

Wein, der aus der Kälte kommt



Die klimatischen Voraussetzungen für Eiswein waren heuer im Jänner optimal. Die heimischen Winzer konnten perfekte Trauben für das „flüssige Gold“ einbringen.

PETRA BADER

Die Rebstöcke müssen während des Herbstes und Winters ab der Vollreife vor Vogelfraß mit Netzen geschützt werden. Geerntet wird bei beißender Kälte oft auch mit Stirnlampen. BILD: SN/WEINRIEDER



Minus sieben Grad müssen die Trauben haben.

BILD: SN/NITTAUS

In der Nacht nach Dreikönig durften wir unseren hundertsten Eiswein ernten“, sagt Fritz Rieder, bekannt als der Weinrieder, nicht ohne Stolz. Es sei ja immer eine Art Lotterie, weil man nie wisse, ob die Temperaturen so weit ins Minus sanken, dass es für die Herstellung von Eiswein passe. Also ein aus wirtschaftlicher Sicht riskantes Vorhaben. Trotzdem probiert man am Weinviertler Weingut seit 38 Jahren stets, Eiswein zu keltern. Neun Mal hat es nicht geklappt. Die späteste Ernte war im Jahr 2011. Damals musste man sich bis Anfang Februar gedulden. Erst dann kam der ersehnte Frost. Wobei der nördliche Teil des Weinviertels mit seinem rauen Klima als ideales Terroir für Eiswein gilt. Die Rieders lassen meist mehrere Lagen und auch verschiedene Sorten in der Hoffnung auf einen außergewöhnlichen Süßwein hängen. Die Königssorte für Eiswein wäre der Riesling, aber auch Grüner Veltliner oder Welschriesling seien ideal, meint Rieder, der schon jede Menge Auszeichnungen für das „flüssige Gold“ aus seinem Keller einheimen konnte. Er selbst sagt aber, er lerne jedes Jahr neue Details dazu.

Eiswein ist die Bezeichnung für einen speziellen Weintyp, der aus gefrorenen Trauben hergestellt wird. Die Süßwein-Spezialität kann nur in nördlichen Weinbauländern gekeltet werden, da nur hier das Klima dafür geeignet ist. Selbst in Deutschland und Österreich, den führenden Eisweinnationen in Europa, gelingt es nicht jedes Jahr. In beiden Ländern rangiert die Spezialität in der Kategorie Prädikatswein. Das Mostgewicht muss mindestens einer Beerenauslese – ab 25 Grad Klosterneuburger Mostwaage (KMW) – entsprechen, liegt aber meist höher. Die Herstellung ist äußerst nervenaufreibend und mühsam. Daneben beträgt die Erntemenge nur einen Bruchteil (man spricht von etwa zehn Prozent) eines herkömmlichen Weins. Das erklärt die relativ hohen Preise.

Das Burgenland ist bekannt für seine Süßweine. Auch hier konnte man in der ersten Jännerwoche 2017 wäh-

rend zweier Nächte gefrorene Trauben heimholen. Andreas Nittnaus, seine Eltern sowie Bruder Hans Michael, mit denen er gemeinsam das Weingut in Gols betreibt, haben vier verschiedene Sorten geerntet. „Wir kontrollieren die Temperatur sehr genau, wenn abzusehen ist, dass es richtig kalt wird“, sagt der Jungwinzer. Der Weinbauverband Gols unterhält übrigens vier Wetterstationen, deren Daten Weinbauern online abrufen können. „Wenn es sich abzeichnet, dass es in der Nacht über mehrere Stunden mindestens minus sieben Grad gibt, bitten wir unsere Mitarbeiter, ihr Handy auf den Nachttisch zu legen. Passt alles zusammen, mache ich einen Rundruf und eine Stunde später geht die Lese los“, so Nittnaus. Die Trauben sollten im Idealfall vor Tagesanbruch geerntet werden, da die aufgehende Sonne Wärme bringt. Die Beeren drohen dann aufzutauen. Am Neujahrstag waren sie in der Früh so gefroren, dass man erfreulicherweise mit einer Eisweinernte ins neue Jahr starten konnte. Diese sei aber jedes Jahr ein Kraftakt. Das Ergebnis belohne aber die vielen Mühen, erzählt Nittnaus.

Auch Willi Bründlmayer aus Langenlois wagte es nach 2005 dieses Jahr erstmals wieder, Trauben für die Eisweinernte hängen zu lassen. Ein Stück des Rieslingweingartens der Lage Steinmassl und Muskateller am Rosenhügel wurde im Herbst am Beginn der Vollreife mit Vogelschutznetzen eingespannt. Täte man das nicht, wären die Trauben in kürzester Zeit von den Staren, die diese Delikatesse schätzen, abgeerntet. Als klar war, dass es eisig werden würde, konnten am Dreikönigstag alle Vorbereitungen getroffen werden. Die Ernte in der Nacht darauf dauerte von ein Uhr bis sechs Uhr früh. Für die Mitarbeiter, ausgerüstet mit Stirnlampen und wattierten Anzügen, sei es Ehrensache, bei diesem besonderen Moment im Weingarten dabei zu sein. Versorgt würden alle mit heißem Tee.

„Wenn die gefrorenen Trauben in den Keller kommen, werden sie zuerst vom Kellereinspektor überprüft. Dieser bleibt auch während des gesamten Pressvorgangs im Haus. In der

Presse dürfe das Lesegut auf keinen Fall auftauen. Nur so kann der flüssige Extrakt vom gefrorenen Wasser in den Beeren getrennt werden. Wenn wir einen Eiswein planen, müssen wir das vorher zur Kontrolle anmelden“, sagt Willi Bründlmayer. Diese Kontrolle habe für ihn durchaus Sinn. Mit den beiden Jungweinen, die jetzt gärten, sei er mehr als zufrieden. Die Frucht zeige sich glasklar, die Mostgewichte seien hoch, beim Muskateller sogar sehr hoch. Beide verbrachten die erste Zeit in gebrauchten 300 Liter fassenden Eichenholzfässern.

„Im Holzfass haben wir eine optimale Gärqualität, da die Poren im Holz den Most stetig mit einer gewissen Dosis an Sauerstoff versorgen. Nach der Gärung reift der junge Wein noch mindestens ein Jahr oder länger im Edelstahltank. So können wir die frische Frucht, die einen Eiswein auszeichnet, am besten erhalten“, sagt der Winzer. Im Vergleich zum Eiswein, der durch Klarheit und Brillanz, sowohl in der Frucht als auch in der Säure, punkte, bestächen Beeren- oder Trockenbeerenauslese mit Cremigkeit und Noten wie Honig und Malz, die von den edelfaulen Beeren stammten.

Fritz Rieder, der in der Szene nicht nur als hervorragender Winzer, sondern auch als kompetenter Ansprechpartner für die Harmonie seiner Weine zu Speisen gilt, plädiert dafür, Eiswein als Solist zu genießen. Dabei gesteht er mit einem Augenzwinkern ein, dass er es als Winzer durchaus auch hier und da gern sehe, wenn der Wein die alleinige Hauptrolle ohne Essen spiele. Vor allem sein Riesling-Eiswein von der Paradelage Schneiderberg wäre allein ein Dessert für sich. Zu den anderen Sorten wie dem Welschriesling ginge etwa ein kraftvoll würziger Blauschimmelkäse oder eine üppige Gänseleberterrine. Zum roten Eiswein habe Rieder einmal eine Sachertorte probiert. Das sei unerwartet harmonisch gewesen und ihm immer noch im Gedächtnis. Überhaupt sei der Eiswein für ihn jener Wein, bei dem die meisten Emotionen frei würden. Verständlich bei der aufregenden Geschichte, die der Wein durchlebt, bis er im Glas strahlt.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.