

Wachau

Wer an die Wachau denkt, der denkt an edle Weine, von Mensch und Wein geformte Kulturlandschaft, die mittlerweile zum Weltkulturerbe ernannt wurde, tolle Gastronomie...mozartische Harmonie würde es vielleicht Weinpfarrer Hans Denk nennen.

Weingeographisch gesehen ist die Wachau unumstritten das Epizentrum der hoch qualitativen Weinkelterung in Österreich. Mittlerweile allerdings wird die Wachau in einem Atemzug mit der Welt besten Weißwein Anbaugebieten genannt, die da heißen Burgund mit den teuersten trockensten Weißweinen unseres Erdballes (wie auch in Rot), sowie Deutschland im Riesling Auslese sowie TBA Bereich, die ihrerseits, wenn gelungen zu den teuersten Süßweinen der Welt zählen. (kostspieliger als Yquem!)

Wer sich die Preissituation dieser Herkunftsgebiete genauer einmal anschaut, der wird nicht mehr so laut über die Wachauer Weinpreise schimpfen. Die Formel eines großen Wachauer Weines gegenüber einem Burgunder gleicher! Qualität ist bis zu: mal 10!! Um es provokant zu formulieren: Wer weltbesten Weißwein günstig trinken will, der kaufe die Teuersten Wachauer.

Daneben gibt es in der Wachau ja noch viele kleine unentdeckte Winzer mit erstaunlichen Qualitäten, deren Weine wohlfeil zu erwerben sind. Wer sucht der Findet: z.B. Johan Bäuerl in Joching, oder Andreas Lehensteiner in Weißenkirchen.

Im Übrigen gibt es in der Wachau die einzige aussagekräftige Weinkategorisierung Österreichs, die dem Kunden eine klare Orientierung bietet. Steinfeder, Federspiel und Smaragd sind mittlerweile Fixsterne am österreichischen Weinhimmel, wobei es letzterer ist, der international nach den Sternen greift. Das Wort Spätlese ist ja seit dem Weinskandal tot, aber auch das Kabinett ist praktisch ausgestorben. Außerhalb der Wachau gibt es fast nur mehr Qualitätswein, von 10 bis 15 Vol% - ohne Vorwarnung (wenn man von einer Weinkarte bestellt).

Gerade mit dem Weinjahrgang 2004 wurde das Wachauer System Steinfeder, Federspiel und Smaragd auf eine harte Probe gestellt, da die Wachauer Weine dieser Kategorie nicht aufgezuckert werden dürfen. So mussten also die Winzer der Wachau im letzten Herbst zittern und bangen um die physiologische Reife der Traube sowie um deren angestrebten Zuckergehalt zu erreichen, während es anderenorts möglich war die Trauben früher zu ernten und diese mit der so genannten „Tullner Sonne“ anzureichern. Das Warten hat sich allerdings gelohnt. 2004 ist im Spitzenbereich der Wachau einer der größten Weißweinjahrgänge der letzten 20 Jahre, wenn nicht noch mehr.

Schon Steinfedern und Federspiele, sowohl Grüner Veltliner wie Riesling begeistern mit klarer Frucht und viel Lebendigkeit. Da diese beiden Kategorien unter 4 Gramm Restzucker sein müssen, also auch hier nicht mit Restzucker die kräftige 2004er Säure verdecken wollen, wie viele andere Weine, transportieren sie den Charakter dieses Jahrgangs im leichten (Steinfeder bis 11 Vol%) und mittleren Bereich (Federspiel bis 12,5 Vol%) sehr authentisch. Wenn sie große Federspiele erwerben so sind solche, gerade aus 2004 einige Jahre in guten Kellern lagerfähig. Sie sollten allerdings darauf achten, dass sie mit Naturkork verkorkt sind, sonst müssen sie sie schnell austrinken.

Was den Smaragd (der muss mit Naturkork verschlossen sein!) von vielen seiner Mitbewerber unterscheidet ist die einzigartige Mineralik, die der Boden einer guten Wachauer Lage seinem Wein mitgibt. Die Smaragde Großer Rieden bleiben auch bei hoher Reife und kräftigem Alkohol gebündelt und elegant, keine Gefahr plump zu wirken. Wenn Sie einen guten Keller haben so kann ein Smaragd nicht nur jung getrunken vergnügen bereiten, sondern locker 20-30 und mehr Jahre reifen. Übrigens schadet es einem Weißwein dieser Statur keinesfalls ihn vorher zu Dekantieren, speziell den zu jungen, da diese eigentlich einige Jahre Flaschenreife benötigen um wirklich aufzublühen. Bei den reifen Smaragden entscheide ich nach dem Probeschluck ob er zu belüften ist, weil er eigenwillig duftet, oder ob er sofort ins Glas kommt. Apropos Glas, für einen kräftigen Smaragd kann man ruhig auch einmal zu Rotweingläsern greifen. Probieren Sie's aus und vergleichen sie mit herkömmlichen Weißweingläsern, sie werden Staunen.

Denken sie also beim nächsten Schluck Wachauer Weines daran, das sie ein Produkt von großer Handwerkskunst im Glas haben, bei dem der Winzer ein vielfaches an Arbeitszeit und Intesiät im Vergleich zu anderen Weinanbaugebieten investiert, um ihren Gaumen zu erfreuen. Lassen sie sich verführen vom Wachauer Gestein, das durch den Wein Schimmert, das kunstvoll von Generation zu Generation über Tausende von Jahren zu diesen einzigartigen Terrassen aufgeschichtet wurde; und denken sie an Mozart...

Tipps:

Die besten:

F.X. Pichler	Oberloiben	02732-85375
Knoll	Unterloiben	02732-79355
Alzinger	Unterloiben	02732-77900
Hirtzberger	Spitz	02713-2209

Gehiemtipps

Johan Bäuerl	Joching	02715-2381
Andreas Lehensteiner	Weißkirchen	02715-2284
J.M. Högl	Vießling- Spitz	02713-8485
Martin Mittelbach	Unterloiben	02732-85362 (Tergernseerhof)
Sighart Donabaum	Spitz	02713-2644 (mit neuer Etikette aus Linz!)

Karl Lettner

Präsident des OÖ Sommelierverein