



PRESSEINFORMATION

Weinviertel 2009: Ende gut – alles gut

Schwierig war nur der Beginn des Vegetationsjahres. Fulminant mit einem hervorragenden Wein als Ergebnis ging es zu Ende. Einziger Wermutstropfen für Weinviertler Winzer und Weinfans: Es gibt weniger als in „normalen“ Jahren.

Dass der Herbst derart ideal verlief, war die Belohnung nach den Problemen, die die Witterung 2009 den Winzern bescherte. Nach einem feuchten Winter verlief das Frühjahr wechselhaft. Auf einen warmen, trockenen April folgte ein kühler Mai mit einer Regenphase gegen Ende, die sich in die Blüte hineinzog. Die Gescheine wurden nicht gleichmäßig befruchtet, was dazu führte, dass sich einzelne Beeren nicht ausbildeten: Betroffen von dieser so genannten Verrieselung, die sich auf die Menge aber nicht auf die Qualität auswirkt, waren in erster Linie Burgundersorten, darunter vor allem St. Laurent.

Regen blieb weiterhin das Thema: Im Juni fiel österreichweit soviel Niederschlag wie selten, Im Juli wechselten Regen und warme Tage ab. Dazu kamen zahlreiche Hagelschläge von Juli bis zu – ganz ungewöhnlich – Septemberbeginn, die punktuell Schaden anrichteten. Bereits im August begann sich abzuzeichnen, dass sich die Witterungsprobleme zu Anfang der Vegetationsperiode nicht auf die Qualitäten auswirken würden. Die Verrieselung hatte auch einen positiven Aspekt: Da viele Beeren klein blieben, bildeten sich Trauben insgesamt lockerer aus. Das bedeutet wieder, dass sie bei Regen rascher trocknen, wodurch sich auch weniger Fäulnis bilden kann.

Die Belohnung gab es ab September: In der entscheidenden Phase der Zuckereinlagerung gab es ein herrliches Wechselspiel von warmen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten, was besonders wichtig für die Aromen und den Erhalt der Säure ist. Die Ernte setzte rund zwei Wochen früher als in normalen Jahren ein und verlief bei prächtigem Wetter problemlos. Wichtig war, den Lesezeitpunkt genau zu wählen, um eine gute Balance zwischen Säure, Zuckergradation und Struktur zu erzielen.

Die Befürchtung, dass aufgrund der Wärme im Herbst zuviel Säure verloren ginge, bewahrheitete sich nicht, wie eine erste Übersichtsverkostung des Jahrganges 2009 zeigte. Durch viel Sonne im Herbst fielen die Wein deutlich kraftvoller und körperreicher aus als im Jahr davor, schmecken dennoch sehr frisch und ausgewogen. Dank ihrer Struktur sind die



Weine heuer langsamer in ihrer Entwicklung, was sich im Endeffekt positiv auf die Haltbarkeit auswirken sollte. Und aufgrund der Extraktfülle fällt die Farbe oft konzentrierter und dunkler aus.

Die Weinviertel DAC Weine sind gut gewichtet. Die kräftigeren Weinkategorien wie zum Beispiel die Lagenweine bei Grünem Veltliner oder Riesling haben neben ausgeprägtem Sortencharakter eine schöne Konzentration. Die Rotweine beeindrucken durch Typizität und reifes Tannin. Auch Eisweine konnten dank des frühen Frostes bereits vor Weihnachten in bester Qualität eingebracht werden.

Weniger erfreulich ist die Erntemenge, die etwa um 25 Prozent geringer ausfällt als in einem „normalen“ Weinviertel-Weinjahr. Mit der Qualität der Weine, die letztlich auch die Qualität ihrer Arbeit während dieses herausfordernden Jahres widerspiegelt, dürfen die Weinviertler Winzer jedoch mehr als zufrieden sein.

Presseinformation März 2010

Weinkomitee Weinviertel/ Ulli Hager

Tel +43 2245 82666

Fax +43 2245 82 666 4

E office@weinvierteldac.at

www.weinvierteldac.at