

Unter Trockenheit  
leidende Reben  
bei Châteauneuf-  
du-Pape. Seit Jahren  
werden hier die  
Hitzeperioden  
länger und häufiger

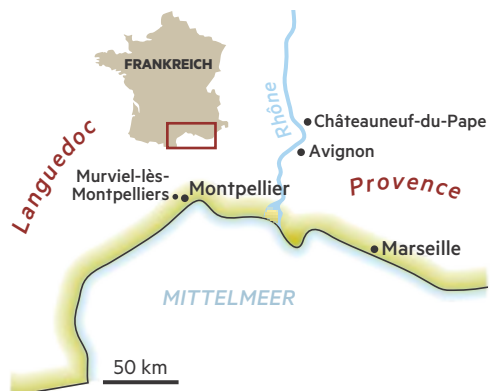
✘ DIE STERN-REPORTAGE

# HITZEOPFER

Klimawandel? Für Frankreichs Winzer längst Realität. An der Rhône und im Languedoc kämpfen die Châteaux mit zu heißen Sommern, zu reifen Trauben – und setzen auf Reben aus dem Labor

Von Marc Goergen; Fotos: Rebecca Marshall





**W**enn Laurent Charvin nur ein paar Meter aus seinem Haus tritt, steht er mitten in der Pracht des französischen Südens. Direkt am

Weg wachsen seine Grenache-Reben, schwer behangen mit tiefroten Trauben, oben am Hang steht trutzig das Château Maucoil, eines von Dutzenden Weinschlössern der Gegend, noch ein paar Meter weiter den Berg hinauf, schon ist das blaue Band der Rhône zu erkennen, und über all dem thront hell und stark wie eine Verheißung die Sonne des Südens.

Doch genau das ist jetzt das Problem.

Charvin, 49, gemütlicher Bauch, schelmisches Lächeln, ist Winzer einer kleinen Domaine am Nordrand von Châteauneuf-du-Pape, einer der bekanntesten Weinlagen der Welt. Seit Papst Johannes XXII. im 14. Jahrhundert beschloss, der Enge von Avignon zu entkommen und hier sein Sommerschloss zu errichten, wird rund um Châteauneuf Wein angebaut. 3200 Hektar Weinberge gibt es insgesamt, knapp zehn davon gehören Charvin. Er hat das Gut Anfang der 90er Jahre von seinem Vater übernommen, der es wiederum von dessen hatte, die Ahnenfolge reicht zurück bis 1851, so ist das bei vielen hier. Das trocken-warme Klima im Châteauneuf war jahrhundertlang wie geschaffen für kräftigen Wein, der im Mund eine seidige Textur zurücklässt. Jetzt allerdings sind immer mehr Jahre zu trocken, immer mehr Sommer zu heiß. Der Klimawandel erreicht den Wein – und macht es Charvin und seinen Kollegen fast unmöglich, Cuvées zu keltern, wie es ihre Väter und Großväter einst taten.



**Laurent Charvin ist Winzer in Châteauneuf-du-Pape. Er baut im Betontank aus (hinter ihm), das verleiht dem Wein mehr Frische, gerade in heißen Jahren**

Nur wenige Pflanzen reagieren so sensibel auf Veränderungen des Klimas wie *Vitis vinifera*, die Weinrebe. Knorrig und robust wie sie erscheinen mag, ist sie tatsächlich ein empfindliches Geschöpf. Zu viel Nässe mag sie nicht, schon wächst der Pilz an ihr, Sturm und Hagel fürchtet sie besonders, und gerade junge Pflanzen, deren Wurzeln noch nicht vier, fünf Meter in die Tiefe reichen wie die der alten, bringen nach wochenlanger Trockenheit nur noch Früchtchen zustande, eher Rosinen gleich als Trauben. Jede Rebe hat das eine Klima, das ihr behagt. Der Sauvignon

Blanc mag es lieber kühl wie an der Loire, Pinot Noir und Chardonnay fühlen sich wohl im Burgund, und hier im Süden gedeihen die Reben der Wärme, Grenache etwa oder Mourvèdre oder Cinsault – eigentlich: denn diese Regeln scheinen nun nicht mehr zu gelten.

Zehn, vielleicht 15 Jahre ist es her, dass Laurent Charvin bemerkte, dass sich etwas veränderte. „Es gab bei uns immer heiße Phasen. Sie wurden aber immer häufiger und länger. Und die Trauben immer früher reif.“ Begann in den 80er Jahren die Lese Mitte September, geht es



## CHÂTEAUNEUF, DAS IST DIE EINHEIT AUS WEIN UND WIRTSCHAFT – WIE SO HÄUFIG IM SÜDEN FRANKREICHS



**Oben: die Ausläufer von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Avignon. Seit dem 14. Jahrhundert wird hier Wein angebaut**

**Unten: Weinkäufer in Châteauneuf. Der Ort hat sich ganz auf den Weintourismus eingestellt**

nun Anfang des Monats los, manchmal sogar schon im August. Eine Tendenz, die alle Weinbaugebiete erfasst hat. Frühe Ernte, sehr reife Trauben – was Laien als Chance erscheinen mag, ist in heißen Lagen wie Châteauneuf ein Problem. Denn je reifer die Traube, desto mehr Zucker darin, der wiederum in Alkohol umgewandelt wird. Châteauneuf hatte schon immer Weine mit 14, 15 Prozent Alkohol – jetzt sind es manchmal 16. „Der Wein verliert jede Nuance“, sagt Charvin.

Wein, das ist in Frankreich Kultur und Wirtschaft zugleich. Der Sektor

beschäftigt fast 600 000 Menschen, lockt jedes Jahr zwölf Millionen Weintouristen ins Land, allein im Export werden jährlich zehn Milliarden Euro verdient – nur mit dem Flugzeugbau macht das Land mehr Geld. Der Süden Frankreichs ist gesprenkelt mit Sterne-Restaurants, deren Weinkarten Gourmets ehrfürchtig staunen lassen. In den Kellern des „L'Oustau de Baumanière“ zum Beispiel, eine Stunde von Châteauneuf entfernt in Les Beaux de Provence, lagern 50 000 Flaschen, die meisten davon in einer Höhle hinter einer rostigen Tür, die allerdings mit Fin-

gerscan gesichert ist. Der Sommelier zeigt gern die Schätze, wobei man unvermittelt schon mal auf mehrere Kisten Château Petrus stößt, Jahrgang 1988. Jede Flasche ist bis zu 10 000 Euro wert, Einkaufspreis versteht sich.

### Wallfahrtsort für Weinkenner

Vielleicht nirgendwo aber zeigt sich die Symbiose aus Wein, Wirtschaft und Tourismus so offensichtlich wie in Laurent Charvins Heimat, Châteauneuf-du-Pape. Wer mit Charvin in dessen Kastenwagen den auf einem Hügel gelegenen Ort umrundet, entdeckt immer wieder gleich mächtigen Standarten die Schilder mit den weltbekannten Namen: Château de Beaucastel, Château Rayas, Domaine du Vieux Télégraphe. Châteauneuf selbst hat sich, seit der einflussreiche Weinkritiker Robert Parker die Weine in den 90er Jahren mit Höchstpunktzahlen versah, zu einem Wallfahrtsort entwickelt. Im Dorfzentrum reihen sich die Probierkeller aneinander, manche ziehen auch gern schon die Mehrwertsteuer ab für den Überseeversand; es gibt ein Weilmuseum, eine Weinapotheke, natürlich allerhand Weinrestaurants, und zwischen alldem flippflop Wein Touristen hin und her, unterm Arm die Flaschen mit dem päpstlichen Relief von gekreuzten Schlüsseln oder Mitra.

Als Charvin oberhalb des Ortes am Rand eines Weinbergs stoppt, offenbart sich allerdings die Fragilität dieses vinokapitalistischen Gesamtkunstwerks. Es ist früher Nachmittag, die Sonne brennt, selbst im Schatten sind es 35 Grad. Er führt in einen Weinberg und zeigt das Resultat von andauernder Hitze und Trockenheit: braun-vertrocknete Blätter und verschrumpelte Trauben. Die Erde ist hier bedeckt mit faustgroßen Kieselsteinen, das ist typisch für die Region. Was allerdings einst ein Segen war, ist nun das Problem: „Die Steine speichern die Wärme des Tages und geben sie nachts wieder ab. Das ist einfach zu viel. Die Reben können nicht mehr zu Ruhe kommen“, sagt Charvin.

Er selbst arbeitete von Beginn an anders als die meisten Winzer ▶



# KLEINE TAT, GROSSE WIRKUNG.

Retten Sie Leben! Registrieren Sie sich jetzt als Stammzellspender und helfen Sie mit, Blutkrebs zu besiegen. Alle Infos zur Stammzellspende finden Sie unter [dkms.de](http://dkms.de)

Mund auf. Stäbchen rein. Spender sein!

hier. Seine Rebstöcke sind allesamt zu kleinen Büschen geschnitten, den „Gobelets“, sodass die Blätter die Trauben vor zu viel Sonne schützen. Vor allem aber keltert er seine Trauben mit Stiel und Stängel und baut im Betontank aus anstatt im Barrique. Das sorgt für mehr Frische und weniger Alkohol. Früher galt er damit als Spinner – heute ist er Trendsetter. Wieder zurück auf seinem Hof schenkt er ein paar Jahrgänge zum Probieren aus. Er lässt den Wein im Mund kreisen, lächelt zufrieden. Und tatsächlich hat der Wein wenig mit den seidig-schweren Tropfen zu tun, die Châteauneuf bekannt gemacht haben, sondern schmeckt leicht, voller Säuren.

Der Zusammenhang zwischen Wein und Klimawandel ist komplex. Für einige Regionen ist er eine große Chance. Im Süden Großbritanniens produzieren Winzer schon seit Jahren einen durchaus satisfaktionsfähigen Schaumwein. Die Region hat die gleichen Kreideböden wie die Champagne, auch deswegen haben sich große Häuser aus Frankreich dort schon Terrain gesichert. Auch Deutschlands Winzer gehören eher zu den Gewinnern, der edle Pinot Noir, bei uns als schnöder Spätburgunder bekannt, liefert inzwischen auch rechts des Rheins gute Ergebnisse.

In Frankreich ist die Lage schwieriger. Das Bordeaux erlebte in den vergangenen Jahren viele Stürme, oft mit Hagel, die Ernten bisweilen komplett vernichteten. Und deren Intensität und Häufigkeit werden wohl eher noch zunehmen. Im tiefen Süden wiederum könnte es irgendwann zu warm werden. Das vielleicht größte Problem allerdings ist, dass bekannte Lagen oft mit spezifischen Rebsorten verbunden sind, das Burgund etwa mit Chardonnay und Pinot Noir. Und für diese droht es dort zu warm zu werden. Andere Rebsorten? Mourvèdre statt Pinot Noir im Burgund? Für viele Weinkenner kommt schon der Gedanke der Blasphemie nahe. „Wir müssen eher daran arbeiten, den Charakter der Reben zu bewahren – sie aber an die veränderten Bedingungen anzupassen“, sagt denn auch Pascal Bloy.

Bloy leitet eine Abteilung im Institut française de la vigne et du vin, der wichtigsten französischen

**Pascal Bloy, 58, züchtet aus hitzeresistenten Reben neue Zöglinge – für die Winzer im wärmer werdenden Frankreich**

**Ein Forschungsweingarten im Institut nationale de la recherche agronomique in Montpellier. Hier wird die Trockenheitsresistenz der Pflanzen untersucht**

**Joël Antherieu besitzt ein kleines Weingut im Languedoc. Er setzt auf ökologischen Weinanbau. So kommen die Reben besser mit der Hitze zurecht**



## GRIECHISCHE REBEN FÜR FRANKREICHS WINZER



Weinforschungsstelle, die sich genau mit dieser Frage beschäftigt. Bloys Arbeitsplatz ist in Le Grau-du-Roi inmitten der Camargue, nur wenige Meter vom Strand entfernt. Die Gebäude sind gesäumt von Campingplätzen, Yachthäfen, Pfer-

deställen und eben: Tausenden von Reben. Aus in Grau-du-Roi gezüchteten Mutterpflanzen stammen 95 Prozent aller Reben in Frankreich.

Das Land steckt viel Geld in die Erforschung seines Kulturguts Wein, und die Gegend um Montpel-

lier ist eines der Zentren. Im Institut national de la recherche agronomique wiederum arbeitet man an der Trockenheitsresistenz der Pflanzen oder daran, wie sich der überschüssige Alkohol entfernen lässt. Allerdings wird der Forschungsweingarten des Instituts gerade selbst ein Opfer des Klimawandels. Das Terrain liegt am Meer, und die Wurzeln der Reben leiden unter dem steigenden Salzwasserspiegel, ein Umzug ist notwendig.

Das Revier von Pascal Bloy ist sicher, ein Süßwasserdeckel hält das Meerwasser hier unten. Noch. Bloy, 58, ein erzählfreudiger Mann mit dem harten Akzent des Südens, hält auch nichts von apokalyptischen Szenarien – die dramatischsten davon prophezeien für 2050 einen Rückgang der Weinanbaufläche in Europa um fast 90 Prozent. Seine Botschaft hingegen: „Wir merken den Klimawandel, und er macht unseren Winzern tatsächlich Sorgen. Eine Erwärmung von bis zu einem Grad können wir aber mit besseren Reben und besserer Arbeit wegstecken. Alles darüber wird schwierig.“

### Alte Regeln gelten nicht mehr

Erinnern die Traktoren, Gewächshäuser und Reben draußen vor dem Institut an ein normales Weingut, wird es drinnen in den Laboren kühl und klinisch. Überall Zen-trifugen, Analysegeräte, in einer Isolierkammer gedeihen Hunderte winziger Pflänzchen in Reagenzgläsern. Es sind Reben aus heißen Ländern wie Griechenland. Diese tragen häufig Krankheiten in sich. Bloy züchtet aus einem gesunden Teil der Pflanzen Zöglinge für neue Reben – in Frankreich. „Wir müssen natürlich die alten Sorten verbessern. Aber das reicht nicht immer aus. Wir müssen auch neue einführen. Gerade für die Winzer hier vor unserer Tür.“

Languedoc-Roussillon, die Weinregion rund um Montpellier, zählt ähnlich wie Châteauneuf zu den wohl gefährdetsten in Frankreich. In den vergangenen Jahrzehnten haben die Winzer hier begonnen, der für die Region einst typischen Massenproduktion abzuschwören und auf Qualität zu setzen, der schwierige Strukturwandel ist noch längst nicht abgeschlossen. Doch jetzt ist auch noch auf den Kalender kein Verlass mehr. „Früher regnete

es im Winter, und im Sommer war es warm und trocken. Jetzt verschiebt sich alles“, sagt Joël Antherieu. Ihm und seiner Frau gehört das kleine Gut „Clos d'Isidore“ in Murviel-lès-Montpellier, etwa eine halbe Stunde von der Küste entfernt.

Antherieu hat sich schon auf die veränderten Bedingungen eingestellt. Er belässt das Unkraut im Weinberg – an dessen Wurzeln entlang kann das Wasser besser im Boden versickern. Das neue Lagergebäude hat er tief in den Boden gebaut. So will er auch in Zukunft ohne Klimaanlage auskommen, auch der CO<sub>2</sub>-Bilanz wegen. Und er setzt auf hitzebeständige Reben. Schon vor ein paar Jahren hat er begonnen, wieder vermehrt Carignan anzubauen, eine einst typische Rebe des Südens, die mit Hitze gut zurecht kommt – die aber unter anderem dem in Mode gekommenen Cabernet oft hat weichen müssen.

Antherieu lässt probieren, der Geschmack ist zunächst ungewohnt, dann frisch und angenehm, ein wenig metallisch. Antherieu schenkt noch ein Glas aus, dann noch eins. Er kommt ins Plaudern über seinen Urgroßvater, mit dem ehemals alles begann, über den Spott, mit dem alternative Winzer wie er zu kämpfen haben. Oben am Himmel ziehen sich die Wolken immer dichter und dunkler zusammen, bis schließlich, gleich einem biblischen Zeichen des Klimawandels, ein Sturzregen einsetzt.

Antherieu geht nach draußen in den Regen und schaut auf die Erde. Nebenan, beim akkurat von Unkraut befreiten Weinberg des Nachbarn, beginnt der Regen in braunen Schlieren die wertvolle Erde über die Straße fortzuschwemmen – bei ihm selbst versickert das Wasser zwischen dem Unkraut langsam in der Erde. „Ich allein kann den Klimawandel nicht bekämpfen. Aber ich kann mich darauf einstellen“, sagt Antherieu, geht nach drinnen und schenkt noch ein Glas seines Carignan aus. ✘



**Marc Goergen** ist an der Saar aufgewachsen. Dort macht der Klimawandel den Winzern noch eher Freude als Sorge. Fotografin **Rebecca Marshall** kann Klagen über zu viel Hitze nachvollziehen; sie lebt in der Nähe von Nizza