



Winzer Peter Malberg liest in seinem Weingarten in Spitz in der Wachau die Mostgrade der Trauben – also ihren Zuckergehalt – mit einem Refraktometer ab.

Bilder (3): SN/BADER

WEIN kompakt

Alter Brauch: Martiniloben

Für alle, die im Spätherbst von der Farbenpracht der heimischen Weinbaugebiete angelockt werden, ist das Martiniloben in den einzelnen Weinbaugemeinden ein Pflichttermin. Der volkstümliche Brauch des Martinilobens wird in Österreich vor allem rund um den Neusiedler See im Burgenland aber auch in Krems, in der Wachau und im Weinviertel begangen. Benannt ist das Fest nach dem Heiligen Martin von Tours (316 bis 397), der in vielen Ländern als Weinheiliger verehrt wird. Der eigentliche Tag des Martinilobens ist der 11. November, der Gedenktag des Heiligen, an dem traditionell die Winzer von Keller zu Keller gingen, um die Jungweine der eben eingebrachten Ernte zu verkosten. Dabei wurde erstmals die Qualität des jungen Weines getestet. Entsprechend dieser den Erwartungen, durfte man sich mit ihm zuprosten. Aus diesem guten, alten Winzerbrauch hat sich ein Fest entwickelt, dessen Schmaus aus gebratenen Gänsen und jungem Wein besteht. Heute nimmt man den Termin allerdings etwas flexibler und feiert Martiniloben auf Weingütern oder in Gasthäusern von Ende Oktober bis weit in den November hinein.

Kleinste Ernte seit über zehn Jahren

Thomas Schwarz vom Weingut „Kloster am Spitz“ im burgenländischen Purbach am Neusiedler See wirkt nach der Ernte erschöpft. „Das Weinjahr war voller Emotionen“, sagt er. Seit dem Frühjahr galt es, mit schwierigen Bedingungen zurechtzukommen. Im Endergebnis „konnten wir nur etwa die Hälfte der sonst üblichen Erntemenge heimbringen“, erzählt der junge Winzer. Das Frühjahr war im Vergleich mit anderen Jahren sehr kalt. Winterfröste dürften die Reben schon zuvor geschädigt haben. Mit einem späten Austrieb startete dann eine schwierige Vegetationsperiode. Während der Blüte von Anfang bis Ende Juni – je nach Rebsorte – regnete es häufig. „Die Traubenansätze sind stark verrieselt. Besonders beim Grünen Veltliner, aber auch beim Pinot Noir und beim Blaufränkisch wurde die Menge ziemlich ausgeputzt“, sagt Thomas Schwarz.

Verrieselung war 2010 das große Thema. Als Verrieselung bezeichnet man im Weinbau einen schlechten Fruchtansatz. Die Blüten fallen ganz oder teilweise ab, entsprechend gering ist die Anzahl der Weintrauben. Die Gründe können vielfältig sein. Heuer war es eindeutig das nasse Wetter. Die Verrieselung hat zwar Ertragseinbußen zur Folge, aber nicht unbedingt einen Qualitätsrückgang. Ein gewisser Verrieselungsgrad kann sogar vorteilhaft sein. Hängen die Beeren nicht so dicht am Traubenkamm, ist die Fäulnisgefahr geringer. Thomas Schwarz ist ganz zufrieden mit dem, was jetzt im Keller in seinen Fässern vor sich hin gärt, und meint: „Es wird ein schöner, trinkiger Jahrgang mit Weinen, die fruchtbetont, aber nicht zu wuchtig sein werden.“

Ähnlich wie im Burgenland verlief die Vegetation auch in den Weinbaugebieten Niederösterreichs. Weinbaupräsident Josef Pleil betonte, dass die Hauptrebsorte Österreichs, der Grüne Veltliner, die größten Einbußen hinnehmen musste. Aus wirtschaftlicher Sicht ist 2010 ein Katastrophenjahr. Ein gutes Jahr bringt rund 2,8 Millionen Hektoliter Wein. Heuer werden nur rund 1,6 Millionen erwartet. Ge-

Witterungsextreme, enormer Arbeitsaufwand und eine sehr geringe Erntemenge – das war das Weinjahr 2010.

PETRA BADER



Verrieselter (oben) und normaler Veltliner.

schätzte 200 Millionen Euro Wertschöpfung gehen so verloren. Nachdem 2009 zwar sehr gute Qualitäten, aber auch schon eine um ein Drittel geringere Menge als üblich bescherte, kann es nun bei dem einen oder anderen Weingut schon eng werden.

Ein Trost bleibt: Die Qualität stimmt. Auch bei Peter Malberg in seinem biodynamisch geführten Betrieb in Spitz in der Wachau wird der Keller nicht prall gefüllt sein. „Die verregnete Blüte war ein großes Problem. Der sehr feuchte und viel zu kalte August verzögerte die Reife der Trauben dazu noch deutlich. Leider haben wir jetzt im Oktober auch viel zu niedrige Temperaturen. Die Säure kann sich nur schlecht abbauen“, erzählt der Winzer, der heuer seinen dritten Jahrgang im eigenen Betrieb einbringt. Als gäbe es nicht schon genug Probleme, waren in Niederösterreich und im Burgenland viele Weingärten von der Peronospora, dem falschen Mehltau, betroffen. Das nasse Wetter erhöhte den Krankheitsdruck noch.

Die beiden Biowinzer Thomas Schwarz und Peter Malberg hatten allerdings weniger mit dem Mehltau zu kämpfen als konventionell arbeitende Kollegen. Zu Stärkung der Reben wird vorab unter anderem mit siliziumreichem Schachtelhalmextrakt gearbeitet. Malberg schwört zusätzlich auf intensive Laubarbeit im Weingarten. Er ist, wie auch Schwarz, in der Regel doppelt so oft bei jedem Rebstock wie ansonsten üblich. Die Widerstandskraft der Reben ist durchaus mit der der Menschen vergleichbar: Wer gut trainiert ist und sich gesund ernährt, ist in der Regel bei Weitem nicht so krankheitsanfällig wie jene, die ihre Zeit mit viel zu fettem Essen komfortabel auf der Fernsehcouch verbringen.

Andere Vorzeichen, aber das gleiche Mengenproblem hat die Steiermark: Auch hier rechnen die Weinbauern mit einem Ernteausschlag von 40 bis 50 Prozent. Christoph Neumeister aus Straden in der Südoststeiermark berichtet von besonderen Wetterkapriolen. Der Winzer, der Trauben von 35 Hektar Weingärten verarbeitet, erzählt: „Bei uns hat es bis August ziemlich gut ausgesehen. Dann aber blieb der für die Endreife der Trauben wichtige Altweibersommer aus“ – im Gegenteil, starke Regenfälle stellten sich ein. Fäulnis breitete sich aus.

Ein Ruck ging durch die steirische Winzerschaft. Überall wurden die Erntehelfer aufgestockt. Mehrere Male wurden die Weinberge vor der eigentlichen Lese durchkämmt und alles faule Traubenmaterial ausgesondert. „Wir konnten heuer nicht zuwarten und mussten schnell reagieren“, sagt Neumeister. In Straden wird gut 80 Prozent des Jahrgangs 2010 in die „Steirische Klassik“-Linie fließen. Die hochwertigen Lagenweine, wie „Morfeitl“ oder „Klausen“ wird es nur in sehr geringen Mengen geben, aber dafür auf außerordentlichem Niveau.

In der Wachau freut sich Peter Malberg trotz der Mühen über seine Weine. „Ich glaube, wir haben besonders spannende Weine im Keller. Die Säure wird zwar etwas höher ausfallen, aber dafür wird vor allem der Riesling von seiner typisch markanten frischen Frucht geprägt sein“, verspricht er.



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemächlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Weinerlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN