

Wachau: Das Smaragdjahr

Die Winzer der *Vinea Wachau* sind sehr zufrieden mit dem Jahrgang 2006, besonders in der teuren Top-Klasse „Smaragd“. Freunde leichter Wachauveltliner und -rieslinge (Federspiel, Steinfeder) müssen sich allerdings beeilen: Von diesen Weinen gibt es nur wenig.

Franz Hirtzberger, Obmann der *Vinea Wachau*, spricht von einem außergewöhnlich guten Jahrgang – ähnlich dem legendären Jahrgang 1947. „Wie auch im berühmten Weinjahr 1947 war die Wettersituation 2006 perfekt für einen besonders ausdrucksstarken Wein. Die verbliebene Winterfeuchtigkeit im Boden ermöglichte einen späten, dafür besonders raschen Austrieb.“ Gepaart mit einer optimalen Feuchtigkeitsversorgung während des Sommers und dem wahrlich „goldenen Herbst“ konnten sich die Trauben perfekt entwickeln. „Bessere Voraussetzungen für die Lese konnten wir uns nicht wünschen“, sagt Hirtzberger.

Zweifellos hat er recht. Allerdings verlief 2006 die physiologische Reifung so rasant, und es bildete sich so schnell reichlich Zucker in den Beeren, dass viele Winzer zwar leichte Weine ernten wollten, dann aber doch Smaragde im Fass hatten. Hinzu kommt, dass die Veltlinerernte besonders in der Wachau (aber auch im Kremstal und im Kamptal) durch Verrieselungsschäden im kühl-nassen Frühling um bis zu 50 Prozent geringer ausgefallen ist als im langjährigen Durchschnitt. Auch das werden wir, steht zu befürchten, an höheren Preisen merken. (hipe)



GENUSS WISSEN

Dunkle Sauce Zu Rindfleisch und kurz Gebratenem kein Packerl verwenden, sondern: 5 cl Rotwein und 1 cl Madeira auf die Hälfte einkochen lassen, mit 200 ml braunem Kalbsfond (gibt es im Glas in guten Supermärkten oder selbst zubereiten) auffüllen. Wieder auf ein Drittel einkochen lassen, binden durch Einrühren kalter Butter, würzen.