

Weinviertel Jahrgang 2007 : Die Launen der Natur

Gute Erntemengen und deutlich fruchtgeprägte Weine mit frischer Säure ohne allzu hohe Alkoholwerte brachte der sehr wechselhafte Jahrgang 2007 den Winzern in Österreichs größtem Weinbaugebiet.

Nichts fehlte im Witterungsverlauf von 2007, was das Weinjahr in einem der trockensten Weinbaugebiete Österreichs – durchschnittlicher Niederschlag 400 mm – nicht ganz einfach machte. Es begann nach einem so gut wie niederschlagslosen Winter bei milden Temperaturen mit einem sehr frühen Austrieb und früher Blüte. Das trockene Wetter und die Wärme gipfelte in einer kurzen, aber heftigen Hitzeperiode im Juli mit Rekordtemperaturen, die an der 40° C Grenze kratzten. Die Vegetation entwickelte sich aufgrund der Wärme sehr rasch, und in Gegenden mit durchlässigen Böden wie dem westlichen Weinviertel wurde auch Wasser knapp. Durch deutlich kühleres und feuchteres Wetter im August, das sich bis in den September hinein zog, wurde der Vegetationsvorsprung aber ausgeglichen. Und der rasche Reifeverlauf verlangsamte sich.

Zwei Regenfronten im Herbst zur Lesezeit machten eine genaue Terminplanung notwendig. Die Schönwetterzeiten mussten genutzt und mit einem für den Jahrgang guten Reifezeitpunkt der Trauben in Einklang gebracht werden. Die große Feuchtigkeit im August und September ließ die Beeren aber wachsen und brachte etwas Botrytis (Edelfäule), die sich allerdings in Grenzen hielt und dadurch kein gravierendes Problem darstellte: Das Wetter blieb insgesamt eher kühl. Die Trauben hatten aufgrund der Hitze der frühen Monate vergleichsweise dicke Beerenhäute gebildet, die dadurch auch weniger empfindlich waren.

Besonders hervorzuheben bei den Weinen des Jahrgangs 2007 ist die Frische und leichtfüßige Struktur, die über alle Qualitätsniveaus von den einfacheren Einsteigerweinen bis zu den hochqualitativen Lagenweinen schön zum Ausdruck kommt. Nach dem durchwegs kräftigen Jahrgang 2006 präsentiert sich 2007 etwas leichter im Alkohol, aber dennoch vielschichtig mit Finesse und Druck. Besonders Riesling und auch Grüner Veltliner zeigen derzeit bereits feine sortentypische Aromen, die sich mit der Zeit noch etwas verstärken werden. Im Rotweimbereich darf mit eleganteren, strukturierten und ausgeprägt fruchtigen Weinen gerechnet werden.

Es war ein Jahr der Winzer und des Handwerks, das die junge dynamischen Winzergarde in Österreichs größtem Weinbaugebiet hier zu meistern hatte, die durch den Strukturwandel der letzten Jahre heute den Ton vorgibt. Das Kriterium des Jahrgangs war, mit der richtigen Arbeit im Weingarten, den wechselnden Bedingungen entgegenzusteuern. Gefragt waren rasches Reagieren und eine gute Einschätzung der Entwicklungen. Genaue Reife- und Ertragssteuerung durch Laub- und Bodenarbeiten waren heuer angesagt. Den Winzern des Weinviertels wurde einiges abverlangt. Aber im Endeffekt freuen sie sich über eine gute Erntemenge vor allem bei ihrer Leitsorte Grüner Veltliner und über süffige Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit und frischer Säurestruktur, wie sie dem Weinviertel entsprechen.

Presseinformation:

Weinkomitee Weinviertel, Ulli Hager

Februar 2008

office@weinvierteldac.at, www.weinvierteldac.at