

Weinjahrgang 2021 in Wachau: Perfekte Reife mit viel Eleganz

Wachau (pts018/22.12.2021/12:45) - **Das Wachauer Weinjahr 2021 startete mit ungewöhnlich spätem Austrieb und folgender Trockenheit, danach folgten gut verteilte Niederschläge im Sommer und schließlich gab es ideale Erntebedingungen in einem sonnigen, trockenen Herbst. Eine lange Verweildauer der Trauben am Stock ermöglichte deren perfekte physiologische Reife bei zugleich frischen Säurewerten. Es sind insgesamt tolle Qualitäten und Weine mit feiner Struktur und Haltbarkeit zu erwarten.**

Vinea Wachau startet 2022 neues wissenschaftliches Projekt zu ökologischer Unterstockbewirtschaftung mit mehreren Partnern. Die "Nachhaltig Austria"-Zertifizierung des Gebietsschutzverbandes ist für erste Betriebe bereits erfolgt.

Die Ernte in der Wachau ist längst abgeschlossen, nun sind auch die letzten Weine vergoren. Emmerich H. Knoll, Obmann des Gebietsschutzverbandes Vinea Wachau, blickt auf ein spannendes und letztlich höchst erfreuliches Weinjahr zurück. "2021 hat der Wachau einen zweifellos ausgezeichneten Jahrgang beschert. Mengenmäßig liegt die Ernte im langjährigen Durchschnitt", fasst Knoll zusammen.

Später Austrieb, langes Reife-Finish in sonnig-kühlem Herbst

Das Besondere in diesem Jahr war der ungewöhnlich späte Austrieb, auf den sogleich eine trockene Phase bis Anfang Juli folgte. Dagegen waren im Juli und August häufige Regenfälle zu verzeichnen, leider auch mit Hagelereignissen in Rossatz und in Dürnstein/Loiben. "Auch wenn der Verlust den einzelnen Winzer immer schmerzt, versuchen wir doch, mit unserer vereinsinternen 'Traubenbörse' zu unterstützen und Härtefälle zu vermeiden", betont Knoll. "Jedenfalls verantworten gerade diese feuchten Sommermonate die frischen Säurewerte, die insbesondere unseren Rieslingen ausgezeichnet stehen werden", sagt Franz Hirtzberger aus Spitz an der Donau.

Der entscheidende Herbst bot schließlich sonniges und trockenes Wetter bei kühlen Temperaturen. Er ermöglichte eine lange Verweildauer der Trauben am Stock und erlaubte ihre perfekte physiologische Reifung. "Wir haben damit alle Voraussetzungen für charakterstarke Weine mit einem hohen Lagerpotential. In Einzelfällen brachte spät einsetzende Botrytis in der Kombination mit den hohen Säurewerten auch ideale Bedingungen für edelsüße Weine bis hin zur Riesling TBA (Trockenbeerenauslese)", zeigt sich Knoll begeistert.

Die ersten Jungweine sind bereits abgefüllt. Besonders die Steinfederweine darunter zeichnen sich durch die Vinea Wachau-eigene Stilistik aus, unter anderem durch den Verzicht auf Aufbesserung. Klassisch trocken durchgegoren mit maximal 11,5 % vol. sind sie die Vorboten eines großen Jahrgangs.

Vinea Wachau-Projekt zu ökologischer Unterstockbegrünung gestartet

In den besonders steilen Terrassenlagen der Wachauer Weingärten gibt es nur wenig Möglichkeiten, den Reb-Unterstockbereich zu bewirtschaften. Denn mechanische Bearbeitungen sind kaum machbar. Zudem verschärft der Klimawandel die Situation mit zunehmenden Trockenperioden, in denen alle Pflanzen verstärkt um das Wasser kämpfen müssen. Die Vinea Wachau hat daher in Kooperation mit der Domäne Wachau, der HBLA Klosterneuburg, der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und mehreren Experten und Partnern das dreijährige Projekt "Ökologische Beikrautunterdrückung im Reb-Unterstockbereich" gestartet.

Ziel des Öko-Projektes, das im Jänner 2022 beginnt, ist die gezielte Bedeckung des Reb-Unterstockbereiches mit Pflanzen, die sogenannte "problembehaftete Beikräuter" (zum Beispiel hochwachsend, tiefwurzelnd und mit hohem Wasserbedarf) natürlich verhindern.

"Nachhaltig Austria"-Zertifizierung im vollen Gange

Seit dem Beschluss der Vinea Wachau vom 11. Mai 2021, sich als gesamter Gebietsschutzverband mit dem Gütesiegel "Nachhaltig Austria" zertifizieren zu lassen, arbeiten die Winzer an der Umsetzung. "Die ersten Betriebe sind bereits damit fertig, einige weitere befinden sich noch im Prozess, den Jahrgang 2021 zu zertifizieren", informiert Vinea Wachau-Obmann Stv. Dr. Herwig Jamek. Die Zertifizierung soll für alle rund 200 Mitgliedsbetriebe in den nächsten zwei Jahren abgeschlossen sein.

Die **Vinea Wachau Nobilis Districtus (kurz: Vinea Wachau)** wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet und vertritt heute rund 200 Weinbaubetriebe der Wachau. Der Name geht auf das damalige Herzstück der Besitzungen von Leuthold I. von Kuenring (1243-1313) zurück, dem "obersten Schenk in Österreich".

Alle Vinea Wachau-Mitglieder verpflichten sich seit den 80er-Jahren zur Handlese der Trauben, die ausschließlich aus dem Weinbaugebiet der Wachau stammen dürfen. Der Wein darf nur in der Wachau gekeltert und abgefüllt werden. Bei einer Verwendung der Wachauer Kategorien **Steinfeder©**, **Federspiel©** und **Smaragd©** muss zudem auf Aufbesserung und den Einsatz von neuen Holzfässern verzichtet werden. Weiters sind diese Weine immer trocken ausgebaut. Die geschützten Marken der Vinea Wachau geben Weinliebhabern eine stilistisch-natürliche Orientierung in drei Gewichtsklassen: Steinfeder bis max. 11,5 % vol., Federspiel 11,5 bis 12,5 % vol., Smaragd ab 12,5 % vol. Weitere Informationen unter: <https://vinea-wachau.at>

(Ende)