

Wachau 2009 – Vollgas Veltliner

Die Heerschau der österreichischen Haus-Rebsorte Grüner Veltliner im Vorzeigegebiet Wachau des problematischen 2009er Jahrgangs verlief mehr als nur zufriedenstellend.



Ein fruchtbares Duett: Grüne Veltliner Gärten in Terrassenlagen bei Weissenkirchen und die Donau

Noch vor zwei Dezennien war die Situation in den Wachauer Weinbetrieben folgende: Von primärer Bedeutung war König Riesling, der redliche Knappe Veltliner war halt auch da. Das zahlreich vorhandene Fußvolk wurde weniger geachtet als Seine Majestät, was sich auch

im Preis widerspiegelte. Einige verantwortliche Weinkörperschaften, wie zum Beispiel die Österreich Wein Marketing (ÖWM), gingen dann daran, das Image der fast verschmähten Sorte zu heben. Spektakuläre Verkostungen „Grüner Veltliner gegen Burgunder“ wurden veranstal-

tet, in denen der Grüne Veltliner bestens ausstieg. Hand in Hand damit ging die Risikofreudigkeit heimischer Winzer, das Sortenspektrum des Veltliners vollständig auszuloten und der Sorte auch Weine jenseits der Schankqualität zuzutrauen. Außerdem wurden auch, in der



Sie halten die Weinwelt mit dem Honivogel Smaragd in Atem: Franz und Franz Hirtzberger

Wachau schon früher als anderswo, Weinmarken geschaffen, die für den Konsumenten übersichtlich und attraktiv waren (Steinfeder; Federpiel, Smaragd). – Und: Besonders Übersee biss an. Das Image des Grünen Veltliners in den USA ist ein ungebrochen hohes. So konnte der Veltliner sowohl in der Bedeutung als auch preislich an den Riesling anschließen.

Solo für Austria

Dass diese Rebsorte, die offensichtlich nur in Österreich ein ideales Habitat hat, auch in so einem schwierigen Jahr wie 2009 reüssieren konnte, liegt mittlerweile an der unbestrittenen Kompetenz der Winzer: Feucht und kalt war es während der Blüte. Das bedeutete, dass die Befruchtung der Stöcke nur mangelhaft funktionierte. Dieses scheinbare Hoppala der Natur erwies sich jedoch als Glücksgriff. Besonders bei der Rebsorte Grüner Veltliner war das Verrieseln von Trauben (am Stock wurden nur wenige Trauben ausgebildet) bemerkbar, also ein natürliches Ausdünnen. Das hieß also weniger Ertrag und mehr Qualität. Das zweite Positivum lag im märchenhaften Herbst. Vorsicht war nur geboten bei der plötzlich auftretenden Botrytis und bei den explosionsartig hinaufschmalzenden Zuckerwerten. Da hieß es rasch reagieren. Johann Donabaum: „Das Traubenmaterial kam sehr warm herein. Man musste den Most sofort kühlen und vorklären, sonst stieg der Trub auf und fing zu gären an.“ Erich Machherndl: „2009 war ob seiner Komplexität definitiv ein Winzerjahr.“

Grüner Veltliner.pur

Dass mittlerweile die Paradesorte Grüner Veltliner in der Wachau auf einem guten Weg ist, zeigte die repräsentative Verkostung. Allein 12 der eingereichten 60 Weine konnten „4 Gläser“ für sich verbuchen. Manch Juror meinte, dass zwei Weine, Hirtzbergers Honivogel und



Franz Pichler jun. aus Wösendorf legt selbst Hand an in der Ried Kollmitz



Der dynamische Newcomer: Helmut Piewald mit Sohn Matthias

Donabaums Spitzer Point, für höhere Weihen reif wären. Man blieb beim „Exzellent“, so bedeutend war der Unterschied zu den anderen 10 Weinen nicht. Immerhin weitere 23 Gewächse bekamen das Prädikat „Ausgezeichnet“ (3 Gläser), das macht insgesamt etwas mehr als 50% der Weine aus. Der Rest des Feldes wurde mit „2 Gläsern“ (Sehr Gut) und „1 Glas“ (Gut) beurteilt. Im allgemeinen Freudentaumel soll man allerdings eine Maxime nicht außer

Acht lassen: Veltliner soll Veltliner bleiben. Nicht häufig, aber doch konnten zwei bedenkliche Tendenzen wahrgenommen werden. Da waren zuerst die Weine, die sicher bei einem Teil der Klientel gut wegen ihrer Frische und Frucht ankommen: die Veltliner mit Sauvignon- oder Sämlingsfrucht. Vermisst wird die Sortentypizität des Veltliners, obwohl der Rebsorte inzwischen ein großes Duft- und Geschmacksspektrum zugestanden wird. Einige Produzenten und Experten befürchten, dass der Ruf des mineralischen, typischen Veltliners so zum Teufel geht. Die zweite Verirrung betrifft die überbordende Holzpräsenz in manchen Weinen. Grüner Veltliner ist per se schmeckert genug, warum noch Schlagobers auf eine Malakofforte pappen? Dass einige wichtige Güter nicht bei der Degustation mitmachten, lag am Fülltermin ihrer Veltliner, der knapp vor der Verkostung lag, und Fassproben sind ja nicht zugelassen.

Die Arrivierten

„Die Vinifikation ist ein Mysterium. Wenn ein Wein bei 10g Restzucker zu gären aufhört, kann ich mich auf den Kopf stellen“, so Franz Hirtzberger. In dieser Tatsache liegt für den arrivierten Weinmacher das Faszinosum Wein. Auch sein Sohn Franz junior weiß, dass die Arbeit im Garten Priorität hat. „Der Rebstock arbeitet gegen uns, wir müssen ihn an der Entfaltung hindern, wollen wir Qualität erreichen. Unser ganzes Weinportfolio soll schlüssig sein.“ Mehr als schlüssig sind die beiden Smaragde Rotes Tor, die Lage ist sehr mineralisch, aber nicht überpowert und der geradezu geniale Honivogel von den untersten, tiefgründigeren Terrassen des Singerriedels.

„In den Jahren, in denen es die Natur besonders gut meint mit dem Spitzer Graben, versuche ich aus den ältesten Rebstöcken der Ried Schön einen Grüner Veltliner zu machen,



Die Wachau – ein landschafts- und kulturhistorisches Kleinod und begehrtes Wein-Ausflugsziel

der meine anderen Smaragde noch toppt“, erzählt Sepp Högl. Möglich wurde das, weil der Winzer – im Gegensatz zu seinem Vater – im Schön nun die dreifache Fläche hat. Mit dem Namen „Stammliegenschaften“ war er nie zufrieden, so änderte er ihn auf „Alte Parzellen Schön“. Das Resultat ist ein dramatisch dichter GrünerVeltliner von bis zu 50-jährigen Stöcken. Aber Achtung auch auf die Smaragde Tausendeimerberg und Schön.

Aus den östlichsten Terrassenanlagen der Wachau, dem Steinertal, kommt der denkwürdige Smaragd des Hauses Alzinger: Leo senior und junior wollen ihre Weine nicht über den Alkohol definiert sehen, sondern über die Mineralik und das finessenreiche Spiel. Entscheidend für die Charakteristik der Lage ist, dass sie am Ende des Tals situiert ist, denn dort sind die Temperaturunterschiede besonders groß – und das macht den Wein grandios.

Johann Schmelz sagt über seine Arbeit: „Eigentlich ist das, was ich tue, schier unmöglich. Wir haben 18 verschiedene Lagenweine im Programm, ein irrer Aufwand.“ Zwei Dinge sind ihm wichtig: die Verschiedenheit der einzelnen Rieden herauszuarbeiten und klare, strahlige Weine mit so wenig Botrytis wie möglich zu erzeugen. Der Prachtveltliner Smaragd Höhereck stammt nicht vom Gföhler Gneis um Loibenberg, sondern vom weicheren Paragneis.

Die Verlässlichen

Im Juli 2009 stand ein verzweifelter Johann Donabaum dem Wasserschwall des sonst harmlosen Spitzerbaches gegenüber. Umso sensationeller ist die „Phönix aus der Asche“-Rückkehr des Winzers mit seinem Smaragd Spitzer Point,

der fast die „5 Gläser“ knackte. Für J. D. gehört der 09er zu den besten 3 Jahrgängen der letzten Zeit. Herzstück sind die 56-jährigen Reben in der Point. Wenig Ertrag macht diesen Meditationswein möglich.

Die Weine von Paul Stierschneider sind wie der Winzer persönlich: nicht vordergründig, aber von tiefem Charakter. Sein Smaragd Loibenberg ist wieder ein Gustostückerl geworden. Starke Selektion („Bei uns liegt nach der Ernte wesentlich mehr am Boden als sonst üblich.“), die Weine nicht zu alkoholisch werden zu lassen und rasche Verarbeitung sind Voraussetzungen für möglichst guten Wein.

Ein gut eingespieltes Team sind Franz Pichler, Vater und Sohn. Nicht erst seit letzter Zeit ist der Smaragd Kollnitz ein wichtiger Beitrag zur Veltliner-Landschaft der Wachau. 09 war es wichtig, den Wein bald genug vom Holzfass in den Tank zu ziehen. „Mir ist es lieber, der Wein hat Reserven, hat seinen Höhepunkt nicht schon im März oder April.“

2,5 Millionen Flaschen jährlich erzeugt die Domäne Wachau. Dass der Qualitätspegel hoch bleibt, dafür sorgen Geschäftsführer Roman Horvath und Önologe Heinz Frischengruber. Ihr diesjähriges Highlight ist der Smaragd der Spitzer Riede Axpoint. Anreiz zur Qualitätssteigerung für die 250 Traubenproduzenten war das 2004 eingeführte Bonitursystem. Da wird die Arbeit der Mitglieder mehrmals im Jahr dokumentiert und bewertet.

Anton Schneeweiß ist ein Routinier des Weinbaus in der Wachau. Sein überzeugender Edel-Smaragd kommt von der Riede Vorderseiber, einer südseitigen Hanglage mit Urgesteinsboden, partiell mit Lössauflage. Er vergleicht seinen 09er mit dem 07er, nur dass beim jüngeren

Veltliner die Säure etwas höher ist, der Punch etwas größer.

Die Newcomer

Erst 12 Jahre Flaschenfüllung betreibt das Weingut Piewald in Spitz. 4 ha werden bewirtschaftet. Helmut Piewald war erst Betriebsmechaniker in einem Textilbetrieb. Später lernte er bei Franz Hirtzberger, danach widmete er sich dem eigenen Familienweingut. Die Riede Kalkofen liegt im Spitzer Graben, 500 Meter entfernt von der Riede Schön. Beide weisen eine ähnliche Typizität auf. „Ich bin kein Showman, ähnlich sind meine Weine.“

Newcomer stimmt bei Andreas Gattinger nicht, steht er doch schon seit 1996 dem 4 Hektar kleinen Weingut vor. Er ist immer noch Mittelschulprofessor für Turnen und Psychologie. Mit dem Smaragd Weitenberg ist ihm wahrlich ein Meisterstück gelungen. Die über 40 Jahre alten Stöcke wurden neu aufterrasiert, neben dem Urgestein dominieren Mergel und Ton. Das Wasser wird dadurch besser gespeichert, die Weine erhalten Kraft und Druck.

Versteckte Preziosen

Verkostungen sind immer Momentaufnahmen. Umso trauriger ist es zu sehen, dass sich einige Weine, vor allem im oberen Alkoholbereich, einem stimmigen Degustieren entzogen. Die Grünen von Schmelz (Pichlpoint), Franz Pichler (Das Beste) und Högl (Schön) gaben sich ziemlich abweisend. Die Zukunft wird zeigen, dass sie zu mehr in der Lage sind. Wohl dem, der sie im Keller hat und sie in zwei oder drei Jahren öffnet.