

Lasst funkeln!

19. Juni 2012, 16:42



foto: rolf handke / pixelio.de

Vinea-Weine sind weder aufgezuckert noch mit technischer Hilfe konzentriert.

Smaragde - die Wachauer Edelsteine - sind 25 Jahre alt. Luzia Schrampf gratuliert

Seit 25 Jahren, seit dem Jahrgang 1987, nennen sich die Weine der Königsklasse der Wachau Smaragd. Das Weinbaugebiet an der Donau ist das national wie international bekannteste und angesehenste Österreichs. Vinea Wachau heißt der Winzerverband, dem die meisten dort Weinbautreibenden angehören. Und Smaragde stehen an der Spitze ihrer nach Alkoholgraden eingeteilten Qualitätspyramide, die man sich bei der Gründung 1983 ausgedacht hat.

Mittelgewichte heißen Federspiel, was an die Falkenjagd erinnert, Leichtgewichte Steinfedern, wie das zarte, fedrige Büschelgras. Vinea-Weine sind weder aufgezuckert noch mit technischer Hilfe konzentriert. Sie

werden ausschließlich aus Wachauer Trauben gemacht, wie übrigens alle Weine unter dieser Bezeichnungsdreifaltigkeit, die aus der Idee bestmöglichen Herkunftsschutzes entstand.

Teure Edelfäule

Smaragde, die Konzentrate der Wachauer Weinbemühungen, werden gern kritisiert. Sie wären über die Jahre immer alkoholreicher und weniger lagerfähig geworden. Grund sei der Umgang mit Botrytis, Edelfäule, durch die der Zuckergehalt der Beere erhöht wird, was wieder den Alkohol in die Höhe treibt. Und zu teuer seien Smaragde außerdem, was jetzt nicht direkt der Botrytis angelastet werden kann, sondern der Beliebtheit bei Fachjournalisten und in der Folge der Wechselwirkung von Begehrlichkeiten und begrenztem Angebot.

Spitzen-Tropfen

Manche Winzer akzeptieren abhängig vom Jahrgang einen gewissen Anteil an Botrytis. Gar nicht wenige andere tun dies allerdings nicht und klauben die Beeren aus. Alkoholgrade werden von mehr Faktoren beeinflusst: Jahrgangsverlauf, Erfahrung bei der Ausreifung und Klimawandel, durch den heute früher gelesen wird als vor besagten 25 Jahren. Die Preisspanne für Smaragde liegt etwa zwischen 12 und 50 Euro. Weine, die auf Terrassen wachsen, die nach wie vor zu Fuß und händisch bearbeitet werden, kosten. Man findet zu teure Weine für das, was sie können, und Spitzen-Tropfen von großem Format, die weit weniger kosten als international Vergleichbares.

Gefeiert wurde das Jubiläum übrigens mit einer Probe von 25 Jahrgängen an Smaragdweinen inklusive eines 1986ers, als sie noch Honifogl (sic!) hießen. Die stellte klar: Sie haben Klasse, die Besten sind haltbar, dass einem das Herz aufgeht. Und die großen Namen zeigen vor allem in schwierigeren Jahrgängen, weshalb sie zu großen Namen wurden. (Rondo, DER STANDARD, 15.06.2012)

© derStandard.at GmbH 2012 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.