

*Man spürt den Humusaufbau  
nicht nur im Weingarten,  
sondern auch im Keller...*

Nach dem zweiten Jahr der Umstellung auf einen biodynamischen Weinbau werden heuer die Auswirkung davon auch wirklich in der Ernte sichtbar. Dazu kommt ein langes Weinjahr, das nach dem milden Winter mit einem frühen Austrieb begann und durch einen guten Witterungsverlauf gekennzeichnet war. Kein Frühfrost störte die Triebe im Frühling, in Ungarn ebenso wenig wie im angrenzenden Mittelburgenland. Auch der Hagel blieb glücklicherweise aus.

Mitte Juli zeigten sich, früh aufgrund der Hitze, die ersten Trocknungsschäden, die aber nur sehr kleinflächig auftraten und hauptsächlich in den jungen Anlagen spürbar wurden.

Die frühe Blüte Mitte Mai führte auch zu einer sehr frühen Ernte (fast ein Monat früher als in den letzten Jahren) und so konnten wir am Montag, den 27. August bereits die ersten Trauben lesen und einbringen. Strahlender Sonnenschein begleitete uns dabei und blieb uns während der Lese der frühen Sorten (Zweigelt, Merlot und ausnahmsweise auch ein Teil des Syrah) erhalten. Der angekündigte Regen (31.8. und 5./6.9.) traf uns also nicht sehr und die Trauben erreichten in gesundheitlich sehr gutem Zustand — unseren Keller.

Die Spätsorten (Blafränkisch, Cabernet Franc und der restliche Syrah) konnten nach dem Regen noch weit in den September hinein die Sommersonne genießen. Durch die dickeren Schalen in Kombination mit dem durch Humusaufbau gestärkten Boden wurde das Wasser nicht in die Trauben geleitet sondern blieb im Boden gespeichert. Den Humus kann man sich wie einen Schwamm vorstellen, der Wasser und Nährstoffe speichert und im richtigen Moment abgibt. Das ergab nicht vorrangig höhere Erträge, sondern vielmehr noch größere Qualität.

Die physiologische Reife der Trauben (erkennbar an der Reife der Traubenkerne und der Reife, also Farbe, des Holzes) war trotz der frühen Ernte gegeben, weit über 80 Prozent der Traubenkerne waren so bereits verholzt. Die letzten Trauben (der Sorten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon aus den

Lagen Frettner und Sporn Steiner) wurden am 25. September, also genau vier Wochen und einen Tag nach Erntebeginn, gelesen. Das ganze Ernteteam feierte am darauffolgenden Wochenende ein großes Erntedankfest in der Halaszcsarda/Fischerhütte und in Sopron. Mehr als 30 Personen (ständige MitarbeiterInnen des Weinguts aus Ungarn, PraktikantInnen und kurzfristige Helferinnen und Helfer) waren während der Ernte im Einsatz.

Mit der Ernte ist der Weg zum neuen Wein natürlich erst begonnen, aber auch die ersten Schritte im Keller sind bereits getätigt und die Spontangärung im neuen Keller (ohne Zusatz industrieller Hefen) ging ohne Probleme vor sich. Nun ruhen die Weine im Holzfass, wo sie in den nächsten ein bis zwei Jahren bleiben werden. Der biologische Säureabbau, eben begonnen, wird die Weine noch abrunden und so harmonischer machen.

Erstmals kommen für die besten Blafränkischtrauben auch Betonbehälter (für die Gärung) zum Einsatz - dafür sprechen vor allem drei Argumente: Die hohe Masse des Betons verzögert die Gärung und steht für einen schönen, runden Gärungsverlauf; er entzieht der Gärung (durch die hohe Masse) zum Beginn Wärme, die er erst am Ende der Gärung wieder abgibt. Beton erlaubt zudem die Sauerstoffaufnahme des Weins (er atmet also ähnlich wie Holz) — mit ein Grund, warum in dieser Region schon früh mit der Betongärung begonnen wurde, wie nicht nur die Familiengeschichte zeigt.

Historisch spricht außerdem der Vergleich mit Tonamphoren für Beton: Schwingungsuntersuchungen haben ergeben, dass Keramik und Wein über ähnliche Schwingungen verfügen. Beton steht dem näher als etwa Holz oder Stahl. Die Idee zur Betongärung kam (wieder) nach einer Georgienreise im Sommer 2006, wo auf der Suche nach der Wiege des Weins auch diese alten, bewährten Gärungsmethoden gefunden wurden.

Franz R. Weninger