

# Wachau und Veltliner 2010, das passt

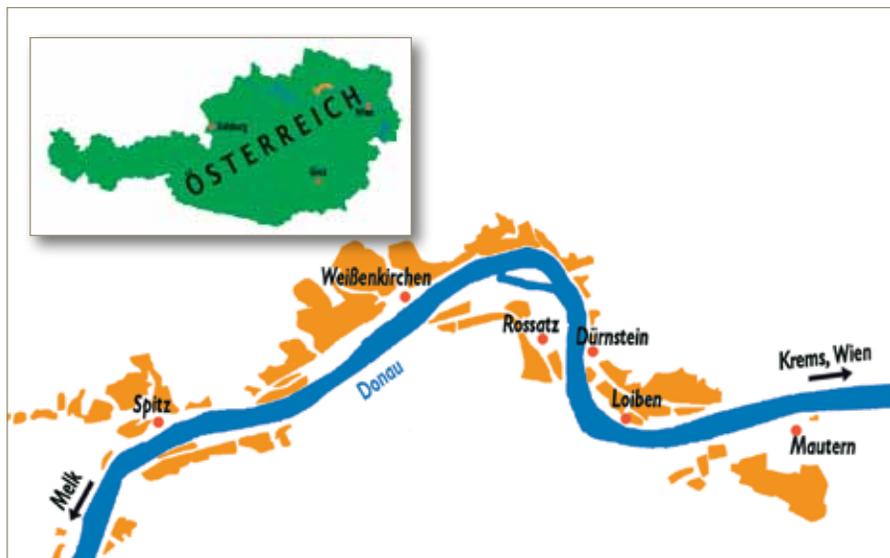


**Natürlich war der Jahrgang 2010** ein immens ungewöhnlicher. Das begann schon mit der Blüte. Mai und Juni waren kalt und feucht, nicht alle Blüten am Stock wurden ausgebildet, der Behang war minimal. Das sollte zu einer Einbuße von 20 bis 35%, gemessen an einem Normaljahrgang, führen. Auch der Sommer war kein richtiger. Durch die kühle Witterung gab es jedoch keine Botrytis. Der Rettungsanker war eine wunderbare Wetterperiode im Oktober und November. Das ließ die Zuckerwerte steigen, und gemeinsam mit dem Extrakt boten sie den hohen Säurewerten ideal Paroli.

## **Denkwürdig**

So manchem Wachau-erfahrenen Verkoster entschlüpfte zu Ende der Degustation dieses Attribut. Allein ein Drittel der eingereichten Weine wurde mit den Prädikaten „Weltklasse“ (5 Gläser) oder „Exzellent“ (4 Gläser) geadelt, ein Umstand, der eher selten ist bei **wein.pur**-Verkostungen. Auffällig waren dabei die Dichte der Weine und die schon jetzt vorhandene Harmo-

Einige Weinpropheten haben anfangs dem Jahrgang 2010 ein Disaster prophezeit. Zu viel Säure sei im Spiel. Nach der **wein.pur**-Verkostung kann man erleichtert feststellen: Mit dem Orakel haben sie sich zu weit aus dem Fenster gelehnt.



nie. Dabei war sich das Panel einig, dass sich einige Weine aus den Kategorien „2“ und „3 Gläser“ in absehbarer Zeit wesentlich komplexer präsentieren werden. Derzeit können sie vor lauter Kraft kaum gehen. Die Wachau-Winzer haben die Lese-Matura 2010 mit einer diffizilen Aufgabenstellung mit „Auszeichnung“ bestanden. Die rein analytisch hohen Säurewerte stören degustativ überhaupt nicht. Ein zweiter Umstand, der bei den Veltlinern allgemein mehr und mehr grassiert, konnte kaum bemerkt werden. Sauvignon-blanc-Töne sind bei den Wachauer Veltlinern out.

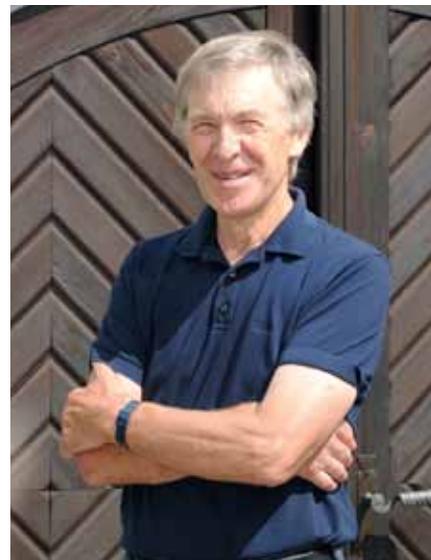
### Weltklasse Veltliner

Drei Betrieben gelang es, diese rare Bewertung zu eringen: Alzingers Steinertal, Rudi Pichlers Kollmütz und – eine Überraschung: Georg Edlingers Loibenberg. Drei Weine schrammten knapp an der Marke vorbei: Hirtzbergers Honivogl, Holzapfels Achleiten und der Steinborz von Lagler. Keine Überraschung war die Performance des Steinertals des Weinguts Alzinger. Leo Alzinger sen.: „Ernten mit solch glasklarem Material würde man sich immer wünschen.“ Die Lage Steinertal ist situiert am östlichen Ende des Loibengrabs und praktisch der Auslauf eines Talabschnittes. Der Riesling in dieser Lage steht im kargeren oberen Teil, der Veltliner findet sich weiter unten auf den Terrassen. Neben dem Gneisverwitterungsboden sind auch die Lehmeinschlüsse charakteristisch. Das Temperaturspiel „kalt/warm“ gibt dem Veltliner Steinertal neben der Kraft die Finesse. In Wösendorf ist Rudi Pichler mit seinem Kollmütz ein Kleinod gelungen. Geerntet wurde der Kollmütz als letzter seiner Smaragde, um den 20. November. Rudi Pichler: „Der Most hatte 20,5 bis 21,5 °KMW. Die Werte stiegen explo-

sionsartig. Da mussten wir uns schon beeilen.“ Ein besonderes Merkmal seines 2010ers ist die faszinierende Mineralität. „Niederschläge gab es 2010 genug. Das Wasser konnte somit auch zu den tiefsten Wurzeln durchdringen, die Pflanze konnte Nutzen ziehen und eine ungewöhnlich hohe Dosis mineralisieren. 2010 ist wahrscheinlich der beste Jahrgang, den ich je gemacht habe.“ Die nächste Station ist Unterloiben. Da wartet die Sensation der Degustation – der Loibenberg von Georg Edlinger. Die 6,5 ha bewirtschaftet der junge Winzer seit 1999. Veltliner, Riesling, Neuburger und Muskateller kommen aus den Rieden Loibenberg, Kreutles und Pfaffenberg. Georg Edlinger schwört auf schnelles, reduktives Arbeiten im Keller; er lässt seine Weine nicht länger als 2 bis 3 Stunden auf der Maische.

### Mitte und Westen

„4+“ war die Ausbeute des Veltliners Smaragd aus der klassischen Weißenkirchener Lage Achleiten von Karl Holzapfel. „Wetterkapriolen bestimmten den Witterungsverlauf im Jahr 2010. Und eine solche half uns auch. Anfang November herrschte in unserem Gebiet ein paar Tage ungewöhnlicher Föhn. Der ließ die Trauben schrumpfen, die Mostgewichte stiegen.“ Ein wichtiges Thema im Hause Holzapfel ist die Dauerbegrünung der Rebzeilen. Die Wurzeln erhalten Konkurrenz und orientieren sich vertikal nach unten, nicht horizontal unter den Stock. „Ein positiver Stress für den Stock.“ Aufzeigen konnte auch Johann Donabaum aus Spitz mit seinem Veltliner Point. „Die Trauben aus den alten Rebanlagen (die Point beherbergt 50-jährige Stöcke) waren dem Material aus den jungen Gärten in diesem Jahr haushoch überlegen.“ Der Winzer



Leo Alzinger senior ist einmal mehr top mit seinem Grünen Veltliner Steinertal



Im schwierigen Jahr 2010 überzeugte Johann Donabaums Spitzer Point Smaragd

schwört bei diesem Jahrgang auf längere Maischestandzeit. Sie bringt mehr Struktur. Ein junger Winzer aus Spitz tat sich bei der Verkostung besonders hervor. Er soll exemplarisch für die anderen Newcomer genannt werden: Friedrich Rixinger. Nach einem Praktikum bei Knoll übernahm er 2000 das Weingut. Nicht nur seine Smaragde, auch seine Federspiele sind meisterlich vielschichtig und mineralisch. Schade ist nur, dass einige renommierte Betriebe keinen Wein einreichten, weil so wenig vom Jahrgang 2010 vorhanden ist. Aber hier geht es doch um mehr: um das Image der Winzer und ihrer Weine und um die Information der geneigten Leserschaft in Österreich, Deutschland und der Schweiz.