



Das steirische Junker-Weinjahr 2016

Der steirische Weinjahrgang 2016 ist zwar mengenmäßig klein aber auffallend fruchtbetonten Jahrgang mit harmonischer Säure und Fülle.

Die Statistik Austria hat bereits die 3. Vorschätzungen zur heurigen Weinernte veröffentlicht. Was wir schon lange wussten, liegt jetzt auf Papier vor. Leider wird heuer eine sehr kleine Weinernte in der Steiermark erwartet. Massive Frostschäden und zusätzlich Hagel ließen die Ernteaussichten auf etwa ein Drittel eines Normaljahres schrumpfen.

Jetzt wo die Weinlese abgeschlossen ist zeigt sich, dass auf Grund des Frostereignisses und des daraus folgenden zweiten Austriebes die zu erntenden Trauben viel kleiner als in den letzten Jahren waren. Daher muss die Erntemenge voraussichtlich noch einmal nach unten korrigiert werden. Derzeit schätzen wir, dass die steirische Ernte maximal 50.000 Hektoliter betragen wird.

Zuerst mild und warm, danach Frost und Frust

Nach einem milden Winter mit ausreichender Winterfeuchte konnten die Reben ins Frühjahr starten. Bereits um den 10. April erfolgte der Austrieb, gefolgt von für diese Jahreszeit hohen Temperaturen mit Tageshöchstwerten von über 20° Celsius.

Vor Eintritt des verheerenden Frostereignisses in der letzten Aprilwoche waren die jungen Rebtriebe oftmals bereits mehr als 20 Zentimeter lang.

Nach einer Phase des Stillstands der Reben erfolgte Ende Mai der Wiederaustrieb durch schlafende Knospen bzw. Nebenaugen, die nur in sehr geringem Umfang fruchtbar waren. Eine weitere Folge war eine verzettelte Blüte, das heißt die wenigen nicht abgestorbenen Blüten auf den Erstaustrieben verblühten bereits Mitte Juni, wobei die Gescheine aus dem Nachtrieb bis in den Juli hinein blühten. Somit befanden sich unterschiedliche Reifestadien auf den Rebstöcken. Ausreichende Niederschläge über die Sommermonate und üblich hohe Sommertemperaturen kombiniert mit äußerst niedrigen Traubenmengen auf den Rebstöcken förderten die Reifeentwicklung der spät abgeblühten Trauben. Ein weiterer Effekt war, dass durch den geringen Fruchtansatz die Rebstöcke verstärkt vegetatives Wachstum zeigten und daher mehr Laubarbeiten in den Rebbergen erforderlich waren.

Die Monate August und September waren unterdurchschnittlich feucht, dafür mit vielen Sonnenstunden und Wärme ausgestattet, sodass bereits ab der zweiten Septemberhälfte mit der Ernte begonnen werden konnte. Die Qualität der geernteten Trauben war hervorragend. Ausreichend Zuckergehalt bei frischer, lebendiger Säure und wunderbare Fruchtaromen waren vorherrschend.

Mengenmäßig mussten die steirischen Weinbauern zur Kenntnis nehmen, dass zwar die Anzahl der Trauben auf eine etwas größere Ernte hinwies, jedoch das Gewicht der einzelnen Trauben weit hinter den Schätzungen lag. Daher konnte heuer die Lese in sehr kurzer Zeit abgeschlossen werden. Der Jahrgang 2016 wird als der mengenmäßig kleinste seit über fünfzig Jahren in die Geschichte eingehen und ein äußerst kostbarer Tropfen sein. Trotzdem haben über 100 Junker-Winzer dem Frost im Frühjahr getrotzt und einen Junker vinifiziert.

Wie schmeckt der neue Junker?

Der Junker ist in den überwiegenden Fällen ein Weißwein. Schilcher-Junker sind inzwischen ebenfalls beliebt, seltener sind rote Junker zu finden. Damit wären wir bei der Partnerwahl. Da die Primärfrucht der frühreifen Müller-Thurgau-Rebe vordergründig ist, haben die ersten Junker-Winzer vor 30 Jahren ihre weißen Jungweine aus dieser Traubensorte vinifiziert. In der Praxis sieht das heute häufig anders aus: Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Muskateller oder Sämling – die Vermählung der Weine zum Junker ist vielfältig. Alle diese Weine haben eines gemeinsam: sie sind ein spannender Weckruf für den neuen Jahrgang.

Der weiße Junker

Die Witterung des Jahres hat markante Spuren hinterlassen. Anfangs leider der Frost, im Sommer die ausreichenden Niederschläge und die optimalen Temperaturen. Der trockene Herbst führte zu ausreichendem Zuckergehalt bei frischer, lebendiger Säure und wunderbaren Fruchtaromen. Mit den frischen Apfelaromen, bis zu besonders würzigen Noten, wird er bezaubern.



Der Schilcher-Junker

Die Schilcher-Junker sind heuer ähnlich wie der weiße Junker ausgeprägt fruchtintensiv und von knackiger Säure mitgetragen. Besonders sortentypische Aromen nach Beeren, insbesondere Himbeeren, stehen im Vordergrund. Auch sie werden von der junkertypischen Leichtigkeit und einer lebendigen Säure im Abgang getragen.



Resümee: Auch beim Junker 2016 herrschen Fruchtigkeit und Trinkvergnügen vor. Diese kommen in erster Linie von der harmonischen Säurestruktur, die den Weinen ein starkes Rückgrat verleiht.

Die strenge, doppelte Prüfung des Junkers und die besondere Kontrolle garantieren, dass der Steirische Junker 2016 als Vorbote des neuen Jahrganges bis weit in den Fasching begeistern wird.

Ing. Werner Luttenberger
GF Wein Steiermark