

Weinbau und Klima

Der Einfluss des Klimawandels auf den Weinbau

Die Qualität eines Weines hängt von verschiedenen Faktoren ab, etwa von der Lage, der Region und der Temperatur. Am wichtigsten ist jedoch die Temperatur, denn wie kaum eine andere Kulturpflanze reagieren Weinreben sehr empfindlich auf klimatische Bedingungen.

Die Faktoren für einen guten Wein

Die klimatischen Bedingungen sind entscheidend für die Entwicklung wichtiger Traubeninhaltsstoffe wie dem Zuckergehalt und der Apfelsäure. Wann die Trauben den perfekten Reifegrad haben und gelesen werden sollten, ist daher immer von verschiedenen Klima-Faktoren abhängig.

Temperatur: Das Rebenwachstum beginnt im Frühjahr bei etwa 8 Grad Celsius. Je höher die Temperatur ist, desto schneller wachsen die Reben. Niedrige Temperaturen und Spätfröste Phase haben in dieser verheerende Wirkungen auf die Entwicklung der Reben sowie die späteren Erträge Weinqualität. Hohe Temperaturen sorgen dafür, dass die Trauben schneller wachsen und reifen. Wenn es allerdings zu heiß ist oder zu kalt, wird das Wachstum gebremst. Je nach Temperatur in der letzten Phase Traubenwachstums entwickelt sich der



Geschmack des Weines: Eher niedrige Temperaturen bringen feine, elegante Weine hervor. Warme Temperaturen machen den Wein stark, alkoholischer und weniger säurereich. Ist die Temperatur im Jahresdurchschnitt niedrig, gelangen die Trauben wahrscheinlich nicht die Vollreife. Sonnenschein: Mit der richtigen Temperatur allein ist es nicht getan, wenn die Trauben gut reifen sollen. Es kommt auch darauf an, wie intensiv die Sonne auf die Reben scheint. So ist ein kühler, aber sonniger Tag nicht zwingend nachteilig für den

Wein. Deswegen verspricht ein sonniger Hochsommer mit anschließend feuchtem und kühlen Spätsommer keine besonders gute Weingualität, während ein kühler, aber sonniger Spätsommer einen exzellenten Jahrgang hervorbringen kann.

Niederschlag: Wie jede Pflanze, braucht auch die Weinrebe genügend Wasser, um wachsen zu können. Bei Wasserstress wirft die Rebe das Laub ab. die Trauben verdorren und somit ist die Ernte hinfällig. Da Bewässerung in der EU bis auf wenige Ausnahmen verboten ist, müssen die Winzer auf ausreichend Niederschlag hoffen. Doch nicht nur die Menge macht guten Wein, sondern auch, wie viel davon bei der Pflanze ankommt. Das hängt von der Beschaffenheit und der Speicherkapazität des Bodens für Wasser ab und ob die Rebwurzeln das Grundwasser erreichen. Es kommt auch darauf an. ob der Regen innerhalb oder außerhalb der Wachstumsphase fällt und ob der Boden gegebenenfalls das Wasser lange genug speichern kann. Starkregen kann das Wachstum aufgrund des bewölkten, sonnenlosen Himmels zum Stillstand bringen.



Regen: extrem wichtig für Reben



Bei Trockenheit reißen die Böden auf.



Starkniederschläge führen zu Schäden.

Wind:





Auch der Wind spielt eine Rolle bei der Traubenproduktion.

Für gewöhnlich wirkt sich Wind positiv auf die Weinentwicklung aus. Der Wind bewegt die Rebe, was den Stamm und die Triebe stärkt und das Holzwachstum fördert. Außerdem hält der Wind die Ausbreitung von Schädlingen in Schach und bewahren die Rebe nach starken Regenfällen vor Pilzbefall. langanhaltende, trocken-heiße Winde schaden den Reben, weil sie zu viel Wasser verdunsten lassen. Sturmböen reißen Laub und Trauben mit sich oder zerbrechen das Holz.

Wig passt sich der Weinbau an?

Die globale Erwärmung hat Folgen für den Weinbau. In vielen Regionen sind durch die höheren Temperaturen ein Ausbau der Anbauflächen sowie höhere Erträge zu erwarten. Außerdem ergeben sich neue potenzielle Anbaugebiete in Gebieten, in denen bislang kein oder nur wenig Weinbau möglich war, etwa in Norddeutschland, Dänemark und Südengland.



Die Probleme mit dem Klima

Allerdings sind die Auswirkungen des Klimawandels natürlich nicht nur positiv. In den Weinbaugebieten, in denen schon gute Verhältnisse herrschen, ist mit Verschlechterungen zu rechnen. So können eine höhere Temperatur und mehr Trockenheit in den bereits etablierten Weinregionen im mediterranen Raum negative Effekte auf die Weinqualität haben, etwa, weil sich der Charakter der Weine verändert und sie dann nicht mehr so sind, wie der Käufer sie erwartet. Mehr stärkere Hitzeperioden mit Sonneneinstrahlung sowie geringere Niederschläge sind schädlich für das Traubenwachstum. Bei zu hohen Temperaturen beginnt das Traubenwachstum früher und läuft schneller ab. Steigen die Temperaturen während der Blüte über 35 Grad Celsius, schädigt das die Blüten. Zudem ist die Zuckerbildung während der Wachstums- und Reifephase bei hohen Temperaturen höher, aber bei über 30 Grad Celsius rückläufig. Auch die Bildung der Aroma- und Farbstoffe kann beeinträchtigt sein. Insgesamt kann sich der ausgewogene Geschmack verändern. Außerdem kann es in warmen Regionen wie Nordafrika und Südspanien zu heiß werden für den Weinbau.



Sonnenbrand an Trauben