



2016: DAS WEINJAHR IM ZEITRAFFER

Frostfrust. Ein exzellentes Jahr wurde an seinem Anfang leider von mengenmäßig einschneidenden Tagen getrübt. Das Fazit am Ende des Weinjahres: ein klassischer Wachauer Jahrgang mit Struktur, Eleganz und Tiefe.



Heinz Frischengruber
Kellermeister

Roman Horvath MW
Weingutsleiter

Fangen wir mit den schlechten Nachrichten an. Nur wenige Tage nach dem Austrieb der Reben brach Ende April eine Kältewelle über die Wachau ein, die uns mit einem weinenden Auge zurückließ. Bis zu minus 4 °C zeigte das Thermometer am 26., 27. und 29. April an. Wir kämpften mit allem, was uns zur Verfügung stand, gegen den Morgenfrost. Zwischen den Reben wurden Feuer entfacht und wurde geräuchert, um so die Reben in schützende Rauchwolken zu hüllen. Teilweise rotierten Hubschrauber über den Weingärten, um die kalte Luft mit warmer Luft aus oberen Schichten zu vermischen. Die ganze Region war auf den Beinen - die getroffenen Gegenmaßnahmen waren aber nur bedingt erfolgreich. Am schlimmsten traf es den Wachauer Westen: Spitz, der Spitzer Graben und auf der gegenüberliegenden Seite der Donau auch Mitterarnsdorf verzeichneten Ausfälle von teilweise bis zu 90 %. Aber auch einzelne Lagen in Weißenkirchen waren betroffen.

Doch zurück zum Jahresbeginn: Das Jahr 2016 begann wechselhaft und recht mild. Schneeflocken legten sich stets nur kurz in die Weingärten und wurden immer wieder von Regentropfen abgelöst. Ausreichend Bodenfeuchte für die kommenden Wochen und Monate war somit vorhanden. Die Marillen begannen Ende März zu blühen und auch in den Weingärten nahm alles seinen normalen Lauf. Bis eben Ende April der Frost alles auf den Kopf stellte. Der Mai brachte immer wieder mal Regen, was kein Problem darstellte. Die Reb-Blüte erfolgte recht spät und setzte erst Ende Juni ein. Zu dieser Zeit begann sich dann schön langsam auch der Sommer zu zeigen, wobei die Betonung auf langsam liegt. Temperaturen über 30 °C gab es nur selten. Im Verbund mit der Bodenfeuchtigkeit beschleunigte sich nun allerdings das Rebwachstum, was zunehmend intensive Laubwandarbeiten erforderte und nebenbei für kontinuierlichen Pilzdruck sorgte.



Die Bedingungen im Juli und August waren so wechselhaft wie schon die Monate davor und generell sparte die Natur im Jahrgang 2016 nicht mit Regen. Sah man 2015 noch fast jeden Tag Menschen in der Donau schwimmen, war das in diesem Sommer nur vereinzelt der Fall. Sonne und Regen gingen Hand in Hand und erst die letzten Augusttage läuteten ein paar Wochen stabiles Hochsommerwetter ein und eine längere Schönwetterphase, die bis Mitte Oktober andauerte.

Zum Lesestart am 22. September zeigte sich die Wachau von ihrer besten Seite. Blauer Himmel und perfekte Temperaturen begleiteten uns von früh bis spät durch die ersten Wochen, die Nächte waren kühl und somit ideal für die Aromausprägung der Trauben. Als wir langsam auf eine perfekte Lese spekulierten, wurden wir jedoch auf ein Neues mit den Unwägbarkeiten meteorologischer Realitäten konfrontiert. Immer wieder mischten sich Regentage ein und auch wenn sich gelegentlich die Sonne zeigte, war es meist kühl, wolkenverhangen und feucht. Oftmalige Lese-Verschiebungen ab der Oktobermitte machten uns und unseren Winzern zu schaffen, daneben stieg der Botrytisdruck und damit die Notwendigkeit extrem penibel zu lesen und die Menge dadurch nochmals zu verringern. Anfang November konnten wir dann die Lese der Lagensmaragde in Angriff nehmen. Die durch den Frost im Frühjahr extrem niedrigen Erträge und die äußerst gute Nährstoffversorgung im Sommer beschleunigten in Spitz und

im Spitzer Graben die Reife und die Lese der wenigen verbliebenen Trauben konnte ziemlich zeitgleich mit der Ostwachau in der zweiten Novemberwoche abgeschlossen werden.

Fazit: Wie schon seit April zu vermuten, haben wir es mengenmäßig mit einem mageren Jahr zu tun. Zwar sind an den frostgebeutelten Reben vereinzelt Triebe nachgewachsen, die Verluste konnten allerdings nicht mehr kompensiert werden. Hinzu kam es, aufgrund der feuchten Wetterbedingungen im Oktober, zu einer äußerst selektiven Lese und damit zu zusätzlichen Mengen-Einbußen. Am stärksten betroffen ist dieses Jahr der Riesling, dieser hatte eine Einbuße von rund 40 %. Auch Rebsorten wie Neuburger, Weißburgunder und Gelber Muskateller konnten wir leider nur in kleinen Mengen mit Verlusten von 40 bis 50 % ernten.

In puncto Qualität sind wir - quer durch die Wachauer Rebsortenwelten - bester Dinge. Die lange Vegetationsperiode wird die Würze der Weine und ihre

Mineralität in den Vordergrund rücken. Stilistisch wird 2016 straffer sein als das Vorgängerjahr, aber mit viel Druck und Dichte. Linearer und vielleicht anfangs weniger offen, dafür aber auch eleganter und mineralischer, und folglich Attribute offenlegen, die man generell gerne mit Wachauer Weinen verbindet. Die Säure befindet sich sowohl beim Grünen Veltliner wie auch beim Riesling auf einem ausgewogenen und ausgleichenden Level. Ähnliches lässt sich auch über die Alkoholgradationen sagen. Wenn Vergleiche zulässig sind, so könnte der Jahrgang 2016 wohl in Richtung des Jahrgangs 2008 gehen, jedoch mit mehr Tiefe und Struktur ausgestattet.

Auf das Potenzial der Weine darf man durchaus gespannt sein. Wir gehen, nicht zuletzt aufgrund der perfekten Nährstoffversorgung und der idealen Säurewerte, davon aus, dass sich die Weine über die nächsten Jahre aromatisch sukzessive öffnen und entwickeln werden und ein gutes Lagerpotenzial aufweisen werden.



DOMÄNE
WACHAU

Domäne Wachau
A-3601 Dürnstein 107
www.domaene-wachau.at

Roman Horvath MW
Weingutsleiter

Heinz Frischengruber
Kellermeister