

Weinjahrgang 2019: Die Neuner-Legende lebt weiter

Die Glückszahl der österreichischen Weinwelt scheint die Neun zu sein, „Neuner-Jahrgänge“ fielen auffallend oft besonders gut aus. Diese legendäre Serie setzt 2019 nun fort: Trotz Hitze und Trockenheit zeigen die Weißweine animierende Frische und die Rotweine hervorragenden Tiefgang. Mit 2,3 Mio. hl liegt 2019 mengenmäßig im langjährigen Durchschnitt.

Wechselhafter Frühling, heißer Sommer, milder Herbst

Auf den warmen und niederschlagsarmen Winter 2019, der kaum seinen Namen verdiente, folgte ein wechselhafter Frühling: Der April war erneut sehr warm, während der kälteste Mai seit 1991 viel Regen mit sich brachte und die Entwicklung der Reben bremste; Spätfröste blieben zum Glück überall aus. In der Nachbetrachtung war diese feuchte Periode zweifellos ein Glücksfall, denn sie trug entscheidend dazu bei, dass die Rebkulturen die heißen Sommermonate unbeschadet überstanden. Letzten Endes trug sie auch zu einer merklich anderen Aromatik als im Vorjahr bei, in dem dieses „Wasserreservoir“ nicht vorhanden war. Die Reblüte setzte zu einem üblichen Zeitpunkt ein und verlief bei günstiger Witterung, sodass sich Ausfälle durch Verrieseln in engen Grenzen hielten.

Der Sommer begann bereits mit dem wärmsten und trockensten Juni seit Beginn der Messungen und setzte sich mit einem beinahe ebenso heißen Juli und August fort, wobei die Hitzewellen nicht so extrem waren wie 2017 und 2018; Hagelschäden waren nicht zu beklagen.

Ab Ende August setzte eine kühlere Periode ein, die vor allem auch angenehm kühle Nachttemperaturen mit sich brachte, welche ebenfalls positive Auswirkungen auf Fruchtaromen und Säurestruktur der Weine hatten. Der Herbst verlief sehr mild und ausgeglichen, sodass die Hauptlese planmäßig und ohne Hektik erfolgen konnte, zumal auch längere Regenfälle ausblieben. Das Traubengut war in allen Weinbaugebieten vollreif und in perfektem Gesundheitszustand, da aufgrund der vorangegangenen hohen Temperaturen und Trockenheit kaum Pilzinfektionen bzw. Fäulnisdruck aufgetreten waren.

Weißweine mit seltener Eleganz

Für sämtliche Weißweinsorten sind eine animierende Frische und ein strahlend klares Fruchtspiel prägend, zu dem sich überdies eine für ein derart warmes Jahr durchaus markante Säurestruktur gesellt. Bereits im frühen Stadium waren den Weißweinen dementsprechend eine selten anzutreffende Eleganz und Harmonie zu eigen.

Die niederösterreichische Leitsorte Grüner Veltliner fiel so sortentypisch und multidimensional aus wie schon lange nicht – zum charakteristischen Pfefferl und der

tabakigen Würze kommen heuer ausgeprägte Fruchtaromen hinzu, die auch schon den leichteren Varianten viel Spannkraft und Ausdruck verleihen. Die Rieslinge sind in ihren Hochburgen von der Wachau über das Kamptal und Kremstal bis zum Wiener Nussberg ungemein saftig und fruchttief geraten, und dies bei durchaus rassigem Säuregerüst.

Nahezu Gleiches lässt sich von den burgenländischen Appellationen behaupten, wo etwa rund um das Leithagebirge sehr fest strukturierte wie aromatisch ausgereifte Weißburgunder und Chardonnays gekeltert wurden. Zudem ist der Alkoholgehalt im Vergleich zu manchen Vorjahren eher moderat.

Auch die steirischen Winzer erfreuen sich an einem ausgezeichneten Weinjahr, in dem sich die Weine frühzeitig in einem perfekten Gleichgewicht zu befinden scheinen. Ihre gerühmten Sauvignons und Muskateller begeistern mit Fruchtreichtum, ohne in irgendeiner Weise aufdringlich oder einseitig zu erscheinen.

Ebenso haben die immer mehr geschätzten einheimischen Spezialitäten wie der Rote Veltliner, Rotgipfler, Zierfandler und Furmint sowie der nach wie vor im Aufwind befindliche Wiener Gemischte Satz von den erwähnten optimalen Voraussetzungen schmeckbar profitiert.

Bei den unvermeidlichen, vergleichenden Jahrgangsprognosen werden des Öfteren 2017 und 2015 genannt, die jedoch vielleicht teilweise etwas kräftiger geraten waren, aber auch 2009, 1999 und 1979 werden zuweilen apostrophiert – lebt die Neuner-Legende also weiter? Einigermaßen gesichert scheint jedenfalls die zu erwartende lange Lagerfähigkeit des aktuellen Jahrgangs zu sein, was er wiederum mit den eben zitierten Weinjahren gemeinsam hätte.

Erneut Top-Rotweine

Der Ausblick auf den ebenso hoch einzuschätzenden Rotweinjahrgang könnte gleichsam mit einem so erfreulichen wie erstaunlichen Rückblick beginnen, hat Österreich doch mittlerweile – beginnend mit 2015 und allenfalls mit kleinen Abstrichen für 2016 – fünf sehr gute bis hervorragende Rotweinjahre in Folge zu verzeichnen. Ein Phänomen, das bis vor Kurzem niemand für möglich gehalten hätte!

Die 2019er fielen durchwegs farbtief, ausgesprochen dicht und extraktreich aus, wobei sich auch Säure- und Tanningehalt auf einem markanten Niveau zu befinden scheinen. Alles in allem sind ebenso strukturierte wie standfeste Rotweine voll Tiefgang und Vielschichtigkeit vorauszusagen, die an große Rotweinjahre à la 2011, 2015 und 2017 nahtlos anschließen sollten. Dies gilt quer durch alle Rotweinzentren wie Rebsorten, wobei schon zu bemerken ist, dass der Klimawandel speziell Sorten wie Cabernet und Syrah entgegenkommt, die früher in Österreich manchmal nur schwer die Vollreife erreichten. Aber auch Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent

wurden durch hohe Reife bei völlig intaktem Gesundheitszustand naturgemäß begünstigt, sodass ausgewogene Gewächse voll Saft und Kraft zu erwarten sind. Für Pinot Noir gilt dies selbstverständlich ebenso, wenngleich in derart heißen Jahren dem Weingartenmanagement und der Wahl des Lesezeitpunktes für diese kapriziöse Rebsorte besondere Bedeutung zukommen.

Geringer Süßweinertrag

Noch zu früh ist der Zeitpunkt für treffsichere Aussagen zu den Dessertweinen. Im Seewinkel darf man sehr feine Botrytisweine erwarten, Ruster Ausbruch wird es aufgrund massiven Vogelfraßes durch Starschwärme kaum geben. Starke Nachtfröste blieben bis auf wenige Nächte komplett aus, nur vereinzelt konnten gefrorene Trauben für Eiswein eingebracht werden. Insgesamt ist also von einer mengenmäßig geringen Süßweinernte auszugehen.

Facts

Menge

- 2,3 Mio. hl
- Liegt im langjährigen Durchschnitt

Witterungsverlauf

- Feuchter Mai lieferte Wasserreserven für Sommer
- Sommer heiß und trocken
- Milder Herbst mit kühlen Nächten förderte Aromenbildung
- Durchwegs gesundes und vollreifes Traubenmaterial

Weißweine

- Grüner Veltliner (NÖ): sortentypisch und mit ausgeprägten Fruchtaromen
- Riesling (NÖ, W) saftig und fruchttief
- Weißburgunder & Chardonnay (BGL): fest strukturiert und ausgereift
- Sauvignon Blanc & Muskateller (ST): volle, harmonische Frucht
- allgemein lange Lagerfähigkeit erwartbar

Rotweine

- in allen Gebieten voller Tiefgang und Vielschichtigkeit

- Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent konnten völlig gesund gelesen werden
- auch Cabernet und Syrah kamen zur Vollreife
- lange Lagerfähigkeit erwartbar

Süßweine

- tolle Spätlesen, feine Frucht, gute stützende Säure
- feine Botrytisweine im Seewinkel, kaum Ruster Ausbruch (Vogelfraß)
- starke Nachfröste für Eiswein blieben fast komplett aus
- Mengenmäßig geringe Süßweinernte

Presseinformation, März 2020

ÖWM, Mag. (FH) Sabine Bauer-Wolf

ÖWM, Georg Schullian

Tel.: +43 1 503 92 67

Fax: +43 1 503 92 67-40

info@oesterreichwein.at

www.oesterreichwein.at

www.facebook.com/oesterreichwein

www.instagram.com/austrianwine/