

# Nichts für schwache Nerven



Biowinzerin Ilse Maier vom Geyrhof ist mit der Veltlinerernte zufrieden. „Wir sind guter Dinge“, sagt sie.

BILD: SN/GEYERHOF

## Kaum Sonne, viel Regen.

Dafür starker Fäulnisdruck.

2014 gilt als ein äußerst schwieriges Weinjahr.

PETRA BADER

**D**ie Weinlese ist in den meisten Regionen Österreichs zu Ende. Nur in Niederösterreich warten Riesling und Grüner Veltliner noch auf wertvolle Sonnenstunden. Im Burgenland hängt vereinzelt noch der Blaufränkische an den Stöcken. Und auch die Trauben für die Süßweinernte brauchen noch ihre Zeit. Die Zuckerreife liegt heuer deutlich unter denen der vergangenen Jahre. Der Grund: Die Sonnenstunden waren – im Unterschied zum Niederschlag – unterdurchschnittlich. Enorm war dadurch der Pflege- und Arbeitsaufwand in den Weingärten, vor allem kurz vor und während der Ernte.

Durch den Fäulnisdruck aufgrund des nassen Spätsommers mussten unsaubere Trauben vor der Lese vom Stock geschnitten und während der Ernte penibel aussortiert werden. Nur so sind Fehltonen im Most und später im Wein auszuschließen.

Mit dem schwierigen Jahrgang 2014 wird sich noch deutlicher als sonst die Spreu vom Weizen trennen. Denn nur Winzer, die den Fokus auf die Qualität im Weingarten richten, werden gute Weine haben.

Dabei begann das Jahr sehr erfreulich. Die Reblüte verlief bei schönem, frühsummerlichen Wetter ideal. Österreichweit waren die Reben sogar gut zwei Wochen im Vorsprung, verglichen mit durchschnittlichen Jahren. „Wir hatten schon ein wenig Sorge, dass unsere Reben Stress wegen der Trockenheit bekommen“, berichtet Ilse Maier, langjährige Biowinzerin am Geyrhof im niederösterreichischen Oberfucha bei Göttweig. Der Winter und auch das Frühjahr waren durch die geringe Schneemenge und den wenigen Regen sehr trocken. Im Sommer kam dann das ersehnte Nass. Durch die folgenden kühlen Temperaturen pendelte sich auch die Vegetation auf ein normales Weinjahr ein. Bis dahin also alles sehr positiv. Die Statistik Austria schätzte die Weinernte zu der Zeit mit einer durchschnittlichen Menge von rund

2,5 Millionen Hektoliter als gut ein. Daran ist aus heutiger Sicht bei Weitem nicht mehr zu denken. Denn Ende August änderte sich die Situation schlagartig.

„Wir hatten einen leichten Hagelschaden in dem Moment, als die Trauben gerade begannen, weich zu werden“, erzählt Ilse Maier. Dieser relativ geringe Schaden stellt normalerweise kein großes Problem dar. Doch wegen der folgenden und wochenlang dauernden Regenfälle im September saugten die Trauben viel Wasser auf. Sie waren richtiggehend aufgepumpt. Gleichzeitig litten die Beerenhäute. Sie wurden immer dünner und löchriger, sodass bei einigen Rebsorten die Beeren aufplatzten. Die Früchte ganzer Weingärten begannen zu faulen. In vielen Regionen, vor allem aber beim Zweigelt und den roten Burgundersorten im Burgenland und in der gesamten Steiermark starteten die Winzer Anfang September mit Noternten, um zu retten, was noch zu retten war.

### Frucht und lebendige Säure

Die Steiermark dürften von den Wetterkapriolen heuer am schlimmsten betroffen sein. In der ersten Septemberhälfte regnete es dort rund 300 Milliliter mehr als im gleichen Zeitraum 2013. Willi Sattler vom Sattlerhof in Gamlitz hat mit seiner 50-köpfigen Erntemannschaft vergangene Woche die letzten Trauben eingebracht. Muskateller wird es vom 2014er kaum geben. Die dünnchaligen Trauben haben den enormen Regen nicht überstanden. Auch in Sattlers Paradelage Kranachberg sah es nicht gerade rosig aus. Zwischen 6000 bis 8000 Liter hochwertigster Sauvignon Blanc können in guten Jahren dort geerntet werden. Heuer musste man um die 1000 Liter zittern, die es schlussendlich geworden sind. In sieben bis acht Lesegängen – sonst wird drei bis vier Mal durchgeerntet – wurde aussortiert und gerettet, was ging. Willi Sattler ist bekannt dafür, dass er bei der Qualität nicht den geringsten Kompromiss eingeht. So fordert das Jahr 2014 in seinem Weingut mengenmäßigen Tribut.

Die wenigen Sonnenstunden ließen naturgemäß auch die Zuckergra-

de niedrig. Gerade einmal 18 Grad Klosterneuburger Mostwaage wogen seine reifsten Trauben. Das entspricht einem natürlichen Alkoholgehalt von etwa 12,5 Volumprozent. Allerdings ist die physiologische Reife gut und so sind die Moste, die jetzt in Sattlers Keller gären, von stimmiger Frucht, Leichtigkeit und Eleganz geprägt. Eigentlich ganz so, wie es sich die Fans steirischer Weine wünschen. So hat doch das Schlechte auch sein Gutes.

Ein große Belastung für die Weinbauern sind neben der geringen Erntemenge die hohen Personalkosten durch die Mehrarbeit bei der Lese. Die Weinpreise werden in den meisten Fällen erhöht werden müssen. Andi Kollwentz, Topwinzer aus dem burgenländischen Großhöflein, hat während der Ernte versucht, kühlen Kopf zu behalten. Bereits vor Erntebeginn hat er mit seinem Team regelmäßig alle Weingärten durchkämmt, um fäulnisbefallene Beeren vorsichtig zu entfernen. Er schaut zuversichtlich auf das, was in seinem Keller gärt.

Für ganz Österreich gilt: Viele Lagenweine und Reserven werden heuer nicht gefüllt werden können. Was aber in die Flasche kommt, ist von Frucht und lebendiger Säure geprägt.

Relativ unbeeinflusst von der schwierigen Witterung stellt sich die Ernte von Grünem Veltliner und Blaufränkisch heraus. In vielen Anlagen ist die Blüte des Blaufränkisch im Juni leicht verrieselt, die Trauben wurden lockerbeerig. Ein Segen, denn so kann sich die Fäulnis kaum ausbreiten. Zudem sind die Beerenchalen relativ fest. Sortiert muss natürlich auch hier mehr werden als in „normalen“ Jahren.

Und beim Grünen Veltliner? Ilse Maier vom Geyrhof spricht sogar von einem sehr guten Veltlinerjahr. „Man darf jetzt nur nicht die Nerven wegschmeißen. Anfang der Woche haben wir mit der Lese begonnen. Die Trauben sind recht schön und haben eine sehr gut passende Säurestruktur. Wir sind guter Dinge“, sagt sie. Die Wetterprognose für die kommenden Tage sieht positiv aus. Jeder Sonnenstrahl tut den Trauben wohl. Das Weinjahr wird gut enden.

## OLIVIN – EIN STEIRISCHER KULT-ROTWEIN

### 25 Jahre lang Spitzenklasse

1977 trat Georg Winkler-Hermaden in den elterlichen Weinbaubetrieb ein. Außergewöhnlich schon damals für ein Weingut in der Steiermark: Rotwein als wichtiges Thema. Die Frage „Was soll Rotwein hier?“, trieb ihn lang um. Heute weiß er um das Potenzial des Zweigelt auf seinem Terroir rund um das Schloss Kapfenstein. Auf den Böden vulkanischen Ursprungs zeigen die Weine Feuer und Eleganz. Der pannonische Einfluss prägt das Klima und gibt ihnen eine warme Ausstrahlung. 1988 wurde der Olivin als 100-prozentiger Zweigelt erstmals abgefüllt.

Die Erfolgsgeschichte begann.

Benannt ist der Wein nach dem grünen Kristall, der sich im vulkanischen Gestein findet. Aus einem knappen Hektar Zweigelt von damals wurden zehn. Der Wein, das Aushängeschild von Schloss Kapfenstein, hat sich wie sein Winzer stets weiterentwickelt.

Der Olivin reift in Fässern aus Eiche, die am selben Berg wie die Reben wachsen. Kürzlich holte Georg Winkler-Hermaden alle 25 Jahrgänge zur Verkostung aus seinem Keller. Dabei stachen besonders die noch immer sehr vitalen 1997er (perfekt strukturiert, mit guter Dichte, Kirsch- und Zimtnoten) und 1999er (beerig, saftig, mit reichem, aber balancierten Tanningerüst) heraus. Bei den jüngeren Jahrgängen zeigte vor allem der 2009, was Zweigelt kann. Die Fassprobe des 2013ers ist mehr als vielversprechend.



**JUNGER 2014**  
**ÖSTERREICHER**

Der „Junge Österreicher“ gilt offiziell als größte Jungweinforme des Landes und ist mit dem prägnantesten „Junge Österreicher“-Sticker auf der Flasche schnell erkennbar.

Der Junge Wein des Jahres bietet einen ersten sensorischen und geschmacklichen Eindruck des Weingehäres 2014 und zeigt seine Frische und Intensität am besten jetzt, in der Herbst- und Winterzeit!

[www.osterreichwein.at](http://www.osterreichwein.at)