

Warten lohnt sich

Reife Weine brauchen Aufmerksamkeit.

Sie sollten sorgsam gelagert und mit Hinwendung genossen werden. Dann brillieren sie durch Tiefgang, Komplexität und erzählen ihre ganz eigene Geschichte.

PETRA BADER

Einige ausgewählte Weißweine reifen im Keller des Nikolaihofes bis zu 17 Jahre, bevor sie als Vinotheksfüllung zum Kunden kommen.

BILD: SN/NIKOLAIHOF

F„Früher war es ganz normal, gereifte Weine zu trinken“, sagt Nikolaus Saahs vom Nikolaihof in Mautern in der Wachau. Seine Eltern erlebten allerdings in den 1990ern, wie Österreich zum Volk der Jungweinverliebten wurde. Selbst Kultweine, denen man traditionellerweise eine gewisse Reifezeit zugestanden hatte, wurden so vinifiziert, dass sie bereits jung trinkbar wurden. Die moderne Kellertechnik machte es möglich. Weinen ihre notwendige Entwicklungszeit zu geben war out. Oft schon im zeitigen Frühjahr nach der Ernte wurden – und werden teilweise heute noch – die hochwertigsten Weine abgefüllt. Sie sollen sobald als möglich für den Kunden verfügbar sein, wenn Bewertungen in den entsprechenden Guides publiziert werden.

Dahinter stecken natürlich nachvollziehbare betriebswirtschaftliche Gründe: Der beste Wein ist wohl der verkaufte. Es ist sicher auch die Ungeduld und Schnelllebigkeit der Zeit, die das Jungweintrinken forciert. Die Saahs wollten dies aber von Anfang an nicht mitmachen. Sie sahen es als falsche Entwicklung und entschlossen sich, für ihre Weine neue Märkte zu suchen. Fündig wurden sie unter anderem in Skandinavien und den USA. Bis heute liegt daher der Exportanteil des seit 1971 biodynamisch wirtschaftenden Demeter-Weinguts bei 70 bis 80 Prozent. Im Laufe der Zeit gewann man jedoch heimische Kunden zurück. Überhaupt sucht der Österreicher wieder nach Wein mit Potenzial und Trinkreife.

Initialzündung für den Nikolaihof im Speziellen war der 1995er Riesling Vinothek, welcher von Robert Parkers Wine Advocate im Jahr 2014 mit 100 von 100 möglichen Punkten geadelt wurde. Die-

ser Wein lagerte 17 Jahre im 3000 Liter fassenden Eichenholzfass, bevor er abgefüllt wurde. David Schildknecht, damals für Österreich bei Parker zuständig, war dermaßen hingerissen, dass er nicht zögerte, die niemals zuvor für einen heimischen trockenen Weißwein vergebene Höchstwertung zu zücken.

Was braucht ein Wein, um reifen zu können? Denn nicht jeder Rebensaft hat das Rüstzeug, mit der Lagerung besser zu werden. Für Nikolaus Saahs ist es vor allem die Balance, die die Trauben schon aus dem Weingarten mitbringen. Sie sollten physiologisch reif sein, nicht zu früh, aber auch nicht zu spät geerntet werden. Die Aromatik muss stimmig, Säure und Zuckergehalt müssen in einem guten Verhältnis zueinander sein. In der Folge braucht es die Harmonie aller Komponenten, denn das

Stress im Keller haben. Sie sollen sich vielmehr in Ruhe entwickeln. „Für manche unserer Weine ist eine lange Lagerung im großen Holzfass ideal, weil sie dort wohl dosiert über die Zeit atmen dürfen. Wir verkosten den Inhalt der Fässer nur wenige Male im Jahr, sonst machen wir nichts. In der Regel braucht es weder Schwefel noch sonst etwas während der Jahre. Nur Ruhe ist wichtig“, sagt der Winzer. Aber auch von früher abgefüllten Weinen behält man am Nikolaihof immer eine gewisse Menge zurück. Diese Late-Release-Weine seien zum einen eine Versicherung, wenn einmal eine Ernte nicht so üppig ausfalle. Zum anderen wolle man den Kunden zeigen, wie sich Wein in der Flasche entwickeln kann. Seit Jahren arbeiten auch die Traditionsweingüter und die Steirischen Terroir- und Klassikerwinzer aktiv daran, dass ihren Topweinen Reifezeit zugestanden wird. Diese Lobbyarbeit zahlt sich aus.

Wie wird Wein richtig gelagert? Etwas krass ausgedrückt: Optimal ist es auf keinen Fall, wenn ein Wein mit berühmtem Etikett in der Wohnzimmervitrine, dem Tageslicht und eventuell auch der Sonne ausgesetzt, stehend und bei warmer Temperatur sein Dasein fristet. Das kann man gern später mit der leeren Flasche tun.

Ideal ist vielmehr ein dunkler Raum mit gleichbleibender Temperatur. Am besten sind 12 bis 14 Grad, was bei den heutigen Wohnbedingungen oft nicht möglich ist. Wichtig ist vor allem die Konstanz. Temperaturschwankungen schaden dem Wein am meisten. Der Wein altert um einiges schneller und schlechter. Die Luftfeuchtigkeit sollte im idealen Fall rund 70 Prozent betragen. So bleiben auch die Etiketten ansehnlich. Ist es zu feucht, werden sie schimmelig, ist es zu trocken, freut das den Korken nicht. Wer das

Budget hat, kann sich einen Weinlagerschrank anschaffen. Spezialisten wie die Weinbank im steirischen Ehrenhausen bieten Kellerfächer für Lagerung an. Diese Investition zahlt sich aus.

Was macht einen gereiften Wein aus? Diese Frage ging an Benjamin Mayr, Sortimentsentwickler beim Weingroßhändler Del Fabro & Kolarik. Er und seine Kollegen haben über die vergangenen Jahre ein breites Portfolio mit Weinen von perfekter Trinkreife aufgebaut. Ein Service für Privatkunden und vor allem Gastronomen, die keine Lagermöglichkeit haben. Mayr meint zum Thema: „Für mich ist die Qualität der Reife nicht nach starr definierten Parametern messbar. Es ist vielmehr wie bei der Kunst und Musik: Viele Wahrheiten sind in Ordnung.“ Er und sein Team teilen Weine, die sie weglegen, in drei Kategorien ein. Es sind zum einen die sogenannten Blue Chips – also alles, was Kultstatus genießt und eine gesicherte Wertsteigerung hat, wie Perwölff von Krutzler am Eisenberg, Heiligenstein von Bründlmayer im Kamptal oder Kellerberg von F. X. Pichler in der Wachau.

Dann gibt es jene einer breiteren Käuferschicht bekannten Weine, die stets gefragt sind, durchaus im leistbaren Bereich liegen, aber auch reifen sollten, wie die Pannobiles von den Pannobile-Winzern aus Gols.

Und dann sind da noch die Geheimtipps. Hier sind viel Fingerspitzengefühl und sensorische Fachkompetenz in der Verkostung gefragt. „Weine für diese Gruppe zu finden ist besonders hart. Wir verkosten sehr viel und suchen dabei vor allem nach Authentizität, Länge, Balance und Struktur. Also jene Faktoren, die auf Lagerpotenzial hindeuten. Was wir uns nie weglegen, sind Weine, die von ihrer frischen Frucht leben, einen prickelnden Charakter haben, der ihren Trinkfluss unterstützt, und die kurz nach der Ernte als Jungweine auf den Markt

kommen. Die einfachen Tischweine für jeden Tag, die bei Weitem größte Gruppe, zählen natürlich auch dazu“, erklärt Mayr weiter.

Wein lebt – das bedeutet auch, dass er irgendwann stirbt. Ist er noch so balanciert und spannungsreich, er wird nicht ewig mit Genuss zu trinken sein. Die Aromatik in der Reifung unterscheidet sich in drei nacheinander folgende Stadien. Ganz zu Beginn wird der Wein von Primäraromen dominiert. Sie stammen von der Traube, sind frisch, fruchtig, blumig. Während der Vinifikation und des Ausbaus entstehen zusätzlich die Sekundäraromen, die eine Zeit lang gemeinsam mit den primären den Wein prägen. Das Sekundäre entwickelt sich durch die Gärung, den Ausbau im kleinen Holzfass oder den

biologischen Säureabbau. In der weiteren Reifekurve dominieren dann die Tertiäraromen das Geschmacksbild. Die frische Frucht verändert sich in eine gekochte (Kompott) oder getrocknete (Dörrobst) Richtung. Dazu kommen Noten wie Karamell, Petrol, Leder, Unterholz oder Pilze.

Jeder sollte selbst entscheiden, welche Art der Aromatik ihm am meisten zusagt. Weine sind Persönlichkeiten, nicht jeder Weintrinker mag den Charakter und die Bekömmlichkeit der Reife. Manch einer liebt das Aufbrausende und Stürmische der Jugend. Oft sind Weine nach der Füllung trinkreif, verschließen sich dann wieder, um später erst richtig durchzustarten. Wein mit Potenzial und Tiefgang verdient es immer, sich entwickeln zu dürfen. Warten lohnt sich.

“

Unwichtig für Reife sind viel Säure oder hoher Restzucker.

Nikolaus Saahs
Weingut Nikolaihof

führt zur Ausgewogenheit von Alkohol, Extrakt und Struktur. „Völlig unwichtig für die Reifung sind viel Säure oder hoher Restzuckergehalt, wie oft angenommen wird“, sagt Saahs. „Wir haben kürzlich mit Kollegen eine Verkostung mit Weinen aus potenziell heißen Jahrgängen wie 2003 gemacht. Sofern sie von Beginn an schon in Balance waren, standen sie nach 15 Jahren immer noch gut da.“

Apropos Alkohol: Auch ganz leichte Kabinettweine mit einem Gehalt von unter zehn Volumenprozent reifen fantastisch. Weine, die alt werden sollen, dürfen keinen

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Österreichs Weine sind dabei im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

WINE MODERATION
40% ALKOHOL