

Das Jahr der Weingärtner

Ein langes kaltes Frühjahr, das direkt in sehr heißes Frühsommerwetter übergang, strapazierte die Reben enorm.

Doch dann wurde alles gut.

PETRA BADER

H Heuer hat unser Weinjahr ziemlich spät begonnen“, erzählt Winzer Gerhard Wohlmuth aus Fresing im Sausal. In der Südsteiermark

hatte die Blüte im Frühjahr gerade mit zwei Wochen Verspätung begonnen, als das Wetter „plötzlich von sehr kühl auf heiß umschwenkte“. Der Stress ließ die Blütenstände bei einigen Rebsorten ziemlich verrieseln. Das bedeutete: weniger Trauben. Wohlmuth rechnete schon mit einem Minus von 25 Prozent. „Zehn Prozent weniger als in einem Durchschnittsjahr sind es schlussendlich geworden“, sagt er.

2013 ist ein Weinjahr der Extreme. Eine lange Kälteperiode im Frühjahr und ein sehr heißer Frühsommer verlangten den Rebstöcken einiges ab. Ein wunderschöner, aber auch sehr trockener Sommer folgte, sodass der durch den kalten Frühling verursachte Vegetationsrückstand fast komplett wieder aufgeholt werden konnte.

Die Trockenheit im Sommer konnten die Weinstöcke in der Regel dank im Frühjahr gespeicherter Nässe gut durchstehen. Auf kargen Böden musste aber teilweise mit Tröpfchenbewässerung nachgeholfen werden, um allzu viel Trockenstress für die Pflanzen zu vermeiden.

2013 brachte sehr viel Arbeit für die Weinbauern. Wohlmuth spricht von einem „Jahr der Laubarbeit“. Wer die Laubwand in den Rebzeilen von Anfang an im Griff hatte, wird jetzt zur Ernte mit sehr schönen Trauben belohnt. Im Griff haben bedeutete vor allem: die Blätter ausdünnen, sodass die heranreifenden Trauben gut durchlüftet waren und Pilzkrankheiten wie Oidium und Peronospora (Echter und Falscher Mehltau) keine Chance hatten.

Auf der anderen Seite war es wichtig, die Traubenzone ausreichend geschützt zu halten, um die Beeren vor der kraftvollen Sommersonne abzuschirmen. Wer dieses Fingerspitzengefühl bewies, ist heuer auf der Gewinnerseite.

Wohlmuth erwartet Weine mit Aroma und straffer Säure. „Es werden sicher Weine mit Reifepotenzial. Jahrgänge, die den Winzer herausfordern, geben immer sehr interessante Weine“, betonte er.

Ähnlich anspruchsvoll wie in der Steiermark gestaltete sich der Vegetationsverlauf auch in allen anderen Weinbaugebieten Österreichs. Der biodynamisch wirtschaftende Winzer Niki Moser aus Rohrendorf im Kremstal war mit seinen Mitarbeitern von Beginn an permanent im Weingarten, um durch ein optimales Management die drohenden Pflanzenkrankheiten fernzuhalten. Auch für ihn war eine ideale Laubarbeit das Um und Auf. „Ich habe eine große Freude mit dem Jahrgang 2013“, betont Moser. Vor allem deshalb, weil die Trauben bei niedrigem pH-Wert

eine sehr gute physiologische Reife haben. „Die Säure schmeckt schon in den Mosten sehr stimmig. Die Weine werden aber sicher keine Schnellstarker sein“, sagt Niki Moser.

Die Familie bewirtschaftet 24 Hektar Fläche im Kremstal und weitere 27 Hektar im burgenländischen Seewinkel in Apetlon. Auch dort herrscht rundum Zufriedenheit. Über das Jahr machte der Zweigelt einige Sorgen, der besonders sensibel auf die Witterung reagierte. Vor allem der Regen vor der Ernte bereitete im Seewinkel Kopfzerbrechen. Die Befürchtung, die

Weg, den Wein zu ihrem Leben zu machen, nun wirklich der Richtige ist. Mittlerweile ist Silvia Heinrich eine begnadete Weinbäuerin und eine sehr bewusst agierende Kellermeisterin. In ihren besten Weingärten wie dem Goldberg macht sie drei Lesedurchgänge, um die besten Trauben für die hochwertigsten Weine selektieren zu können. Die Rebstöcke dort sind rund 60 Jahre alt und stehen auf dem für die Region typischen Boden, auf tiefgründigem Lehm. Die Paradelage Goldberg bringt nach Ansicht der Winzerin, was einen guten Blaufränkischen



Silvia Heinrich, Deutschkreutz, erwartet elegante Blaufränkische. Bilder (2): SN/BADER

reifenden Trauben würden aufplatzen und faulen, erwies sich als unbegründet. Alles lief wie am Schnürchen.

Etwas südlicher, im Mittelburgenland, pflegt Silvia Heinrich gut 40 Hektar Weingärten, die hauptsächlich mit Blaufränkisch bepflanzt sind. In diesem „Jahr der Extreme“ resümiert sie mit Ernteschluss doch positiv. „Wir hatten eine sehr ungleiche Verteilung der Witterungseinflüsse über das Vegetationsjahr. Nässe und Trockenheit und auch Kälte und Hitze waren punktuell extrem, aber unterm Strich endete alles ausgeglichen“, erzählt die Winzerin.

Der Stress im Frühjahr ließ auch im Mittelburgenland Blütenstände verrieseln. Blaufränkisch und Merlot waren betroffen, aber „heuer sehe ich das eher als Vorteil, weil die Trauben lockerbeerig wurden und so die Fäulnis kaum Chancen hatte“.

Die Gradationen liegen nicht so hoch wie im vergangenen Jahr. Das heißt, die Weine werden nicht so alkoholstark. „In Summe bin ich mehr als zufrieden, denn für mich ist ein Jahrgang gelungen, wenn die Weine elegant sind“, resümiert die Burgenländische Winzerin.

Silvia Heinrich, die 2002 in den Familienbetrieb einstieg und ihn gemeinsam mit ihren Eltern zu einem der Vorzeigebetriebe im Burgenland aufbaute, wurde heuer mit dem Titel „Winzerin des Jahres“ ausgezeichnet. Das ist eine Ehre und eine Bestätigung für sie, die einst haderte, ob der

ausmacht: verflüssigtes Terroir, ein Wein mit Kraft und trotzdem Eleganz, der ihre Handschrift trägt. Nach wie vor werden alle Trauben händisch gelesen – immer mehr Kollegen in ihrer Region ernten dagegen bereits mithilfe von Maschinen.

Das ist Ansichtssache, für Heinrich zählt die Möglichkeit idealer Selektion weit mehr als schnelle Verarbeitung. Die besten Traubenchargen werden in offenen Bottichen vergoren und reifen in großen Fässern aus Manhartberger Eiche. Barriques verwendet sie nur für den Ausbau des Cabernet Sauvignon, der ihrer Meinung nach im kleinen Holzfass am meisten gewinnt.

Sind die Weingärten leer und ist die Ernte eingebracht, kommt auf dem Weingut Heinrich die Zeit des „Adomasch“, einer alten Tradition, die aus Ungarn stammt und in das Leben in Deutschkreutz übernommen wurde.

Rund um Gols am Neusiedler See feiern die Winzer denselben Brauch. Sie haben ihn auf „Adrimarsch“ eingösterreichert. Mit diesem Fest bedanken sich die Weinbauern bei ihren Erntehelfern für die getane Arbeit. Bei Heinrichs treffen sich alle abends in der Riede Goldberg, um bei einem Lagerfeuer die Ernte Revue passieren zu lassen. Ein Gulasch füllt die hungrigen Mägen. Und natürlich wird mit einem Glas Wein angestoßen. Welcher Wein das ist, versteht sich von selbst – eleganter Blaufränkischer vom Goldberg.



Paradesorte: Der Blaufränkische zeigt großes Potenzial.

DATEN & FAKTEN

Segensreiche Traubenkerne

Bereits vor Jahren unterstützte die Winzerin Silvia Heinrich aus Deutschkreutz ein Forschungsprojekt, das die Wirkung von Traubenkernen auf den menschlichen Körper untersuchen sollte. Traubenkerne hemmen nachweislich Entzündungen, schützen vor Allergien und stärken das Immunsystem. Nun wurde in ihrem Weingut eine geschmackvolle und überaus gesunde Variante entwickelt, Traubenkerne in der täglichen Küche einzusetzen.

Im vergangenen Jahr und auch heuer wieder wurden die Blaufränkisch-Traubenkerne vom Trester ausgesiebt. Die Kerne wurden anschließend in der Sonne getrocknet, mit Steinsalz und Kräutern vermischt und in Gewürzmühlen abgefüllt. Drei Varianten sind erhältlich: Traubenkerngewürz mit Rosmarin passt gut zum Verfeinern von dunklem Fleisch und gegrilltem Fisch, die Variante mit Dill und Senfkörnern ist harmonisch zu Gurkenkaltschale oder pochiertem Fisch, vegetarische Gerichte und Huhn werden mit den Thymian-Traubenkernen ideal verfeinert.

Erhältlich sind die Traubenkernmühlen im gut sortierten Feinkosthandel und bei Wein & Co.



KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

Genießen Sie die neue Rotweinkultur mit Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent an der Spitze. Sie hebt sich angenehm von der Uniformität des internationalen Rotwein-Mainstreams ab und begleitet ein schönes Essen mit Charakter und Stil.
www.osterreichwein.at