

Chianti Classico DOCG - Auswirkungen des Klimawandels auf Weinbau und Kellertechnik der Sangiovese Traube

Motivation

Der Klimawandel stellt den Weinbau weltweit vor tiefgreifende Herausforderungen, besonders in traditionellen Regionen, die stark mit einer Rebsorte verbunden sind. In der DOCG Chianti Classico prägt insbesondere Sangiovese den Stil der Region und definiert weltweit deren Herkunft. Die Anpassungsfähigkeit der Rebsorte und die topografische Vielfalt der Region machen das Gebiet besonders spannend, um klimatische Veränderungen und deren Auswirkungen auf Stilistik und Praxis zu untersuchen. Mehrere Aufenthalte in der Region und Gespräche mit Winzer:innen vor Ort weckten mein Interesse an der Frage, ob und wie das Chianti Classico vom Klimawandel auch profitieren kann.

Fragestellung und Zielsetzung

Ziel dieser Arbeit ist es, die Auswirkungen des Klimawandels auf die Produktion und Stilistik von Weinen aus Sangiovese in der DOCG Chianti Classico zu untersuchen. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Winzer:innen die klimatischen Veränderungen wahrnehmen, welche Anpassungsstrategien sie entwickeln und welche Rolle dabei der Standort, die Rebsorte und die Marktanforderungen spielen. Im Zuge der Arbeit werden dafür die persönlichen Einschätzungen aus qualitativen Interviews mit einer Analyse langjähriger Klimadaten kombiniert, um subjektive Erfahrungen mit objektiven Entwicklungen in Beziehung zu setzen. So soll ein möglichst differenziertes Bild entstehen, das praxisnahe Einblicke mit wissenschaftlich erhobenen Klimadaten kombiniert.

Methodik

Die Arbeit basiert auf einem qualitativen Forschungsansatz. Im Zentrum stehen fünf Experteninterviews mit Winzer:innen aus der DOCG Chianti Classico, die sich in Betriebsgröße, Höhenlage und Philosophie unterscheiden. Ergänzend wurde eine klimatologische Auswertung langjähriger Wetterdaten von 1983 bis 2023 aus der Toskana vorgenommen, um die subjektiven Aussagen der Gesprächspartner in einen übergeordneten Kontext zu stellen.

Inhalt

Die Analyse der Klimadaten zeigt einen klaren Erwärmungstrend im Chianti Classico. Seit den 1980er-Jahren sind die Durchschnittstemperaturen kontinuierlich gestiegen, besonders deutlich ab den 2000er-Jahren. Die Vegetationsperiode ist zunehmend wärmer geworden, was sich durch häufigere und stärkere Temperaturanomalien zeigt. Die jährlichen Niederschlagsmengen bleiben zwar relativ stabil, doch die Verteilung verändert sich. Extreme Regenereignisse und lange Trockenphasen nehmen zu. Das weist auf eine sinkende klimatische Stabilität hin.

Die Winzer:innen berichten von Herausforderungen wie Alkoholanstieg, Säureverlust, stärkerem Krankheitsdruck und verändertem Reifeverlauf. Im Weingarten führen sie Maßnahmen wie reduzierte Entblätterung, weniger ertragsbeschränkende Maßnahmen und geänderte Erziehungssysteme durch. Im Keller bleibt es meist minimalinvasiv. Die Rebsorte Sangiovese gilt für die befragten Winzer:innen trotz aller Veränderungen weiterhin als geeignet, wird aber teils durch andere Sorten ergänzt oder stilistisch anders ausgebaut. Der Markt verlangt zunehmend nach frischen, leichteren Weinen, daher experimentieren manche Winzer beispielsweise mit interzellulärer Gärung. Höhenlagen werden durch kühlere Temperaturen und guter Belüftung als klimatischer Vorteil gesehen.

Schlussfolgerung

Die Ergebnisse der Arbeit zeigen, dass der Klimawandel die Rahmenbedingungen in der Chianti Classico DOCG spürbar verändert. Frühere Reife, höhere Temperaturen und zunehmende Wetterextreme beeinflussen die Arbeit im Weingarten ebenso wie die Stilistik der Weine. Sangiovese bleibt trotz dieser Veränderungen eine tragfähige Rebsorte, verlangt jedoch gezielte Anpassungen. Die Winzer reagieren differenziert, vor allem durch angepasste Laubarbeit, reduzierte Grünlese und strategische Lesezeitpunkte. Im Keller wird bewusst zurückhaltend gearbeitet. Während der Klimawandel Herausforderungen bringt, erkennen viele Betriebe auch Chancen, insbesondere durch Höhenlagen, individuelle Stilentwicklung und veränderte Marktbedürfnisse.