



Perfektes Lesewetter, perfekte Trauben: So wurde 2006 zu einem großen Rotwein-Jahrgang.

Ein neues Kapitel

Österreichische Rotweine von 2006 – 10 Jahre danach. Unterschiedlich waren die Erwartungen, das Resümee war eindeutig: ein großer Jahrgang und ein neues Kapitel in der österreichischen Weingeschichte.

Text: Alexander Lupersböck

Die Erinnerung an den September 2016 ist wohl noch frisch: wochenlanges klares, warmes und sonniges Wetter mit kühlen Nächten und perfekt ausreifende Trauben. Diese Wetterphase schuf einen Präzedenzfall: Der Herbst 2006 war ebenso schön, die perfekten Verhältnisse dauerten aber von 1. September bis in den November hinein. Sie schenkten uns zahlreiche denkwürdige Rotweine. Dabei war der Sommer gar nicht so toll, denn der Juli war zwar heiß und trocken, der August aber

ziemlich verregnet. Doch am 1. September kam die Sonne und blieb ewig lange unverdeckt am Himmel. Sogar Anfang November saßen die Gäste in den Heurigen- und sonstigen Lokalen zu Mittag im Freien, weil es so warm war. Kraftvolle und perfekt ausgereifte Weine waren das Ergebnis dieses außergewöhnlich langen Hochs. Selektion im Weingarten war nicht notwendig, erinnert sich Andi Kollwentz: „Da hat einfach alles gepasst – es war absolut gesund und sauber.“ Er erntete 8 ha Blaufränkisch in

vier Tagen zwischen 4. und 9. Oktober, was in dieser Geschwindigkeit nur möglich ist, wenn man die Trauben einfach abschneiden und in die Presse transportieren kann. Kollwentz' Weine sind die höchstbewerteten in den Sortengruppen Cuvées und Cabernets, und nicht nur wegen der recht einfachen Ernte liebt er diesen Jahrgang bis heute: „Die Weine sind nicht hitzig, die Tannine reif und nicht zu markant. Sie sind kräftig und eleganzbetont, und sie beginnen jetzt, so richtig Freude zu machen.“

Innere Größe

Es stimmt: Viele Weine zeigen noch kaum Reife, sind frisch, jugendlich, besitzen straffen Körper und Gerbstoff und lebendige Säure. Die Befürchtung, dass die Weine zu massiv und breit sein könnten, wurde keineswegs bestätigt – im Gegenteil. Mit dieser Balance und Qualität heben sich die 2006er noch von den anderen Jahrgängen ab, die wir nach zehn Jahren porträtiert haben, vor allem in der Anzahl der wirklich guten Weine.

Während man oft von sogenannten „Pinot“-Jahrgängen spricht, also kühleren Jahren, in der die sensiblen Blauburgunder und St. Laurents ihre Filigranität und Finesse voll ausspielen können, dürfen wir konstatieren, dass 2006 auch für diese Sortengruppe offensichtlich hervorragend war. Axel Stiegelmar vom Weingut Juris denkt gerne an 2006 zurück: „Gute Niederschlagsverteilung, hoher Extrakt und durch die kühlen Nächte eine reife Säure, welche die fülligen Weine lebendig erhält. Den Pinot vom Breitenteil haben wir am 28. September recht spät gelesen, aber diese Riede ist auch immer sehr spät. Die damals schon 25 Jahre alten Reben erlaubten uns, alles auszureizen: Drei Wochen Maischestandzeit, die Gärung lief unproblematisch, das Potenzial hat sich dabei aufgebaut.“ Das gesunde Traubenmaterial erlaubte Axel Stiegelmar und seinem Vater Georg, ihr Motto umzusetzen: „Wahre Größe kommt von innen. Unsere Aufgabe ist es, die Weine nie aus der Balance kommen zu lassen. Alle Behübschungsmaßnahmen im Keller machen die Weine zwar kurzfristig attraktiver, blättern aber

bald ab. Daher freue ich mich wirklich, dass der Wein so gut dasteht!“

Blaufränkisch – what else?

Besonders beeindruckt waren wir von der Vielzahl der vitalen, knisternden und zum Schlucken der Proben verführerischen Blaufränkisch. Hatten bei den vergangenen „10 Jahre danach“-Verkostungen noch eher die Cuvées, oft mit Cabernet, die Nase vorn, so ist 2006 das Jahr, in dem sich der österreichische Blaufränkisch endgültig als Weltklasse-Sorte etablieren konnte. Und das aus verschiedensten Weinbaugebieten wie dem Südburgenland (Eisenberg), dem Neusiedlersee-Hügelland (Leithaberg), dem Mittelburgenland und zum ersten Mal auch aus Niederösterreich (Spitzerberg).

Uwe Schiefer, dessen Blaufränkisch Reihburg der höchstbewertete Wein war, spricht von einer „souveränen Ernte. 2006 war so unkompliziert wie kaum ein anderes Jahr. Beim Reihburg haben wir nur vier bis fünf Trauben am Stock, das ergibt bei den kleinen Beeren rund eine Flasche“. Die Säure war mit ca. 5,6 g/l für den Jahrgang eher hoch, aber wie Uwe sagt, „am Reihburg ist sie eh immer gleich“. Für ihn war der Wein aufgrund seiner besonders feinen Tanninstruktur von Anfang an zugänglich und wird sich noch lange schön entwickeln: „Der Eisenberg gibt uns die Möglichkeit, lagerfähige Weine zu machen und es entspricht auch meinem Stil in der Kellerarbeit, möglichst nicht einzugreifen und den Wein auf natürlichem Weg seine Balance finden zu lassen. Das braucht manchmal Zeit, sollte sich auf lange Sicht aber immer lohnen.“

Belohnt fühlte sich auch die Runde der Verkoster. Wir blieben noch lange sitzen und schenkten uns immer wieder aus den Probeflaschen nach. Beeindruckt von dem gerade Erlebten und davon, dass die Weine immer noch besser und harmonischer wurden – und das bis zu neun Stunden nach dem Öffnen. Wir alle hatten das Gefühl, ein neues Kapitel in der österreichischen Rotwein-Geschichte aufgeschlagen zu haben: nämlich die Ankunft in der Weltklasse. ■