer wissen will, wie man in der Höhe klarkommt, der fährt am besten in das Dorf Faldòthurn im Eisacktal. Dort, auf mehr als 800 Metern, liegt das Bio-Weingut Faldòthurn, das höchstgelegene Südtirol. Dort lebt und arbeitet Norbert Blasbichler. Der Winzer hat die Haut und die Hände ein-

nes Menschen, der seine Zeit meist unter freiem Himmel verbringt. Steht Blasbichler in seinen Weinbergen, scheint der Rest der Welt weit weg. Der Blick geht weit, erst auf die andere Seite des Eisacktals, dann bis auf die Gaislerspitzen. Im Süden ist Bozen zu erahnen. Blasbichlers drei Hektar Weinberge liegen in einer Höhe zwischen 800 und 900 Metern, an der Grenze, wo Weinbau überhaupt noch möglich ist. Hier oben kommt es auf Details an. Ist ein Weinberg etwa nicht optimal nach Süden ausgerichtet, gedeihen die Reben nicht mehr richtig. Die Weinberge von Radoar sind auf Terrassen angelegt, die quer zum Hang liegen. Alle paar Terrassen ist eine Trockensteinmauer eingezogen. Beim Gang durch die Weinberge spürt man an ihnen das extreme Klima. „Jede Mauer weiter oben brauche ich eine Jacke mehr“, sagt Blasbichler und zieht den Reißverschluss seines Parkas bis unter den Kinn.

Trotzdem: Über die Probleme hier oben denkt er nicht viel nach – er hat nie anders Weinbau betrieben. Dass er etwa nur ein Drittel der Menge erntet, die seine Kollegen im Tal an den Stöcken haben, geschenkt. Lieber freut er sich, dass Spätfröste, die die zarten Blüten der Reben erfrieren lassen, hier oben kein Thema sind. Zwischen die Eisheligen durchs Land, bleibt Blasbichler entspannt. Seine Reben liegen zu der Zeit noch im Winterschlaf.

Seine Weine bringen ganz von selber mit, was derzeit von Sommeliers überall gefeiert wird: Kühle, Struktur, Eleganz, wenig Alkohol. „Ich kann hier oben gar keine fetten Weine machen“, sagt Blasbichler. Und keine günstigen. Sein Einsteigerwein, der „Etza“, ein frischer Müller-Thurgau, kostet ab Hof knapp 15 Euro. Klimawandel? Blasbichler zuckt mit den Schultern. „Vor 10 000 Jahren waren hier im Eisacktal noch Gletscher. Wir müssen einfach mit dem umgehen, was die Natur uns gibt, und etwas Demut zeigen. Es geht nicht immer nur höher, schneller, weiter.“

IN ALLER MUNDE



Der Pisten-Sommelier

Champagner-Powder-Laune: Warum Südtirol neuerdings Skilehrer zu Weinbottschäftern ausbilden lässt

Sommeliers und Skilehrer haben beruflich mehr gemeinsam, als man annehmen würde: Beide sind Dienstleister für eine anspruchsvolle, eher wohlhabende Klientel, die nicht nur auf Genuss aus ist, sondern nebenbei gerne lernt, wie man Eindruck schindet. Beide müssen daher über schier überirdisches pädagogisches Geschick verfügen, über unerschöpfliche Geduld, nie versiegende Begeisterungsfähigkeit sowie das geheime Talent, selbst kleinste Vorwärtsschritte (im Schneepflug einen Anfängerhügel hinunterfahren, ein Weinglas zum Mund führen) als großes Abenteuer zu verkaufen. So oder ähnlich werden sich die Südtiroler Winzer und Tourismusverantwortlichen gedacht haben, als sie beschlossen, beide Berufe künftig zusammenzulegen. Frei nach dem Motto: In Zeiten knappen Personals und unactiven Wettbewerbs gibt es da wertvolle Synergien, man muss etwas näher hinschauen, aber dann sind sie geradezu augenfällig.

In der Region Alta Badia hat man deshalb den Jobtitel „Ski Wine Ambassador“ erfunden, für den Skilehrer neuerdings in Sommelier-Schnellkursen zu Weinbottschäftern ausgebildet werden. Skilehrer, so der Gedanke, sind wichtige Ansprechpartner für Touristen und verbringen viele Stunden am Tag mit ihnen. Was also läge da näher, als ihre Zügel in den Pistenpausen gleich durch das wachsende Weinangebot auf den Hütten der Genussregion zu führen?



Jetzt auch mit Weinbottschäft: Skilehrer in Südtirol. FOTO: PR

Es war dabei übrigens eine kluge Strategie, Skilehrer das Weintrinken erlaube zu lassen und nicht Weinlehrer das Skifahren. Denn im Gegensatz zum Skilehrerjob, für den man dann doch das eine oder andere Zertifikat benötigt, ist der Beruf des Sommeliers nicht geschützt. Rein theoretisch kann sich jeder als Sommelier ausgeben und sich in der Marktfrage werfen und ungeprüft rufen: „Treten Sie näher, riechen und tasten! Alles frisch von der Apfelsommeliere!“ Sehr zum Leidwesen von Profivernatscht, die schon länger eine regelrechte Inflation der Verkoster-Titel beklagt.

Aber vielleicht sollte sich bei der Sommelier-Union entspannen. Auf einen Weinbottschäftler mehr oder weniger kommt es nun wirklich nicht mehr an, und mit Detailuberei bringt man sicher nicht das Image einer Genussregion vor. Im Gegenteil, hier zählt Vereinfachung. Als Sommelier soll der Skilehrer ja keine komplizierten Vorträge über Spontanvergärung halten, sondern – alte Faustregel aus der Gastronomie – nur kurz bestaunen, was der Gast eh bringen will („Super Zeug, dieser Lagrein, da höre ich dem Günther eine Flasche mit, die ich nicht auskenne“). Und ja, Alkohol auf der Piste ist ein Widerspruch, den auch dieses Tourismusprojekt wieder nicht auflösen wird. Es sei denn, man hofft, Pinot Noir schlürftende Gourmets verursachen weniger Unfälle als Isager-Teepurgelnde Jugendgruppen.

Nicht zuletzt beantwortet das Pisten-sommelier-Projekt endlich auch die Frage, was der Skilehrer im Sommer macht: In Golfresorts den Sauvignon blanc erklären und einsame Frauen mit Weinwissen abschleppen? Was, das sind extrem dünne, ja diese Stereotype? Richtig. Doch wenn die Idee vom wedelnden Weinbottschäftler einst nicht leiten wird, dann dies: Klischees ausräumen. **Marten Roff**



Beim Skifahren in Südtirol genießen? Das geht nur in der „Gastgeber-Schwarze“ von Seiser Alm, findet Marten Roff. Ohne Sommelier!