

Schwieriges Jahr mit Happy End

Neben wirtschaftlichen
Problemen

machte auch die launische Vegetation
das Weinjahr 2020 nicht einfacher.

PETRA BADER

Das Positive vorweg: Alles, was aus dem aktuellen Weinjahr in den Kellern liegt, ist von erfreulicher Qualität. Die Weißweine sind frisch, elegant und haben Finesse, die Roten punkten mit guter Struktur und klarer Frucht. Also, typisch österreichisch samt knackiger Säure. Die Menge ist mit rund 2,3 Millionen Hektolitern auf einem durchschnittlichen Niveau.

So weit, so gut. Der Weg bis dahin war für viele Weinbauern aber steinig, mühsam und kräfteraubend. Der Weinabsatz ist in vielen Betrieben aufgrund der mehrmonatigen Gastronomieschließungen stark eingebrochen. Dazu kam ein herausforderndes Vegetationsjahr.

„Bei uns dauerte die Reblüte fast drei Wochen, was sehr lange ist. Die Gründe waren die Trockenheit und das kühle Wetter. Im Herbst gab es deshalb auch unterschiedlich reife Trauben an den Stöcken. Wir mussten mehrfach in ein und denselben Weingarten zum Lesen“, erzählt Johannes Zillinger, Biowinzer im Weinviertler Velm-Götzendorf und Mitglied im Verband Demeter. In ganz Österreich wurde es nach der Blüte warm. Dazu kamen immer wieder Regenschauer, die erheblichen Krankheitsdruck in die Rebanlagen brachten. Diese Witterung ist der optimale Nährboden für den Falschen Mehltau – die Peronospora. „Wir hatten viel Arbeit, um die Laubwand luftig zu halten. Spannend war trotz der Wärme, dass es keine Tropennächte wie in den Vorjahren gab. Am Abend hat man immer einen Pullover gebraucht, wenn man ein wenig länger draußen sitzen wollte“, sagt Zillinger weiter. Ihm gefällt aber außerordentlich gut, was er 2020 keltert konnte. Die Weine hätten durchweg Substanz und Extrakt, wären dabei herrlich leicht und fließend.

Ziemlich ähnlich sieht es Viktor Fischer aus dem Traisental. „Ich habe eine rechte Freude. Nach den eher fetteren letzten Jahren ist 2020 ein klassischer Jahrgang mit guter Rebsortentypizität“, sagt er. Für ihn ist es essenziell, dass der Charakter des Jahres im Wein schmeckbar ist. In Fischers Region gab es kurz vor dem Rebaustrieb einen Spätfrost, der die Knospen ein wenig beleidigt hat. „Über den Sommer mussten wir in Sachen Pflanzenschutz auf Zack sein. Als Biobetrieb ist für uns Kupfer aktuell das einzig wirksame Kontaktmittel. Ich bin trotz des hohen Peronosporadrucks mit unter zwei Kilogramm pro Hektar Fläche ausgekommen. Gut tut unseren Reben auch, dass wir sie mit Tees stärken“, erklärt Fischer. Das seien unter anderem Brennnessel, Schafgarbe, Lavendel und Salbei. Diese Kräuter packe er in einen Kopfkissenüberzug und lasse sie im Wasser wie einen Teebeutel ziehen.

Kurz vor der Ernte, als die Beeren schon weich geworden sind, kam noch ein schwerer Hagel. Auch die westliche Wachau und Teile des Burgenlands waren betroffen. „Wir durften die Nerven nicht wegschmeißen. Ich hatte deshalb 2020 die teuerste Weinernte überhaupt. Wir mussten extrem genau aus-



Christoph Polz,
Viktor Fischer,
Johannes Zillinger.

lesen, was viele Extrastunden bedeutet hat“, so der Winzer.

In der Steiermark war die Witterung ähnlich. Die Reben trieben hier aber relativ früh aus. Die Weinbauern erwarteten, wie so oft in den vergangenen Jahren, eine zeitige Ernte. Über das Vegetationsjahr hat sich das aber eingependelt. Christoph Polz vom gleichnamigen Weingut in Spielfeld sagt:

„Wir sind feuchte Witterung gewohnt. Für uns bedeutete 2020 nicht viel mehr Herausforderung als sonst. Natürlich war der Arbeitsaufwand in den Weingärten über den Sommer enorm. Mitte September haben wir die ersten Trauben für den Sektgrundwein geerntet. Dann ging es Schlag auf Schlag. Die physiologische Reife hat gut gepasst.“

Vor allem die Rebsortentypizität von Sauvignon Blanc und Co. sei sehr positiv. Und: Die Region war heuer eines der Hauptreiseziele der Österreicher. So hat auch der Ab-Hof-Verkauf gut funktioniert.

Dass im Westen die Wintersaison ausgefallen ist, schmerzt doch viele. In der Familie Polz nutzte man die Zeit, die sonst für Reisen zu den Kunden dient, um den Betrieb neu zu organisieren. Christoph und sein Bruder Erich sind nun in Eigenregie für das Weingut zuständig. Alle Zweige, die in der Vergangenheit daneben betrieben wurden, sprich die Vinofaktur, der Kreuzwirt und das Hotel, gehören nicht mehr zum Familienunternehmen. Fokus ist also wieder zu 100 Prozent die Weinproduktion, ganz so, wie alles vor vielen Jahren begonnen hat.

Und im Burgenland? Gernot Heinrich aus Gols am Neusiedlersee sagt: „Mir gefallen besonders der Chardonnay und der Weißburgunder. Sie sind engmaschig und voll Energie, und auch die Rotweine haben super Anlagen. Was als Erstes aus 2020 abgefüllt wird, ist unser erfrischender Blaufränkisch Rosé.“ Seit Jahren bewirtschaftet Heinrich sein Weingut mit rund 100 Hektar Fläche biodynamisch. Mit seinen Mitarbeitern musste er das ganze Jahr über ein ordentliches Pensum schupfen. Aber die Mehrarbeit in den Reben, das ständige Beobachten und punktgenaue Reagieren hat sich ausgezahlt. Ein Happy End also für alle fleißigen und achtsamen Winzer.



Gernot und Heike Heinrich wirtschaften biodynamisch.

BILDER: SN/WEINGUT HEINRICH, WEINGUT POLZ, WEINGUT ZILLINGER, TOBIAS SINGER

”

Natürlich war der Arbeitsaufwand in den
Weingärten über den Sommer enorm.

Christoph Polz

Winzer im steirischen Spielfeld

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**

WINE-MODERATION
CHOOSE SHARE CARE

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

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.