



Der Charme der Reife

Winzer Sepp Mantler ist einer der Spezialisten für gereifte Veltliner. Seiner Ansicht nach ist der perfekte Reifegrad der Traube bei der Ernte die Grundlage für das Alterungspotential des Weines.

Bild: SN/MANTLERHOF

Die Österreicher scheinen sich zu einem Volk der „Jungweinverliebten“ entwickelt zu haben. Dass es aber darüber hinaus viel mehr in den Kellern zu entdecken gibt, hat kürzlich erst eine Verkostung reifer Weißweine bewiesen. Der bekannte Gourmetjournalist August F. Winkler hatte ein Hand voll Kenner zum Test geladen.

Am beeindruckendsten schlugen sich die Grünen Veltliner. Sie kamen insgesamt aus siebzehn Jahrgängen zurück bis 1971. Als klarer Favorit und Liebling der Fachjuroren wie Darrel Joseph vom „Decanter“ oder Peter Moser vom Magazin „Falstaff“ zeigte sich der betagteste aller probierten Veltliner:

Die 1971er Spätlese vom Weingut der Stadt Krems bezauberte mit einem attraktiven Duft nach Karamellbirne und viel Würze. Der 36 Jahre alte Wein kam mit einer lebendigen Säure, war aber trotzdem grazil und elegant – und brachte nur gute zwölf Prozent Alkohol auf die Waage.

Was braucht nun ein Wein, um in Würde reifen zu können und im Alter aufzublühen?

Den oft zitierten üppigen Alkoholgehalt jedenfalls nicht. Dies bestätigte auch Sepp Mantler vom Weingut Mantlerhof in Gedersdorf, der Doyen für gereifte Veltliner. Grundlage jedes Potenzials zum Altern ist seiner Ansicht nach eine perfekte physiologische Reife der Trauben.

Physiologische Reife, das ist das Zusammenspiel verschiedenster Faktoren wie Reife der Traubenkerne, Geschmack der Beere, ihre Säurestruktur, ihr Extrakt und vieles mehr.

Jung, knackig und voll Kraft. Weine mit solchen Eigenschaften sind schneller ausverkauft als in Flaschen gefüllt. Weine, die erblüht sind, die mit einer großen Vielfalt von Aromen begeistern und die in Würde im Glas goldgelb funkeln, scheinen dagegen etwas aus der Mode geraten zu sein – zu Unrecht.

PETRA BADER

Wie kann ein Weintrinker im Zeitalter der „limonadierten“ Einheitstropfen eine Beziehung zu älteren Weinen aufbauen?

Für Michael Moosbrugger, dem Winzer des Jahres 2006, ist es die Erfahrung, die früher oder später zu reifen Weinen führt. Er selbst ist Herr über 10.000 Flaschen Altwein zurück bis ins Jahr 1947. Gelagert sind diese Kostbarkeiten in der Vinothek seines Weingutes Schloss Gobelsburg. „Reife Weine brauchen ein gewisses Maß an Zuwendung beim Trinken“, erzählt Moosbrugger. Das sei wie mit Menschen, die immer nur vom Mainstream-

Pop berieselt würden. Solche Menschen würden nicht gleich Gefallen an Bachs „Fugen“ finden können. Wenn sie sich jedoch mit der Zeit darauf einließen, erlebten sie ungekannte und besondere Erlebnisse. Genau so sei es bei der Annäherung an reife Weine.

Die großen Jahrgänge der Nachkriegszeit waren oft Jahre mit natürlicher Ertragsreduktion. Winterfrost oder zu nasses Wetter bei der Blüte sorgten für eine Reduzierung der Traubenmenge. Eine gezielte Ertragsregulierung wie im heutigen Qualitätsweinbau war nicht üblich. Großen Erntemengen und in der Folge nur durchschnittlichen Weinen war man sozusagen „schutzlos“ ausgeliefert.

Zu den Freunden gereiften Veltliners zählt auch Emmerich Knoll aus Loiben in der Wachau. „1947 und 1949 waren Paradejahrgänge“, sagt er, aber auch 1977 und '79 seien wunderbare Jahre gewesen. „Die wenigsten Leute schätzen reife Tropfen. Das ist schade, denn gerade zum Essen blühen diese Weine ganz besonders auf.“

Mit Reife ist übrigens immer die Genussreife eines Weines gemeint. Manche Weine sind direkt nach der Flaschenfüllung genussreif, andere wiederum brauchen eine gewisse Zeit, um zu ihrer Vollendung zu gelangen. Anders als sehr fruchtbetonte Rebsorten wie Riesling oder Sauvignon Blanc hat der Veltliner in der Jugend eher gering ausgeprägte Aromen. Er entwickelt sich dafür gleichmäßig ohne große Sprünge.

Viele große Rieslinge etwa verschließen sich nach ihrer ersten fruchtigen Phase. So genannte Firmnoten, wie der berühmte Pet-

rolton beim Riesling findet man im Grünen Veltliner kaum. Er behält seine typische Würzigkeit, gepaart mit einer Aromatik wie wir es bei einem herzhaften Schwarzbrot finden. Am Gaumen zeigen sich reife Veltliner oft wie große Burgunder.

Das bringt auch immer wieder Veltliner gemeinsam mit Burgundern in den Ring. Als Champions bei diesen Wettkämpfen zeigen sich fast immer die Veltliner. Im Jahr 2006 etwa schickte die Winzergruppe „Vinnovative“ um Birgit Eichinger, Karl Steininger und Walter Buchegger in New York, Sydney, Tokio, Zürich und Langenlois ihre reifen Veltliner in eine Blindverkostung gegen reife Burgunder. Das Duell endete 4:1 für Österreich. Hochinteressant auch das Preis-Leistungs-Verhältnis: Der Durchschnittspreis aller zehn verkosteten Veltliner lag bei etwa elf Euro, bei den zehn Burgundern hingegen bei mehr als dem zehnfachen, sprich stolzen 117 Euro.

Der ausgewiesene Altweinliebhaber August F. Winkler meint: „Wein lebt – und er stirbt auch. Irgendwo zwischen Geburt und Tod hat er seinen Höhepunkt, auf dem er sich, gute Herkunft vorausgesetzt, eine Zeit lang hält. Erstklassige Veltliner haben nach fünf Jahren erst ihre Pubertät hinter sich und ein langes Leben in Schönheit vor sich. Gute Altweine gehören zum schönsten Trinkvergnügen.“

PS: Sie bekommen reife Weine üblicherweise weder in der Vinothek noch im Supermarkt. Fragen Sie Ihren Winzer, stöbern Sie in den Weinkarten ihrer Lieblingsrestaurants oder fragen Sie den Sommelier nach alten Schätzen im Weinkeller.

Ihre Weintermine

Burgenland

14.4. Wine Opening in Purbach, Info <http://www.purbach.at>

20.4. Ruster Weinschätze, Info <http://www.rust.at>

1.5. Tag der offenen Tür im Weineuseum Moschendorf, Info Gebietsvinothek Südburgenland, office@weindidyle.at

Donauland

23.4. Klosterneuburger Weinfrühling im Stadtmuseum Klosterneuburg, Info Tel.: 02243/32463

Kamptal

14.4. Wein hören im Loisium, Langenlois, Info Loisium Kellerwelt Tel.: 02734/32240-10, info@loisium.at <http://www.loisium.at>

Steiermark

12.5. Präsentation „Steirische Klassik“ im Schloß Gamlitz, Info Georg Winkler-Hermaden Tel.: 0664/3510739

Thermenregion

14.4. Tag der offenen Kellertüren in Leobersdorf, Info Gemeindeamt Tel.: 02252/62396-25

Wachau

5.5. Steinfeder Night im Schloß Spitz,

Info office@vinea-wachau.at <http://www.vinea-wachau.at>

Weinviertel

20.4. Erstpräsentation der Weinviertel Weinviertel im Stadtsaal Hollabrunn, Info Tel.: 02952/20237, info@weingueter-weinviertel.at www.weingueter-weinviertel.at

29.4. Tag des Stettner Weines in der Kellergasse Stetten, Info Tel.: 02262/673660

4.5. Weinkulinarium in der Hauer-vinothek, Retz, Info Otto Axenkkopf Hauer-vinothek, weinschloessl@aon.at <http://www.tiscover.com/axenkkopf>

5.5. DAC Party – Drink & Celebrate im Riegelhofer-Keller, Gstetten, Info www.weinvierteldac.at

Niederösterreich

23.4. Niederösterreich Weiss im Museumsquartier, Wien, Info <http://www.weintage.at>

Seminare für Weinliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinkademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/6853 od. 02732/87612 www.weinkademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausosterreich.at

ERGEBNISSE und Spitzenjahrgänge

Siebzehn gereifte Grüne Veltliner wurden einer Fachjury aus Österreich, Deutschland und der Schweiz präsentiert. Die Weine auf den ersten sechs Plätzen:

Weingut Stadt Krems, **Spätlese** 1971 (18,643 von 20 möglichen Punkten)

„**Honivogel**“ Smaragd 1995, Hirtzberger, Spitz in der Wachau (17,679)

Veltliner „M“ 1997, F. X. Pichler, Loiben, Wachau (17,571)

„**Spiegel**“ Auslese 1977, Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal (17,214)

„**Spiegel**“ Reserve 1999, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal (17,107)

„**Steinborz**“ Smaragd 1994, Lagler, Spitz, Wachau (17,071)

Veltliner Vinothekfüllung Smaragd 1990, Knoll, Loiben, Wachau (17,071 Punkte)



Fachjury für die Verkostung reifer Weine. Im Bild vorn links der Organisator und Gourmetjournalist August F. Winkler.

Bild: SN

Drei wichtige Jahrgänge:

1977: Spätfrost bringt erheblichen Schaden, Erntemenge weit unter dem Durchschnitt, trockenes, warmes Herbstwetter (daher kaum Botrytis). Vollreife, betont fruchtige Weine.

1979: Früher Austrieb, warmes Frühjahr, kühler Sommer. Günstige Regenfälle zu Reifebeginn. Ungewöhnlich warmer und langer Herbst. Die physiologische Reife konnte überall erreicht und häufig überschritten werden.

1985: Winterfröste bis unter –25 Grad richten schwere Schäden an. In der Folge geringste Erntemenge seit Jahrzehnten. Warmer Sommer, genügend Niederschläge, schöner Herbst. Die Trauben waren kerngesund, sie hatten eine sehr günstige Zucker-Säure-Verhältnis.