

Ein Jahrgang für Fleißige

Extreme Witterungsbedingungen haben den österreichischen Weinbauern während der Vegetationsphase viel abgefordert. Mittlerweile ist die Ernte in einigen Gebieten bereits abgeschlossen. Allen Widrigkeiten zum Trotz trafen wir zufriedene Winzer.

PETRA BADER

Judith Beck, Winzerin in Gols am Neusiedlersee, hat die komplette Traubenernte bereits eingefahren. Nach den Anstrengungen des heurigen Jahres ist sie erschöpft, aber glücklich. Das eingebrachte Traubenmaterial musste gründlich ausgelesen werden. „Aber es ist sehr gut“, sagt sie. „Wir haben dieses Jahr einen regelrechten Kampf mit der Witterung geführt.“ Besonders die zwei Hagelanschläge vom 7. Juli und vom 15. August brachten Mengeneinbußen, die sie – je nach Lage – mit 10 und vereinzelt mit 60 Prozent beziffert.

Da Beck ihre Weinberge nach biodynamischen Richtlinien bearbeitet, also keine systemischen Pflanzenschutzmittel verwendet, traf sie der hohe Infektionsdruck der beiden Mehltauarten Oidium und Peronospora (siehe Kasten) besonders hart. „Wir haben täglich gekämpft, die Abwehrkräfte unserer Reben mit Kamille, Schachtelhalm und Brennnessel zu stärken und den Schaden mit intensiver Laubarbeit so gering wie möglich zu halten“, sagt Beck, deren Weingut noch in der dreijährigen Umstellungsphase vom konventionellen Weinbau zum biodynamischen Betrieb ist.

Ohne Fleiß gibt es 2008 garantiert keinen Preis

In der Tat hatte es das heurige Weinjahr in sich. Auf Grund der hohen Niederschläge während der Vegetation, beginnend mit der Blüte, gab es in allen österreichischen Anbaugebieten starken Befallsdruck durch Pilzkrankheiten. So wurden konsequente Maßnahmen im Bereich des Pflanzenschutzes notwendig. Mit umfangreicher Laubarbeit und dem Ausdünnen bereits mit Peronospora befallener Trauben, konnte die Pilzkrankheit teilweise im Schach gehalten werden. Biowinzer haben zudem versucht, den Schaden mit Schwefel- und Kupferspritzungen, so weit es ging, einzudämmen. Vom Hagelschlag waren dieses Jahr rund 7000 Hektar Rebfläche betroffen. Am stärksten litt das Burgenland, aber auch die ohnehin traditionell hagelgefährdete Steiermark machte keine Ausnahme.

Alfred Ploder, Weinbauer in St. Peter am Ottersbach in der Südoststeiermark, hatte



Totaler Einsatz bis zum Schluss: Judith Beck beim schonenden Einmischen der Weintrauben mit bloßen Füßen.
Bild: SN/PETRA BADER

auch alle Hände voll zu tun. Ploder entschied sich vor zwei Jahren wie Beck, seinen Betrieb auf biologischen Landbau umzustellen: „Einen Schönheitswettbewerb können wir heuer mit unseren Weingärten nicht gewinnen. Wir haben allerdings eine strenge Vorernte betrieben und die schlechten Trauben rigoros aussortiert. So haben wir schon jetzt gute Qualitäten im Keller“, ist er zuversichtlich. „Außerdem ist das Wetter momentan traumhaft. Anfang Oktober bekamen die Trauben durch die sonnigen Bedingungen nochmals einen Schub und die physiologische Reife (siehe Kasten) setzte ein. Die Weine, die als Klasisik in die Flasche kommen, sind schon geerntet. Beim Verkosten der Moste stellt sich heraus, dass sie typisch steirisch sind und ihrem Namen alle Ehre machen werden“, sagt Ploder.

Insgesamt rechnete die Statistik Austria vor Monaten für 2008 noch mit einer Rekordekte von drei Millionen Hektoliter. Dass es jetzt „nur“ 2,5 Millionen Hektoliter für alle Gebiete wurden, sei zu verkraften. Womit die Erntemenge zwar im Mittel der letzten fünf Jahre, jedoch sechs Prozent unter dem Vorjahreswert liegt.

Als sehr anstrengend und vor allem mühsam bezeichnet auch Peter Malberg, ehemals verantwortlicher Önologe auf dem Weinviertler Weingut Graf Hardegg, seinen ersten eigenen Weinjahrgang. Er kehrte dem Weinviertel nach 14 Jahren vergangenen Herbst den Rücken, um mit einem eigenen Weingut in der Wachau sesshaft zu werden. Der gebürtige Salzburger

hat in seinen Weingärten rund um Spitz und Weißenkirchen Riesling sowie Grünen Veltliner im Anbau und bearbeitet seine Terrassenlagen komplett in Handarbeit. Welche Herausforderung das in einem Jahr wie diesem bedeutet, ist klar. Der Wachauer Neowinzer hat in Gesprächen mit alteingesessenen Weinbauern der Region erfahren, dass solch widrige Bedingungen bisher äußerst selten waren. Vor allem der September war in der Region viel zu kalt und feucht. Die Folge: ein deutlicher Reiferückstand. Aber auch hier spendet das momentane Wetter Segen und Trost. Letztes Wochenende hat Malberg mit der Ernte begonnen. Penibel wird darauf geachtet, dass alle Beeren, die mit Peronospora befallen sind, aussortiert werden. Diese wür-

Der warme Oktober spendet den Winzern Segen und Trost

den dem Wein einen untypisch bitteren Ton geben, so Malberg. Er selbst freut sich trotz der Mühen über seinen ersten Jahrgang, der elegant und klassisch werden dürfte. Und es gibt noch viel zu tun: die Ernte wird sich in der Wachau noch bis Mitte November hinziehen.

Ebenso noch am Beginn der Erntesaison ist die Kamptaler Winzerin Birgit Eichinger aus Strass im Strassertal. Sie hat bis jetzt nur den Roten Veltliner und die Trauben für den einfachsten Grünen Veltliner im Keller. Alles andere hängt noch auf den

Rebstöcken. Das momentan schöne Wetter lädt dazu ein, den Trauben noch ein wenig Sonne zu gönnen. Die Werte wie Säure und Zucker sind gut. „In meinen Weingärten war es heuer sehr wichtig, strikt auszudünnen. Glücklicherweise bin ich vom Hagel verschont geblieben. Und auch der Pilzdruck machte kaum Probleme. Trotzdem haben wir die schlechten Trauben ausgeschnitten, um denen, die noch hängen, mehr Aufmerksamkeit zukommen zu lassen“, erklärt Eichinger. Und sie wird mit ihrer Taktik belohnt. Der Rote Veltliner aus der Lage Stangl erbrachte schon jetzt der ordentlichen Wert von 19,5 Grad Klosterneuburger Mostwaage. „Der Grüne Veltliner dieses Jahrgangs wird in der Gesamtqualität eine Nasenlänge vor dem Riesling sein, denn der ist durch die Feuchtigkeit im September etwas im Reiferückstand und wird daher wohl nicht die Mostgrade des Vorjahres erreichen“, vermutet sie.

Für genaue Vorhersagen über die Qualität des Jahrganges sei es aber zu früh. Das wäre wie Kaffeesud lesen, denn die nächsten Herbsttage und der Umstand, wie die Winzer mit dem Traubenmaterial zurecht kommen, haben noch viel Einfluss auf die Qualität. Für ganz Neugierige gibt es übrigens bereits die ersten heurigen Weine zu verkosten. Beispielsweise der „Junge Wachauer 2008“ der Domäne Wachau. Der charmante Weißwein aus den Sorten Rivanner und Frühroter Veltliner gibt mit seiner eleganten Stilistik, knackigen Säure und der fruchtbetonten Aromatik einen kleinen Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang.

IM Detail

Peronospora

Der Falsche Mehltau, auch Peronospora genannt, verursacht in den Weingärten enorme wirtschaftliche Schäden. Er befällt alle grünen Teile der Rebe. Bei starker Infektion stirbt das Laub ab, dadurch wird die Fotosynthese verringert. Die Folge: die Fruchtreife verzögert sich und der Gehalt an Fruchtzucker wird herabgesetzt. So können bei starkem Befall blasse, dünne Rotweine und schwächliche Weißweine entstehen. Der Pilz kann im abgefallenen Laub überwintern.

Oidium

Der Echte Mehltau oder Oidium breitet sich nach der Infektion rasch aus. Am schnellsten entwickelt er sich bei warmer Witterung zwischen 20 und 27 Grad. Direktes Sonnenlicht kann die Ausbreitung eindämmen. Neben organischen Fungiziden kann auch Schwefel in Mischung mit Kalk und Wasser gegen Oidium wirken. Oft werden an die Enden der Rebzeilen auch Rosenstöcke gepflanzt. Sie sind anfälliger als Rebstöcke, weshalb sie ein schön anzusehender Indikator sind.



WWW.AUFZUMWEIN.AT

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at

