

DER WEINJAHRGANG 2008 BEI DER DOMÄNE WACHAU



Geringe Mengen, präzise Weine, pure Eleganz

Der Jahrgang 2008 war wohl einer der **schwierigsten und herausforderndsten** der letzten zehn Jahre, vielleicht sogar seit Bestehen der Vinea Wachau in den letzten 25 Jahren. Der Grund dafür lag vor allem in den wechselnden Wetterbedingungen im Herbst. So war in den Weingärten eine bis zu viermalige Negativ-Auslese, das Durchlesen des Traubenmaterials vor der Smaragd-Ernte, notwendig. Letztendlich wurden wir aber für das Zuwarten belohnt und konnten hochreifes Traubenmaterial für die Smaragd-Weine ernten.

Noch vor einigen Jahren wäre es für die Domäne Wachau wohl nicht möglich gewesen, dieses Risiko einer dermaßen späten Ernte einzugehen. Doch nur so können wir unserem Qualitätsanspruch gerecht werden. Die außerordentlich gute Zusammenarbeit mit den Traubenproduzenten und deren Einsatz hat nun aber – davon sind wir überzeugt – zu guter Letzt zu beeindruckenden Weinen geführt. Zwar wird es insgesamt weniger Weine in Smaragd-Qualität geben als in den Jahren davor, dafür sind die Weine aber klar und präzise in der Stilistik wie schon lange nicht mehr.

Machen wir einen kurzen **Rückblick auf den Vegetationsverlauf**. Der Winter 2007/08 war mild und relativ trocken, wir starteten das Jahr mit kaum Schnee und etwas wärmeren Durchschnittstemperaturen als gewohnt. Ende Februar wurden sogar Temperaturen von knapp 20°C gemessen. Der März verlief normal mit einem kurzen Wintereinbruch Mitte des Monats. Durch den milden Witterungs-



verlauf erfolgte der Austrieb Mitte bis Ende April. Die Blüte startete Anfang Juni, die anfangs eher tiefen Temperaturen trugen zu einem langsamen Blüteverlauf bei. Gegen Ende der Blüte gab es wieder erhöhte Temperaturen mit laufend Niederschlägen, was abhängig von der Lage zu erhöhtem Peronospora-Druck bei Grünem Veltliner führte. Dies stellte eine große Herausforderung für uns dar, wobei wir dank unseres Boniturprogramms (Weingarten-Qualitätsprogramm) die Situation gut bewältigen konnten. Während des Sommers war besonders der Juli von hohen Niederschlägen und durchschnittlichen Temperaturen geprägt, warme und kühle Tage wechselten einander ab. Ab Mitte September erfolgte dann ein Kaltlufteinbruch, dazu kam kurzzeitig reichlich Regen. Dieser Witterungsverlauf führte zu einer Verzögerung der Traubenreife sowie zu einer Zunahme der Beerengewichte durch die Niederschläge, die Gefahr der Traubenfäule stieg so bei früh reifenden Trauben.

Unsere **Ernte** startete Mitte September, traditionell werden bei der Domäne Wachau zuerst die früh reifenden Sorten Müller Thurgau und Frühroter Veltliner für die Jungweine gelesen. Das auf die ersten Erntetage folgende kühle und teilweise nasse Wetter verzögerte den weiteren Leseverlauf und es war bereits zu diesem Zeitpunkt klar, dass die Ernte deutlich bis in den November dauern würde. In Summe ernteten wir zwei bis vier Wochen später als im Vergleich zum Jahrgang 2007. Ab Mitte Oktober waren wir dann mit der Ernte der Steinfeder- und Federspiel-Qualitäten beschäftigt, mehrmaliges Durchlesen der Weingärten war nötig, um optimale Traubenqualitäten zu erhalten. Die Ernte der Federspiele dauerte bis Mitte November und erst dann ging es zögerlich mit den Smaragden los.

Besonders der Riesling bestätigte einmal mehr seinen Ruf als „Diva“ unter den Rebsorten. Zu Beginn präsentierte er sich sehr schön, doch das Zittern wurde dann ständig stärker. Aufgrund der starken Winde war eine Abtrocknung stets schnell gegeben und der Botrytisbefall bei allen Sorten sehr gering, daher konnten wir die Ernte der Top-Smaragde von den Einzellagen heuer sogar bis in den Dezember hinein ausdehnen! Es zeigte sich, dass sich das Warten ausgezahlt hatte, denn wir konnten hohe Gradationen von gesundem und physiologisch reifem Traubenmaterial einfahren.

Die strenge Selektion und auch der punktuell auftretende Peronosporabefall haben insgesamt zu einer deutlich **geringeren Ernte** im Vergleich zu 2007 geführt. Es wurden rund 13 %, das sind etwa 400.000 Flaschen Wein, weniger geerntet.

Die Weine sind um rund ein halbes Volumsprozent niedriger im Alkohol als im Vorjahr, doch schon jetzt kündigt sich eine klare, präzise, elegante Fruchtstilistik in den Weinen an. Die Säurewerte sind etwas höher als zuletzt, was sich in sehr frischen, straffen Weinen zeigt. Die extreme Selektion und späte Lese hat aber auch zu einer tollen Mineralstoffaufnahme in den Trauben geführt. Die Weine werden sich daher zwar mit etwas geringerem Alkoholgehalt, aber durchaus komplex und strukturiert zeigen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass dieser Jahrgang in Österreich noch klarer und deutlicher als sonst zeigen wird, wer im Weingarten viele Anstrengungen unternommen hat und wer das Risiko eingegangen ist, mit der Lese zuzuwarten. Wir sind überzeugt, dass wir wieder ganz große Weine im Keller haben.


Roman Horvath
Weingutsleiter


Heinz Frischengruber
Kellermeister