

Gesamt

Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'777'192
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 199'459 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89384917
Ausschnitt Seite: 1/5

Der Wein der Zukunft

Der Klimawandel und neue Konsumgewohnheiten werden die Zukunft des Weins prägen. Der Forschung verdanken wir Lösungen für diese Herausforderungen.



Die Klimaerwärmung sorgt für einen Anstieg des Alkoholgehalts.



Gesamt

Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'777'192
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 199'459 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89384917
Ausschnitt Seite: 2/5

TEXT AUDE CHEVILLAT

In Europa trinkt man immer weniger Alkohol und wenn man dann einmal ein Glas Wein genießt, soll es doch bitte ein sehr leichtes Exemplar sein. «Das Credo <weniger ist mehr> wird immer wichtiger. Wir alle wollen möglichst lange gesund und fit bleiben», sagt Miriam Lemke (40) von Mondovino, der Weinwelt von Coop.

Das Problem: Das Klima macht genau diesen leichten Weinen einen Strich durch die Rechnung, denn es lässt den Alkoholgehalt der Weine ansteigen. «Das liegt daran, dass die Trauben durch die Sonne und die Wärme mehr Zucker enthalten, der sich später in Alkohol umwandelt», erklärt Vivian Zufferey (57), der bei Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für Agrarforschung, im Bereich Weinbau und Önologie forscht.

Als Antwort auf diese Problematik hat Agroscope die Technik des Blatt-Frucht-Verhältnisses der Rebe entwickelt. «Dabei handelt es sich um die Menge Laub, die man im Verhältnis zum Ertrag an der Pflanze belässt. Dieses kann die Traubenreife verzögern. So verringert sich der Alkoholgehalt», sagt der Forscher.

Neue Rebsorten

Der Alkoholgehalt der Weine war auch Thema an der Konferenz der Amerikanischen Gesellschaft für Önologie und Weinbau (ASEV), die kürzlich im kalifornischen Napa (USA) stattfand. Dabei

wies Monika Christmann (63), Leiterin des Instituts für Önologie der Fachhochschule Geisenheim (D), auf eine besondere Technik hin: die Charmat-Methode, auch «cuve-close» genannt. Die zweite Gärung der Schaumweine geschieht in einem druckfesten Tank anstelle einer Flasche. Der Sekt wird dabei bereits mit der gewünschten Süsse versehen und erst dann in Flaschen gefüllt. Eine alte Technik, die künftig wieder mehr an Relevanz gewinnen könnte.

Christmann sprach in Napa auch über den Anbau neuer, multiresistenter Sorten. Ihrer Meinung nach sind diese Teil der Lösung für Probleme wie Pilzkrankheiten, die in Folge der globalen Erwärmung vermehrt auftauchen. Forscher Vivian Zufferey: «Man selektiert und kreuzt verschiedene Rebsorten, die resistent gegen diese Krankheiten sind, und erhält dabei Rebsorten wie den Divico, den wir 2013 vorgestellt haben.» Die rote Traubensorte ist aus einer Kreuzung von Gamaret und Bronner entstanden. «So ebnen wir den Weg zu einem umweltfreundlicheren Weinbau, weil der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln drastisch reduziert werden kann.»

Verschiedene Experimente

Agroscope kreuzt aber nicht nur verschiedene Rebsorten miteinander. Um Lösungen für Dürreperioden zu finden, führt Vivian Zufferey

→ weitere Experimente durch. «Wir testen, wie verschiedene Rebsorten auf Wasserstress reagieren. So werden sie vergleichbar und wir können herausfinden, welche Sorten am widerstandsfähigsten gegen Trockenheit sind.» Agroscope verfüge über Versuchsfelder, die in der ganzen Schweiz verteilt sind. Vor dem Hintergrund der Klimaerwärmung sei es wichtig, die Menge an Wasser, die ein Rebblatt im Laufe eines Tages verliert, abschätzen zu können, so Zufferey. Nur so könne man die Pflanze optimal bewässern.

Was die Bodenpflege anbelangt, würden sie am Fuss der Rebstöcke diverse Pflanzenarten aussäen. «Die Idee ist, eine Art der Begrünung zu finden, die die Rebstöcke nicht zu stark konkurrenziert und somit den Einsatz von Herbiziden nicht erforderlich macht.» Die Forschung solle Winzerinnen und Winzern helfen, sich den neuen klimatischen Bedingungen anzupassen.

Relokalisierung der Rebsorten

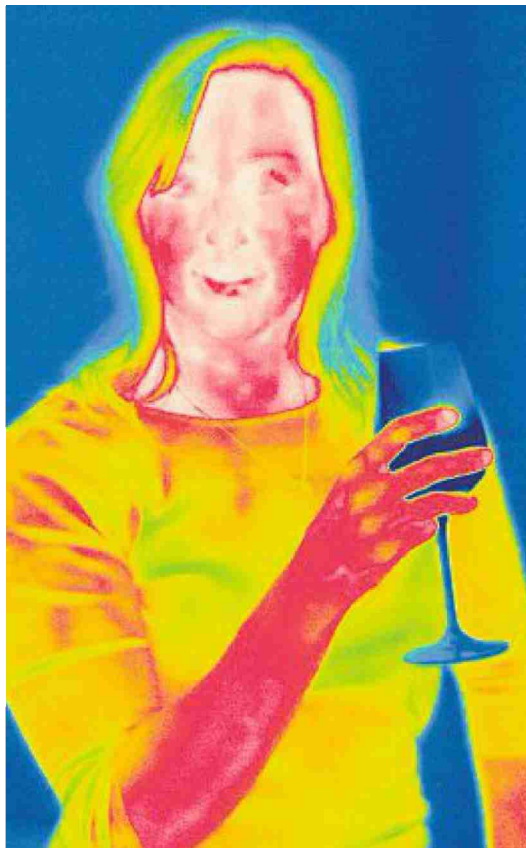
Ein immer wichtiger werdender Faktor in der Weinproduktion ist auch die Ökologie. Dies vor allem, weil sie für die Käuferinnen und Käufer stets relevanter wird. «Die Nachhaltigkeit, das heisst der CO₂-Fussabdruck des Weins, hat deutlich an Wichtigkeit gewonnen», so Miriam Lemke. Coop habe schon vor 30 Jahren als Pionierin das Bio-Label Naturaplan ins Leben gerufen. «Kurz darauf brachte Coop einen Rotwein unter diesem Label auf den Markt. Heute sind es mehr als 100 Bio-Weine.»

Was sagt uns das nun alles über den Wein der Zukunft? Bio-Weine sind auf dem Vormarsch, leichtere Weine ebenso, da der Trend zu bewussterem Trinken geht. Weine aus neuen, multi-resistenten Rebsorten dürften zudem zunehmend auf den Markt kommen. Das bedeutet allerdings nicht, dass wir

uns bald für immer von den traditionellen Rebsorten verabschieden müssen. Da sich auch die Anbautechniken laufend verbessern, werden Winzerinnen und Winzer Rebsorten wie Chasselas oder Pinot Noir noch viele Jahre lang ernten können.

Parallel dazu werden sie bestimmte Rebsorten übernehmen müssen, die ihren Ursprung in Regionen haben, die südlicher als die Schweiz liegen. Expertinnen und Experten sehen eine solche Relokalisierung von Reben als eine realistische Möglichkeit. Vielleicht ist die Schweiz so auf dem Weg zu einem noch vielfältigeren Weinbaugebiet? ●

Nicht nur uns, auch den Weinbergen und Weinen wird künftig immer wärmer.



Gesamt

Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'777'192
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 199'459 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89384917
Ausschnitt Seite: 4/5



«Der Anbau neuer Sorten ist Teil der Lösung.»

MONIKA CHRISTMANN
LEITERIN DES INSTITUTS FÜR ÖNOLOGIE AN
DER FACHHOCHSCHULE GEISENHEIM (D)

«Die Nachhaltigkeit wird immer wichtiger.»

MIRIAM LEMKE
MONDOVINO



«Die Forschung soll dazu beitragen, dass sich der Weinbau den klimatischen Bedingungen anpasst.»

VIVIAN ZUFFEREY
FORSCHER BEI AGROSCOPE



Agroscope testet die Reaktion verschiedener Rebsorten auf Wasserstress.



Gesamt

Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'777'192
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 199'459 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89384917
Ausschnitt Seite: 5/5



**Leichte Weine sind immer
mehr im Trend.**