

KULTUR-TIPPS

Gloss Drop

(td) - Vor nunmehr vier Jahren erschien das wohl spektakulärste Debütalbum des 21. Jahrhunderts. Bei „Mirrored“ der New Yorker Band Battles waren sich Kritiker einig: Rock ist endlich in der Jetztzeit angekommen. Klaustrophobisch stampfend und sehr beängstigend brach die Musik wie eine Lawine über den Hörer herab. Man hatte zum ersten Mal das Gefühl, eine Band hätte es geschafft, mit klassischer Instrumentierung Computermusik zu machen. Seitdem hat Tyondai Braxton, vermeintlicher musikalischer Kopf die Band verlassen um sich auf eigene Projekte zu konzentrieren und die ganze Post-Rock-Welt stand Kopf. Was soll nun passieren? Battles ohne Braxton dürfen sich nicht mehr Battles nennen! Man erinnerte sich an die Diskussionen um Pink Floyd als Waters entschied seinen eigenen Weg zu gehen. Ein ernüchterndes Konzert auf dem diesjährigen Out of the Crowd Festival in der Escher Kulturfabrik ließ Schlechtes erahnen. Und dann noch diese Vorabsingle Ice Cream. Machen Battles jetzt auch noch Pop?

Eines ist sicher: Mit dem Überraschungseffekt kann sich die Band dieses Mal nicht davonschleichen, obwohl der Einsteiger Africastle wohl damit liebäugelt. Plötzlich explodiert das Ganze, man sieht förmlich, wie die rosa Masse vom Cover durch den Raum spritzt. Aber trotzdem hört man die Unsicherheit der restlichen Mitglieder, wie sie versuchen, den Erwartungen Stand zu halten. Doch man kommt nicht umher sich an alte Don Caballero Zeiten zurückzuerinnern. Williams, Konopka und Stenier haben es glücklicherweise nicht einmal versucht, einen Vokalistin zu finden, der wie Braxton klingt. Stattdessen stiegen Gary Numan, Matias Aguayo, Kazu Makino der Band Blonde Redhead und Yamantake Eye mit an Bord. Die Titel mit den Gastsängern, die wie (un)berührte Kinder auftreten, bringen frische Energie in die Bude. Denn eines muss man Battles lassen: An Energie mangelt es wahrlich nicht. Bloß wurde sie auf diesem Album in anderen Bahnen gelockt. Wo diese Bahnen hinführen, weiß aber niemand. Auf einigen Titeln wird Spannung aufgebaut, doch einmal oben angekommen, wissen Battles oft nicht, wie sie wieder herunterkommen.

Auf dem Konzert flagrant bemerkbar und der Schlüssel zum Verständnis dieser Platte, ist die Tatsache, dass es eigentlich John Staniers hämmerndes, einem Metronom ähnliches Getrommel ist, das die Musik zusammenhält.

Mal sehen, was die Zukunft für eine Band bereithält, die vor einiger Zeit anscheinend letzterer so weit voraus war. „Gloss Drop“ wird wahrscheinlich für Battles das, was auch schon „A Saucerful of Secrets“ für Pink Floyd war, nämlich ein Übergangsalbum.

Tom Dockal moderiert jeden Freitag von 14 bis 16 Uhr die Sendung „Lost in Music“ auf Radio Ara. An dieser Stelle berichtet er regelmäßig über kuriose und hörenswerte Musik aus seiner Sendung.

Hasards du trajectoire

(cw) - Gute Stimmung, gute Musik - jedoch etwas wenige Besucher waren dieses Wochenende in der Escher Kulturfabrik beim Ladyfest anzutreffen. Es standen nicht nur alte Bekannte wie die Electropunk-Band „Chicks on Speed“ oder die Schweizer Frauenband „Les reines prochaines“ auf der Bühne, sondern auch relative Newcomer wie die aus Brüssel stammende Musikerin Cloé du Trèfle, die vor einem halbvollen Konzertsaal Lieder ihres dritten und letzten Albums „Hasards de Trajectoires“ anstimmte. Eine Videoinstallation vom Gewusel in einer Untergrundbahn sowie die Geräuschkulissen des vorbeifließenden Verkehrs untermalten die Darbietung von du Trèfle, die ihr letztes Album als eine Art akustisches Roadmovie konzipiert hat, bei dem der Zuhörer eine Person Namens Lisa durch die Stadt begleitet. Du Trèfle ist dabei alles in einem - Komponistin, Sängerin und Musikerin. Ihre Songs begleitet sie auf der elektrischen Gitarre oder auf dem Klavier und unterlegt das Ganze mit rhythmischen Tonschleifen eines Samplers. Ihre oft melancholischen Melodien drehen sich dabei vor allem um Themen wie Zweifel oder die Wahl des eigenen Weges. Auch wenn ihre Stimme eher konventionell klingt, gelingt es ihr dennoch diese Schwäche durch originelle Texte wie etwa in „L'amour et la folie“ aufzuwiegen sowie durch ihre starke Präsenz - vor allem, wenn sie am Klavier sitzt - auszugleichen.

VINUM

TRAUBEN UND TREIBHAUSEFFEKT

Der gut durchlüftete Weinberg

Andreas Lorenz-Meyer

Noch ist der Klimawandel nur ein Nebenthema beim Welt-Weinkongress, der ab dem 20. Juni in Porto stattfindet. Doch die Erderwärmung stellt Winzer vor große Herausforderungen. Wissenschaftler entwickeln bereits Strategien der Anpassung.

Der 50. Breitengrad galt lange als Grenze des Weinbaus, nördlich davon war es einfach zu kalt und zu dunkel. In Luxemburg können sich ältere Winzer erinnern, dass manche Jahrgänge an der Obermosel früher nicht ausreifen. Der Chronist Johannes Trojan nannte den 1888er Moselwein einen Rachenputzer, der fast herber als Essig schmeckte. Noch fast hundert Jahre später musste mangels Qualität auf die Prämierung „Marque

Nationale Grand Premier Cru“ verzichtet werden.

Seitdem hat die Kraft der Sonne immer weiter zugenommen. Das lässt sich am Huglin-Index ablesen, der durch das Addieren der Temperaturen zwischen April und September entsteht - ein Indikator für die Eignung einer Sorte. „Damit unser Rivaner vollreif wird, ist ein Wert von mindestens 1500 vonnöten“, erklärt Serge Fischer vom Staatlichen Weinbauinstitut in Remich. Der Weinbauberater beobachtet, dass der Huglin-Index an der Obermosel von Jahr zu Jahr weiter nach oben klettert. Jetzt kratzt er schon an der 1700-Marke, was den Bedürfnissen von Fischers Lieblingsweinen entspricht, dem Riesling und dem Pinot Noir. Im Hitzerekordjahr 2003 wäre sogar eine südliche Rotweinsorte wie der Syrah gelungen,



der einen Index von 2100 zum Ausreifen braucht. Damals zeigten sich aber auch schon die Nebenwirkungen warmer Witterung: Dem Jahrgang fehlte es spürbar an Säure, Weißweine wiesen störende Gerbstoffe auf und alterten vorschnell.

Mehr Pinot noir, mehr Pilzbefall

In guten Jahren ist die Herstellung gesunden, fäulnisfreien Leseguts keine große Kunst, erläutert Fischer. Aber was ist in Jahren mit nasswarmer Witterung? Diese treten wohl häufiger auf, weil sich Niederschlagsmengen aufgrund des Klimawandels immer ungleicher verteilen: Einmal scheint fortwährend die Sonne, dann wieder hört es gar nicht mehr auf zu regnen. Feuchtes Wetter birgt die Gefahr von Traubenfäulnis. Die Grauschimmelfäule etwa hat bei der Eroberung der Reben leichtes Spiel, wenn zu viele Trauben an der Rebe wachsen und sich gegenseitig zerquetschen. Der Befall durch einen anderen Liebhaber feuchten Klimas, den Penicilliumpilz, lässt dann meistens nicht lange auf sich warten. Dieser Pilz kann zwar nur faule Trauben besiedeln, aber schon geringe Mengen verursachen modrige Schimmelaromen, die in Luxemburg auch als Champignonaroma bezeichnet werden. Es sei schwierig, den unerwünschten Geschmack durch Verschnitt mit anderen gesunden Weinen zu maskieren, meint Fischer. „Die Fehleraromen sind immer erst im fertigen Wein festzustellen, und es wäre auch möglich, dass diese während der alkoholischen Gärung im Weinkeller entstehen.“ Im Weinberg müsse daher verstärkt auf Fäulnisvermeidung geachtet werden,

etwa durch frühe Entblätterung der Traubenzone. Dieses Verfahren führt zu lockeren, gut durchlüfteten Reben.

Eine radikale Ansicht zu den Folgen der Erderwärmung für den Weinbau vertritt Gregory Jones von der Southern Oregon University: Die Zukunft gehört Nordeuropa, Tasmanien und sogar Kanada; dagegen stehen Weinwirtschaften in Ländern wie Australien und Südafrika vor dem Ruin. Luxemburg muss also nicht das Ende des Weinbaus fürchten, aber irgendwann werden traditionelle luxemburgische Sorten verschwinden, sagt Fischer voraus: „Stimmen die Klimamodelle, wird es in 50 bis 100 Jahren für den Rivaner zu warm sein.“

Auch im Rheingau ist der Klimawandel schon angekommen. „In der Nacht vom 4. auf den 5. Mai fielen die Temperaturen bei uns auf minus drei Grad“, erinnert sich Manfred

Stoll, kommissarischer Leiter des Fachgebiets Weinbau an der Forschungsanstalt Geisenheim. Solche Ereignisse hätten in der Vergangenheit keinen Winzer beunruhigt. Späte Kälteeinbrüche sind alte Bekannte, und Reben können selbst minus 20 Grad wegstecken - solange keine grünen Rebeile da sind. Der Frühling 2011 war jedoch ungewöhnlich warm: Im März hatten die Temperaturen 1,3 Grad über dem Schnitt der Jahre 1971 bis 2000 gelegen, im April sogar vier Grad. Dadurch ist der phänologische Prozess, also die Rebenentwicklung, nach vorne verschoben worden, erklärt Stoll. Die Weinreben hatten bei Rückkehr des Nachtfrosts schon Blätter, Triebspitzen und Blütenanlagen ausgetrieben. Besonders in Mulden und Senken waren Frostschäden zu beklagen: Triebspitzen welkten und fielen vom Rebstock, auch die Frucht-

anlagen litten unter der Kälte. Die Rheingauer Winzer müssen jetzt mit niedrigeren Erträgen rechnen, sind jedoch im Vergleich mit ihren Kollegen in der Pfalz, Württemberg oder Franken noch glimpflich davongekommen. Dort erfroren ganze Weinberge, was einen Weinbauern durchaus in Existenznot bringen kann.

Die Wissenschaftler von der Forschungsanstalt Geisenheim beobachten nicht nur die durch den Klimawandel verursachten Temperaturzunahmen, welche die innere Uhr der Weinrebe durcheinander bringen, sondern auch Extremwetterereignisse. „Wenn Starkregen über den Weinhängen niedergeht, dann platzen die vollreifen Trauben und werden von Schaderregern befallen“, erklärt Stoll. Einen Vorgeschmack lieferte das Jahr 2006, das als das Jahr der Turbolese in die Weingeschichte einging. An



FOTOS: RK

VINUM



einem Tag Ende September prasselten 120 Liter pro Quadratmeter auf die Rheingauer Reben. Viele Winzer waren um den Ertrag ihrer Arbeit gebracht.

Eine andere Gefahr birgt die Hangneigung der Weinberge, die im Rheingau Hasensprung, Nussbrunnen oder Steinmorgen heißen und sich wohlgeordnet und nach Süden geneigt an den Rhein schmiegen. Heftige Regengüsse können an Steillagen auch Erosion verursachen. Stoll: „Wir brauchen daher eine Begrünung der Weinberge, damit diese nicht irgendwann abrutschen.“

Wie schmeckt Klimawandel?

Der Rheingau ist Riesling-Hochburg, es werden aber auch schon - in kleinem Maßstab - rote Rebsorten aus dem Süden angebaut. Dem Cabernet Sauvignon etwa gelingt es ohne Probleme auszureifen, was früher undenkbar war. Wollen Winzer in größerem Stil auf diese Sorten setzen, dann sollten sie bei der Reberziehung umdenken, sagt Stoll. In Deutschland ist die Drahtrahmenerziehung vorherrschend, bei der Rebstöcke im Spalier angepflanzt werden. Die offene Lyra-

Erziehung, verbreitet vor allem in Frankreich, setzt die Trauben durch ihre V-förmig aufgeklappten Laubwände aber stärker dem Sonnenlicht aus - und das ist es, was Weine aus wärmeren Gebieten brauchen. Und wo bleibt das Markenzeichen des Rheingaus, der Riesling? Um diesen wunderbaren Wein mit den Aromen von Zitrone, Grapefruit oder Pfirsich muss einem nicht bange sein. Untersuchungen legen den Schluss nahe, dass der Rheingau-Riesling mit Klimaveränderungen zurecht kommt.

Im Schweizer Weinanbaugebiet Lavaux am Genfersee kam es in diesem Jahr zu einer regelrechten Dürre, die dem Klimawandel zugeschrieben wird. Der Frühling brachte statt 300 Millimetern Niederschlag - dem Mittelwert für die Jahre 1960 bis 1990 - nur knapp die Hälfte, so dass Getreidefelder schon früh im Jahr bewässert werden mussten. Eine ungewohnte, sogar beunruhigende Situation, findet Olivier Viret von der eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil (ACW). Nicht nur, weil es den Reben an Wasser mangelt. Dürren können den Wein auch an einer besonders empfindlichen Stelle treffen: dem Aroma.

Es soll mehr als 500 verschiedene Weinaromen geben. Beim Silvaner Apfel, Stachelbeere und Quitte, beim Spätburgunder Schwarze Johannisbeere, Kirsche und Hagebutte. Weinkenner können bei manchen Weinen sogar Spuren von Leder oder geschnittenem Gras herauschmecken. Verantwortlich für diese Geschmacksstoffe ist neben dem „Terroir“ auch der Stickstoff, der für eine regelmäßige und vollständige alkoholische Vergärung der Moste zu Wein sorgt. „Stickstoff ist ein Schlüssel zum Aroma des Weins“, erklärt Viret. Der Gutedel muss zum Beispiel eine Konzentration von mindestens 140 Milligramm pro Liter aufweisen, idealerweise 200 Milligramm. Bleibt die Konzentration darunter, bilden sich unerwünschte grasige Noten oder übelriechende Moleküle.

Da im Boden nur wenig natürlicher Stickstoff vorhanden ist, helfen Winzer mit Düngung nach. Allerdings können Rebstöcke den Stickstoff erst aufnehmen, wenn er durch Wasser gelöst wurde. In der Schweiz wird aber nur im Wallis bewässert, andernorts verlassen sich Winzer immer noch auf den Regen. Wenn dieser immer öfter eine Pause einlegt, dann geht den Trauben langsam der Stickstoff aus.

Selbstverständlich beurteilt Viret einen Tropfen nicht immer nur streng wissenschaftlich nach mikrobiologischen Prozessen oder Oechslegraden, sondern manchmal auch als Kenner und Genießer. Sein Favorit ist der Petit Arvine, eine uralte weiße Rebsorte, die an den steilen Südhängen der Rhône im Wallis gekeltert wird: „Dieser Wein schmeckt nach Zitrone, Rhabarber und rosa Pampelmuse - einfach phänomenal“, schwärmt der Wissenschaftler. Allerdings macht er sich Sorgen um die „schöne Säure“ des Petit Arvine. Weine werden bei fortschreitender Erwärmung irgendwann so alkoholisch und damit schwer, dass die Balance zwischen Zucker und Säure, das Geheimnis eines guten Weines, verloren geht. Im Weinforschungszentrum am Genfersee wird daher eine Klonensammlung der Hauptsorten aufgebaut, von denen manche nirgends sonst auf der Welt vorkommen, zum Beispiel Humagne rouge oder Cornalin. Gesucht wird vor allem ein Klon mit viel Säure, damit der Wein selbst bei hohem Alkoholgehalt seine Frische bewahrt. Ist diese Suche erfolgreich, dann könnte Olivier Viret seinen Petite Arvine auch in Zukunft ohne Abstriche genießen.

