

Blaufränkisch mit Geschichte

„Wir sind stolz auf das hohe Alter unserer Blaufränkisch-Reben“ erzählt Franz Weninger über seine bis zu 80-jährigen Weinstöcke. Als er vor 25 Jahren den elterlichen Betrieb in Horitschon übernahm, entschied er sich, die alten Bestände nicht zu roden. So werden sie bis heute von der Familie Weninger besonders gehegt und gepflegt.

Auf diese langjährige Arbeit im Weingarten kann Franz Weninger nun aufbauen: ab der Ernte 2006 werden die Blaufränkischtrauben der ältesten Stöcke seiner Weingärten unter dem Namen „Blaufränkisch Alte Reben“ selektioniert und vinifiziert. Durch das Alter der Reben entsteht ein komplexer und sehr harmonischer Wein.

Dass ein Rebstock mit zunehmendem Alter weniger und kleinere, aber dafür konzentriertere Trauben liefert, ist weithin bekannt. Doch Weninger führt die Harmonie in seinem Wein auch auf die Funktion des alten Holzes der Weinreben zurück. In der Phase der Winterruhe, die jetzt im November beginnt und bis circa Mitte April andauert, können sich nun alle Kräfte der Pflanze aus den Blättern und Trieben in das alte Holz der Wurzeln und des Stammes zurückziehen. Wasser, Nährstoffe und Stärke lagern sich als Reservestoffe im Stock ein. Die eingelagerte Stärke wird während der kalten Tage verzuckert und dient als Frostschutz. Die Reservestoffe sind außerdem nicht nur im Frühling beim Austrieb von großer Bedeutung, sondern können auch witterungsbedingten Wasser- und Nährstoffmangel ausgleichen. Das alte Holz trägt also, ähnlich wie der in der biodynamischen Bewirtschaftung wichtige Humus im Boden, zur Regulierung des Wachstums der Pflanze bei. Solch ausgeglichenes Wachstum schafft stärkere Zellmembranen, welche weniger anfällig für Pilzkrankheiten sind.

Für die Verholzung der Zellen ist übrigens der Stoff Lignin verantwortlich. Es ist neben der Zellulose der häufigste organische Stoff auf der Erde. Altes Holz spielt eine wichtige Rolle im CO₂-Zyklus, denn Lignin ist ein organischer CO₂-Speicher. Es hat zwar den langsamsten Verrottungsprozess unter allen toten Pflanzenteilen, doch sein Hauptteil wird bei der Zersetzung zu wertvollem Humus.

Vinifiziert werden die Trauben aus Weningers alten Reben zu 50 Prozent im großen Holzfass (3500 Liter) und nur zu 50 Prozent im Barrique. „Das verstärkt den traditionellen regionalen Charakter der autochthonen Sorte Blaufränkisch.“ erklärt Franz Weninger. In den Fässern darf der „Blaufränkisch Alte Reben“ dann für rund 18 Monate reifen. Die geringere Sauerstoffaufnahme im großen Holz bringt einen langsam reifenden, langlebigen Rotwein hervor. Er zeigt ein dunkles Rubingranat und duftet in der Nase einladend nach Waldbeeren und dunklen Kirschen mit feinen Anklängen von Mokka. Am Gaumen ist er mineralisch, komplex, frisch strukturiert mit feinen Tanninen und einer lebendigen Säure.

„Blaufränkisch Alte Reben“, Jahrgang 2006, ist ab sofort im Verkauf: erhältlich ab Hof um € 22,00, in der Vinothek Zawadil (Freudenau 255, 1020 Wien), 1130 Wein (Altgasse 20, 1130 Wien) und bei Vinariat (Wald 7, 8510 Stainz)

Pressefotos finden Sie unter <http://www.weninger.com/burgenland/d/?cont=pressedownload>

Falls Sie den „Blaufränkisch Alte Reben“ aus redaktionellen Gründen degustieren möchten, bitten wir um Nachricht: Weingut Weninger, Maria Wolfgeher, 02610 42165 0 oder weingut@weninger.com