

GRÜNER VELTLINER

EINLEITUNG

Der österreichische Weinbau der letzten 30 Jahre ist eine Erfolgsgeschichte. Gründe dafür gibt es einige, einer der wichtigsten heißt Grüner Veltliner. Das war keineswegs naturgegeben. Bis in die 1970er Jahre konnten auch ein paar hochwertige Interpretationen nicht darüber hinwegtäuschen, dass Grüner Veltliner vor allem als Basis für simple Alltagsweine verwendet wurde. Mit den 1980er Jahren setzte ein Umdenken ein. Die Gründung der Vinea Wachau und der Österreich Wein Marketing (ÖWM) wie auch der Weinskandal und seine Folgen trugen alle auf unterschiedliche Art und Weise zu einer Verschiebung der Wahrnehmung von Grünem Veltliner bei, dessen hochqualitative Eigenschaften in den Fokus der Aufmerksamkeit gerieten. Winzer begannen sich und die Sorte zu hinterfragen, beschäftigten sich intensiver mit ihren geologischen und klimatischen Bedürfnissen, reduzierten die Erträge und gingen der stilistischen Vielfalt auf den Grund - und die heimischen Konsumenten folgten ihnen. Die Heimat der Sorte ist mit ca. 14.450 Hektar, das sind rund ein Drittel der Gesamtreibfläche, ganz klar Österreich. International findet man Grünen Veltliner noch vermehrt in Tschechien und der Slowakei, Ungarn und dann auf kleinen Flächen in Deutschland und auch der Neuen Welt, wie in Oregon, Washington, Australien und auch Neuseeland.

HERKUNFT & ABSTAMMUNG

Grüner Veltliner gehört trotz seines - irreführenden - Namens nicht zur Veltliner-Familie, deren wesentlichster Vertreter der Rote Veltliner ist. Dass Grüner Veltliner seinen heute gebräuchlichen Namen trägt, dürfte - und hier folgen wir dem Ampelographen Ferdinand Regner ins Reich der Spekulationen - mit dem Umstand zu tun haben, dass er morphologische Ähnlichkeiten mit dem Braunen Veltliner, einer mutierten Form des Roten Veltliner, aufweist. Grünen Veltliner kannte man auch unter den Namen Grünmuskateller, Weißgipfler und, aufgrund seiner Affinität für die Hänge des Manhartsbergs (Weinviertel), Manhartsrebe.

Er ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und St. Georgen sowie eine Geschwistersorte des Rotgipflers (gemeinsamer Elternteil ist Traminer). St. Georgen ist eine erst vor kurzem im Burgenland wiederentdeckte Rebsorte, die als Elternteil nur im Grünen Veltliner einen prägenden Part spielt.

GRÜNER VELTLINER IM WEINGARTEN

Grüner Veltliner ist grundsätzlich eine flexible und leicht zu handhabende Rebsorte. Arbeitet man allerdings gezielt auf hohe Qualitäten hin, braucht es Erfahrung und Feingefühl. Er gedeiht ideal auf mittelschweren und nährstoffreichen Böden, weshalb er in der Wachau oft in den ebenen Flächen oder an Hangfüßen gepflanzt wird. Löss ist eines seiner bevorzugten Terrains, liefert aber auch auf kargen Gneisböden exzellente Qualitäten. Gerade auf steilen Terrassen-Weingärten in der Wachau und im Kremstal zeigt Grüner Veltliner einen besonderen Stil und typischen Herkunftscharakter. Trockenheit und Wasserstress machen ihm zu schaffen.

Grüner Veltliner hat generell etwas dickere Schalen, die sich in heißen Jahren und bei Trockenheit noch stärker ausprägen. Dies kann in besonders heißen Jahren und bei unsensibler Verarbeitung im Keller schon einmal zu Fehleraromen im Wein führen. Zu heiße Temperaturen während der Blütezeit führen nicht selten zu Verrieselungen, die man - als natürliche Ausdünnung des ohnehin recht ausgeprägten Blütenansatzes - bis zu einem gewissen Ausmaß durchaus positiv beurteilen kann. Er ist anfällig für Peronospora, hat aufgrund seiner festeren Schale jedoch keine Probleme mit Botrytis. Diese Robustheit gegenüber Botrytis hat in den vergangenen Jahren mitunter dazu geführt, dass sich die Hänge- und Reifezeiten nach hinten verschoben haben. Lässt man ihn ohne Eingriffe wuchern, produziert er, insbesondere auf tiefen und nährstoffreichen Böden, enorme Mengen - bis zu 15.000 Kilo pro Hektar. Für Top-Qualitäten liegen die Mengen markant niedriger - abhängig von Jahrgang und Terroir - bei 5.000 bis 7.000 Kilo pro Hektar. Für die leichteren Stile (Klassik, Steinfeder) ist ein Ertrag zwischen 7.000 und 10.000 kg/ha durchaus üblich. Bei allzu niedrigen Erträgen neigt Grüner Veltliner dazu, zu schnell zu reifen, er lagert dann zu rasch Zucker ein und verliert entscheidend an Säure. Die Trauben haben so nicht die Möglichkeit, genügend Extrakt zu entwickeln, was zu alkoholreichen Weinen ohne entsprechende Straffheit führen kann, auch zeigen sich diese alkoholstarken Veltliner oft breit, plump und etwas speckig. Der richtige Lesezeitpunkt ist folglich angesichts der wärmeren Temperaturen der letzten Jahre enorm wichtig geworden.

Grüner Veltliner reift mittelspät (nach den Burgundersorten oder Zweigelt, jedoch vor Riesling), wobei sich die Lese, je nach



Stil, über einen langen Zeitraum hinziehen kann. Als Allrounder ist Grüner Veltliner oft aber auch die Rebsorte, mit der die Lese beginnt, aber auch jene, mit der sie beendet wird, je nachdem, welche Weinstilistik angestrebt wird. Bei sehr früher Ernte eignet sich Grüner Veltliner als Sektgrundwein oder als Grundwein für hohe Weinbrand-Qualitäten. In einem durchschnittlichen Jahr beginnt die Ernte Mitte September (NÖ) und zieht sich, für Reserve- und Smaragd-Qualitäten, bis in den November. Anders als in den 1990er Jahren wird heute selbst bei sehr spät geernteten Trauben penibel selektioniert und fast ausnahmslos ohne Botrytis gearbeitet. Für hohe Qualitäten ist eine akribische Handlese entscheidend, vor allem dann, wenn man die Weingärten - wie in der Wachau üblich - in mehreren Lesedurchgängen liest. Für einfachere Qualitäten liest man in vielen Teilen Niederösterreichs und des Burgenlands hingegen mit Erntemaschinen.

GRÜNER VELTLINER IM KELLER

Grüner Veltliner hat im Keller seine Eigenheiten, auf die geachtet werden muss. So reagiert er empfindlich auf feine Veränderungen hinsichtlich Gärtemperatur, Länge des Schalenkontakts oder der Zeit auf der Hefe. Wird Grüner Veltliner sehr früh gelesen, ganz blank entschleimt sowie sehr kühl und gezielt mit bestimmten Hefetypen vergoren, können Aromen, die an Sauvignon Blanc erinnern, auftreten - ein Stil, der glücklicherweise immer seltener vorkommt.

Da sich die für Grünen Veltliner typischen, würzigen Aromen in der Traubenschale befinden und sie einer gewissen Auslaugung bedürfen, sind Maischestandzeiten vor der Gärung durchaus üblich - je nach gewünschter Stilistik kann dies viele Stunden dauern.

Normalerweise wird Grüner Veltliner heutzutage im Stahltank vergoren und ausgebaut, wobei auch Holzfässer bestens geeignete Optionen darstellen. Speziell im Kamptal und im Kremstal werden von manchen Betrieben Holzfässer mit leichtem Toasting und einem Volumen von 1.500 bis 3.000 Litern verwendet, was zu durchaus eigenständigen Stilen führt. Versuche in Barriques, wie sie vor allem in den frühen 2000er Jahren stattfanden, haben sich als nicht zielführend erwiesen, da die zu ausgeprägten Holznoten die spezifischen Aromen des Grünen Veltliners überdecken. Vinifikationen in Granitbehältnissen und Amphoren sind

als Nische zu betrachten und betonen ebenfalls ganz eigenständige Facetten der Sorte.

Kurze Lagerzeiten auf der Hefe unterstreichen im Normalfall den Sortencharakter. Eine zu lange Zeit auf der Hefe oder eine zu intensiv durchgeführte Batonnage führen jedoch oft zu einer breiten und üppigeren Stilistik, bei der die Eleganz und die Feinheit eventuell verloren gehen können.

Grüner Veltliner verfügt über hohe thermolabile Eiweißwerte, weshalb hier Erfahrung und ein sensibler Umgang eine ganz wesentliche Bedeutung haben. Zu starke Eiweißschönungen verändern den Charakter der Weine und berauben sie ihrer Tiefe und Präzision. Gar keine oder eine zu geringe Schönong kann wiederum rasch zu Eiweißtrübungen im gefüllten Wein führen.

STILE UND AROMEN

Grüner Veltliner spiegelt präzise, transparent und geradlinig sein Terroir wider. Er macht sich leicht und schlank ausgezeichnet, funktioniert aber auch als eleganter und mittelgewichtiger Essensbegleiter und liefert im kräftig-substantiellen Reserve-Segment Weine ab, die mittlerweile weltweit eine hohe Reputation genießen.

Für österreichische Weintrinker ist Grüner Veltliner eine vertraute Sorte. Jenseits des oft genannten Pfefferl kann man ihm je nach Weinstil noch weitere Geruchsnuancen zuschreiben. Die Aromen leichter, frisch-fruchtiger Grüner Veltliner erinnern an Zitrusfrüchte wie Zitrone, Limette, Grapefruit, aber auch an Apfel- und Orangenblüten und an Wiesenkräuter. Aromen nach Kernobst zeigen sich meist etwas frischer, etwa nach grünem Apfel und Birne. Man findet auch würzige Aromen nach Anis, Muskatnuss, weißen Pfeffer, Spargel, Brennessel und Gras.

Mittelgewichtige Versionen zeigen oft die saftigeren Aromen nach Stein- und Kernobst wie gelbe Äpfel, reife Birnen, Quitten, knackige Marillen und Weingartenpfirsichen. Etwas süßlichere Noten nach Honigmelone, Ananas sowie blumige Nuancen sind typisch. Oft am markantesten sind verschiedene würzige Gerüche und Aromen nach Kräutern bzw. grünem Gemüse, erinnernd an



Grüntee, Heu, Sellerie oder grüne Bohnen (Fisolen) und Weingartenkräuter. Sehr hervorstechend sind Nuancen, die mit Mineralität bzw. Salzigkeit umschrieben werden, dazu gehören geröstete Mandeln und Salzmandeln. Aber natürlich sind auch klassische Pfeffernoten sehr typisch für mittelgewichtige Veltliner.

Grüne Veltliner im Reserve- bzw. Smaragd-Bereich sind meistens geprägt von einer stoffigen Textur, einem kräftigen Körper und einer hohen Intensität. Die Aromen sind vielseitig, häufig vermitteln sie eine intensive rauchige Mineralität, die mit Tabak, Graphit und nassem Stein in Verbindung gebracht werden kann. Oft zeigen sich auch reife, tropische Aromen nach Granatapfel, Mango, Ananas, Papaya, Litschi und Maracuja. Abgerundet werden sie durch süßliche, kandierte Noten nach Nüssen, Orangen, getrockneten Feigen und Äpfeln, Kamillentee, Honig und Bienenwachs.

Die pfeffrige Würze, das berühmteste und prägnanteste Veltliner-Aroma, ist dem Molekül Rotundon zu verdanken, das 2008 vom Australian Wine Research Institute identifiziert wurde. In wissenschaftlichen Termini ist Rotundon ein bicyclisches Sesquiterpen-Keton, das sich vor allem in der Traubenhaut von roten Sorten wie zum Beispiel Syrah, aber eben auch in den Schalen des Grünen Veltliners findet. Im Falle von Grünem Veltliner liegt es um das 17-Fache über der menschlichen Wahrnehmungsschwelle, wobei sich die Konzentration je nach Veltliner-Phänotyp verändern kann. Da Rotundon nur leicht volatil ist, hängt der olfaktorische Eindruck ganz entscheidend von den begleitenden flüchtigen Aromen ab. Aufgrund seiner Stabilität (Involatilität) nimmt man Pfeffer (Rotundon) im Grünem Veltliner generell auch retronasal wahr, weshalb sich der sensorische Eindruck von Nase und Mund oft weniger unterscheidet als bei anderen Rebsorten.

Leichtgewichtige Grüne Veltliner sollten jung getrunken werden und sind für gewöhnlich fruchtig und animierend. Mittelgewichtige und kräftigere Versionen zeigen sich zwar gleichfalls in jungen Jahren schon offen und aromatisch, spielen aber ihr eigentliches Potenzial oft erst nach mehreren Jahren aus. Im Lagen- bzw. Reservebereich (Smaragd) haben die Besten eine Lebensdauer von mehreren Jahrzehnten. Beispiele derartiger grandioser Raritäten sind die Jahrgänge 1969 und 1973 von der Ried Achleiten.

IN DER WACHAU UND BEI DER DOMÄNE WACHAU

Gegenwärtig sind in der Wachau 770 Hektar (knapp über die Hälfte der Rebfläche) mit Grünem Veltliner bepflanzt. Grüner Veltliner wächst dort sowohl in den Steilterrassen wie auch an den Hangfüßen der großen Rieden und in der Ebene. Unterschiedliche klimatische Bedingungen, kontrastierende Expositionen, kleine Kuppen, die teils beträchtlichen Höhendifferenzen und auch die spezifischen Herangehensweisen der Winzer beeinflussen zudem das Wachstum der Reben und den Reifezeitpunkt der Trauben, was zu einem breiten Spektrum unterschiedlicher Weine führt.

Die Domäne Wachau spielte in der Entwicklung des Grünen Veltliners hin zu einer der renommiertesten Rebsorten Österreichs von früh an eine entscheidende Rolle. Schon in den 1930er Jahren wiesen erste Rieden-Weine einen Weg, der von den Nachfolgegenerationen weitergegangen und konsequent ausgebaut werden sollte. Heute produziert die Domäne Wachau auf rund 300 Hektar rund drei Dutzend unterschiedliche Grüne Veltliner, welche die erstaunliche Bandbreite der Sorte und die vielfältig prägenden Facetten der jeweiligen Rieden widerspiegeln. Das Spektrum umfasst Gebiets-, Orts- und Lagenweine sowie vitale Steinfedern, elegante Federspiele und gehaltvolle Smaragde, die, je nachdem, woher sie stammen, ihre ganz eigenen Aromen und Stile zum Ausdruck bringen. Tiefgründige Böden in der Ebene liefern für gewöhnlich leichte, trinkige und fruchtbetonte Weine. Lössdurchsetzte Einzellagen wie Pichlpoint oder Kollmitz betonen generell die fruchtig-würzige Seite des Grünen Veltliners, während neisgeprägte Rieden wie die Achleiten (extrem rauchig) oder der Kellerberg (kraftvoll-exotisch) ihre Aromen in eine engmaschige, stoffige und vertikale Struktur betten. Speziell letztere haben auch die Fähigkeit, sich über Jahrzehnte hinweg zu entwickeln und dabei immer wieder neue sensorische Welten zu eröffnen.

Neben den Klassikern produziert die Domäne Wachau einen nach südfranzösischem Vorbild mit Weinbrand aufgespritzten Grünen Veltliner V.D.N. (Veltliner Doux Naturel). Der dafür verwendete Weinbrand stammt aus der hauseigenen Destille, in der Grüner Veltliner gebrannt und oft über Jahrzehnte in kleinen Eichenfässern gelagert wird. Neu im Programm ist zudem seit 2019 der Grüne Veltliner Steinwerk, der teils in Marmor, teils in Granit vergoren und ausgebaut wird.

