

Le raisin, un fruit bien enivrant

GÉOPOLITIQUE DES FRUITS (5/8)

Depuis la nuit des temps, le destin du raisin se confond avec celui du vin. Ces prochaines décennies, le changement climatique va bouleverser le paysage viticole mondial

ALINE BASSIN [@BassinAline](#)

Contrairement à la pomme ou à l'abricot, le raisin se laisse difficilement dompter en cuisine. Séché, il enrichit en revanche allègrement brioches, strudels et couronnes des rois. C'est aussi sous cette forme qu'il est supposé avoir donné un sérieux coup de pouce à Hannibal le Carthaginois pour vaincre les Romains. Mais c'est évidemment vinifié que beaucoup le préfèrent puisque 60% de la production mondiale de raisin finit en bouteilles. Un taux qui serait bien plus élevé si les Chinois ne le consommaient pas toujours dans leur assiette.

Car, avec 855 000 hectares de vignes cultivées, le raisin est bien présent dans l'Empire du Milieu, deuxième pays viticole derrière l'Espagne (966 000 hectares), mais devant la France (794 000 hectares). En 2019, l'organisation internationale de la branche a comptabilisé au total 7,4 millions d'hectares de vignes dans le monde. Quand il s'agit de compter

la production de vin, c'est l'Italie qui passe en tête devant la France et l'Espagne. L'année dernière, 4,75 milliards de litres de chianti, de Montepulciano ou de Barolo sont sortis des caves de la Botte. La Suisse pointe à la 22e place du classement, avec environ 100 millions de litres produits. Elle remonte en revanche à la quatrième place si l'on considère la consommation. En moyenne, un Confédéré ingurgite 36 litres et demi chaque année!

Les équilibres risquent de changer durant les décennies à venir. En 2013, une étude américaine alarmiste prédisait la disparition de la vigne du sud de l'Europe en raison du réchauffement climatique. Aujourd'hui, la production venant de ces régions est déjà beaucoup plus alcoolisée qu'auparavant.

Mais c'est compter sans le progrès. Vignerons et œnologues travaillent activement sur de nouvelles techniques de vinification ou de nouveaux assemblages pour continuer à produire le précieux breuvage. Ils devront toutefois composer avec une concurrence croissante car l'augmentation des températures et de

l'ensoleillement inspire des régions plus septentrionales. Suédois et Danois



se sont déjà mis à la production de vin. Selon Agroscope, la Suisse devrait plutôt bien surmonter ce défi, mais la viticulture doit compter avec des attaques fongiques croissantes. Pour ce faire, des cépages particulièrement résistants sont mis au point, à l'exemple du divico, né d'un croisement de gamaret et de bronner. Dédiée au célèbre chef helvète du même nom, cette appellation fait aussi immanquablement penser au protecteur grec de la vigne: le dieu Dionysos. ■

Prochain épisode le mardi 11 août

Die Traube, eine «berauschende» Frucht

Traubengeschichten (5/8) von ALINE BASSIN in *Le Temps* (übersetzt von Michael Jud)

Seit jeher ist das Schicksal der Traube mit dem des Weins verflochten. In den kommenden Jahrzehnten wird der Klimawandel die globale Weinlandschaft verändern.

Im Gegensatz zu Äpfeln oder Aprikosen sind Trauben in der Küche schwer zu zähmen. Getrocknet bereichert es beiläufig Brioches, Strudel oder «Dreikönigskuchen». Es ist auch in dieser Form, dass Rosinen Hannibal dem Karthager einen ernsthaften Auftrieb gegeben haben soll, um die Römer zu besiegen. Aber es ist offensichtlich, dass die meisten die vinifizierte Form bevorzugen, denn 60% der weltweiten Traubenproduktion endet in Flaschen. Diese Rate wäre noch höher, wenn die Chinesen sie nicht immer als Frucht auf ihrem Teller konsumieren würden. Denn die Traube ist mit 855'000 Hektaren Kulturreben im Reich der Mitte, dem zweiten Weinland nach Spanien (mit 966'000 Hektaren – aber vor Frankreich mit 794'000 Hektaren), sehr präsent.

Im Jahr 2019 verzeichnete die internationale Branchenorganisation weltweit insgesamt 7,4 Millionen Hektaren Rebfläche. Bei der Zählung der Weinproduktion steht Italien vor Frankreich und Spanien an erster Stelle. Im vergangenen Jahr kamen 4,75 Milliarden Liter Chianti, Montepulciano oder Barolos aus den Kellern von *La Botte*. Die Schweiz belegt mit rund 100 Millionen produzierten Litern den 22. Platz in der Rangliste, steigt aber unter Berücksichtigung des Verbrauchs auf den vierten Platz zurück. Im Durchschnitt schluckt ein Helvetier jedes Jahr 36,5 Liter!

Diese Zahlen dürften sich im Laufe der kommenden Jahrzehnte ändern. 2013 prognostizierte eine amerikanische Studie das alarmierende Verschwinden der Weinberge in Südeuropa. Dies aufgrund

der globalen Erwärmung. Die Produktion aus diesen Regionen sei ausserdem bereits heute von viel höherem Alkoholgehalt als je zuvor.

Dabei ist der Fortschritt nicht eingerechnet. Winzer und Önologen arbeiten aktiv an neuen Weinbereitungstechniken oder neuen Assemblagen, um dieses kostbare Getränk weiter herzustellen zu können. Sie werden jedoch mit der wachsenden Konkurrenz zu kämpfen haben, da bei steigenden Temperaturen und Sonnenschein mehr nördliche Regionen zum Anbau inspiriert werden. Auch Schweden und Dänen sind bereits dabei, Wein zu produzieren. Laut Agroscope sollte die Schweiz diese Herausforderung recht gut bewältigen, aber der Weinbau hat mit zunehmendem Pilzbefall zu kämpfen. Aus diesem Grund werden vermehrt resistente Rebsorten wie z.B. Divico entwickelt, die übrigens aus einer Kreuzung von Gamaret und Bronner hervorgeht. Einer Bezeichnung, die dem berühmten gleichnamigen Schweizer Koch gewidmet ist und unweigerlich auch an den griechischen Beschützer der Rebe: den Gott Dionysos erinnert.

Nächste Folge Dienstag 11. August