

FWP Juni 2012
Anton Bodenstein
Weingut Prager, Weissenkirchen
Kepler's, Universität Linz



Dipl.-Ing. Anton Bodenstein ist den Weinbrüdern der Komturei OÖ seit Jahrzehnten in Freundschaft, in persönlicher Freundschaft, herzlichst verbunden. Er genießt höchstes internationales Renommée als Winzer (hier sträubt sich das keyboard, mich das modische „Weinmacher“ schreiben zu lassen, denn er ist einer naturverbundenen Weinbergpflege und Kellerarbeit verpflichtet), er ist eine wesentliche Persönlichkeit der „Vinea Wachau“, er ist ein beliebter und langfristig erfolgreicher Lokalpolitiker. Schlußendlich ist er einfach ein sehr sympathischer und freundlicher Mensch mit immensem Wissen über Weinbau, Kellerarbeit und Geologie, das er hervorragend und mitreißend weitergeben kann. Er war schon oft mit seinen wunderbaren Weinen bei der Komturei OÖ, und er ist alljährlich beim Weinfest im „Josef“ an der Landstraße zu Gast; auch der heutige Abend versprach (und hielt) Großartiges.

Wie sah das Jahr 2011 aus Sicht des Weinbauern aus? Zuerst gab es eine frühe Blüte, dann war's feucht, im Juli Hitze und Trockenheit; Ende August in der Wachau 38°C, es folgte ein Bilderbuchherbst. Damit ergab sich eine Gratwanderung: Zucker war genug da, die Säure aber schwand rapide, und das bei verzögerter physiologischer Reife (unreife Trauben verlangen mehr Schwefeleinsatz,

weniger Haltbarkeit, ungute Säure). Erntebeginn war bei Prager am 3. Oktober mit dem Federspiel „Hinter der Burg“, dann ging es regelmäßig weiter bis zum 9. November (normalerweise wäre Ernteende 20. – 27. November!).

2011 ist ein sehr magenfreundlicher Jahrgang, denn Säure war Mangelware, mußte sorgfältig bewahrt werden – wobei heute gesetzlich auch verschiedene Säurevarianten zugesetzt werden dürften. ABER: mit Zitronensäure wird der Wein zitronig (macht man freilich ganz gerne im Süden), Weinsäure ruiniert andere Säuren und Extrakt, wenn auch (anfänglich und oft nur vorübergehend) effektiv säuernd; Milch- und Apfelsäure sind wenig nützlich. Hingegen gab es 2010 sehr viel Säure – da waren lange Maischestandzeiten gefragt. Daher also 2011 kurze Mazeration, und sorgfältigste Auslese von Botrytisbeeren. In der ganzen Kette kühl arbeiten, sogar mit vorgekühlter Presse. Notwendig war ferner sehr klarer Most (erreicht durch lange Sedimentation), und daß die Gärung rasch anspringt,



Schenkenfelder, Bodenstein, Tischler

damit sich die richtigen Hefen und nicht die falschen Bakterien breit machen. Lange und kühl geführte Gärung, nur in ihrem letzten Drittel bis gut 19° „warm“, um ja keinen Restzucker übrig zu lassen, damit der Wein luftig bleibt und nicht mangels sauren Gegengewichts zum Zucker stumpf wird.

Grüner Veltliner Hinter der Burg 2011 Federspiel

V: helles Strohgelb, zarter Körper

N: grüne Stachelbeeren, angedeutet nicht ganz reife Banane, Hauch grüner Pfeffer, Limettenschale

G: cremig mit gut dazu balancierter fruchtiger Säure, helles Sahnemalz, im mittllangen Ausklang Andeutung von Muskat

B: 17

... zu einem schönen **Heurigenbuffet** aus der Uni-Mensa mit kalten Schnitzerln, Roastbeef, aufgeschnittenem Schopf, gefüllten Paradeisern und Eiern.

Eine Frage des sozusagen advocatus diaboli: Warum verschneidest Du nicht 2010 mit 2011?

Industrieller Wein hat seine Vorteile, vernünftige Qualität zu günstigen Preisen, mit allen möglichen Hilfsmitteln bis hin zur Fraktionierung (spinning cone), jedoch: Bodenstein gehört wie alle Wachauwinzer zu den "Handmachern", die etwa 10 % der Weltweinproduktion liefern. Und höchstens 2 % der Konsumenten sind bereit, mehr als 10 Euro pro Flasche zu zahlen. Die Stärke der kleineren, handwerklich arbeitenden Winzer ist der terroir- und jahrgangsindividuelle Wein, der naturgemäß nicht der billigste sein kann, also sicher einen kleinen Markt hat, der aus qualitätsbewußten Kunden besteht. Jahrgangscuvierung würde dem Prinzip, Lagen- und Jahrgangsscharakter herauszuarbeiten, widersprechen – man orientiert sich so am Burgund, nicht an Bordeaux oder der Champagne, und schon gar nicht an den Massenproduzenten.

Smaragde 2011

Grüner Veltliner

Zwerithaler

T: Anpflanzung von 1947

V: Helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: zartes Wildwasser, Zitrushauch, Brennesselblätter, ganz ferner Schweißton

G: Reife Ringlotten, lebendige, aber sehr schön eingebaute und balancierte Säure, leichte Muskattöne, Rosenblätterextrakt, zart und doch nachhaltig mit langem cremigem Abgang

B: 17+

Liebenberg

T: Diese Pflanzung stammt von ca. 1955

V: etwas dunklere Strohgelb, kräftiger Körper

N: Rosenblüten, erdig, dicht

G: süß, derzeit wenig Charakter, aber Potenzial

B: 17 +++

Achleiten

T: saurer Boden, Bestockung von 1952

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: Bounty, Hauch Malz, Veilchen, oberhalb Limettenduft; leichte Fleischigkeit, Aceton, Pfeffer

G: fast wollüstige Fruchtsüße, Gewicht, mittlere Länge, nach Pause warme, fruchtige Rückaromen

B: 19

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Wachstum Bodenstein

T: saurer Boden, auf der Achleiten nach oben zu unmittelbar gesteinsgeneriert, weiter unten aber größerer Sedimentanteil, mit sehr komplexer Genese aus verschiedenen Erdzeitaltern. 2001 gepflanzt – alte Klone, konnten nur im Rahmen eines wissenschaftlichen Versuches genehmigt werden.

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: reife gelbe Früchte (Ringlotten, Stachelbeeren, Bananen), helles Malz

G: mild und profund fruchtig, noch nicht herausdifferenzierte Details, mundauskleidend.

B: 19+++

Achleiten Stockkultur

T: Die Stockkultur benötigt 2000 Arbeitskraftstunden pro Jahr und ha (Terrasse 700, Ebene 150 AKh/ha/a). Säure minimal mehr als die anderen beiden, etwas mehr Zucker (3.2 g/l), sehr hoher Extrakt (35 g/l) während andere Smaragde um 20 aufweisen. Alte Reben (hier 76 Jahre) bringen zwar weniger Ertrag, sind dafür aber sehr stressresistent. Ein Anteil von 2 – 3 % der alten Sorte Heunisch (ungarische – „hunnische“ Rebe, dürfte Elternteil des Rheinriesling sein!) ist hier dabei. Der Heunisch überwog früher in der Wachau bei weitem, bringt Körper und Extrakt.

V: leicht goldiges Strohgelb, mittlerer Körper

N: reife dunkelgelbe Früchte, auch getrocknete Marillen, aromatische Kräuter, darüber kühlende Minerale

G: Noble Fruchtsüße, vollreife Marillen, dicht cremig und mundfüllend, ohne dick zu wirken, sehr lange und fruchtig abgehend

B: 19 am besten Weg zu 20

Rheinriesling

Kaiserberg

T: Bestockung von 1992

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: süßer Pfirsich, klarer Gebirgsbach, zarte Agrumentöne, taufrische Blumenwiese

G: helle Früchte, frisch, leise Honignoten, mittellang

B: 17 – 18

Steinriegl

T: geologische Anomalie – Marmor/Dolomit"zapfen" mitten im Gföhler Gneis; was da herauskommt, ist eine Frage der Unterlagsrebe (was aber erst seit den 1980ern eine klares Thema ist, früher wurde genommen was kommt, und manche Bepflanzungen waren bald kaputt...)

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: weißer Pfirsich, frisch

G: schöne Süße, mundauskleidend, mineralisch, ziemlich lange

B: 18+

(Diese beiden Weine gehen fast ausschließlich in den Export – nach GB)

Achleiten

T: Gföhler Gneis, s. oben

V: goldiges Strohgelb, dichte Abrinner

N: betörender fast schwerer Rosenduft, aber auch leichte Rösttöne, zeigt schließlich Minerale

G: Frische, Süße, spielerische Minerale, mittellang, tänzerisch ausklingend

B: 19

Klaus

T: über Gföhler Gneis, drüber Amphibolit mit Granateinschlüssen

V: helles Goldgelb, dichter Körper

N: klare feine Minerale, weißfleischige Pfirsiche, Vanille, heller Tabak, sehr feingliedrig und duftig

G: profund und saftig, Gewicht, fruchtig-süße Länge, lebendige Säure und Minerale, sehr lang, so sieht Perfektion aus.

B: 20 demnächst

Wachstum Bodenstein

T: Vorderseiber , 460 m Höhe, hier eigener, besonders alter, bröseliger Gneis

V: helles Strohgelb leicht grüne Reflexe, kräftiger Körper

N: Minerale, Süße, weiße Frucht

G: Kräuter- und Mineralwürze, mundfüllend, unendlich lange, fast karamelige Rückaromen. Groß!

B: 20

Aus dem Achleiten-Archiv

Riesling

2000

T: Hitzejahr, wenig Säure

V: Goldgelb, zarter Körper

N: zartestes Petrol, Orangenzenen, reife gelbe Früchte, dahinter Gebirgswasser

G: profunde reife Frucht, lange

B: 19

2003

T: Hitzejahr

V: goldgelb, guter Körper

N: röstig-malzig, reife gelbe Frucht

G: reif, mundfüllend, lange

B: 19+

2004

T: erst am 20 Oktober Lesebeginn wegen feuchten Herbstes; Riesling eher benachteiligt – später Regen macht den Riesling mürbe, Stiefäule, November aber stabil – schlankere elegante Weine, viel Säure

V: Goldgelb, mittlerer Körper

N: gegrillte gelbe Früchte, auch leichte Töne von Überreife, Andeutung Rauch

G: deutliche Säure, schöne reife gelbe Früchte, eher lange und dann auch cremig

B: 18

2007

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: Hauch Umami, süße gelbe Frucht, Milchmalz

G: Fruchtsaftig, samtig, lange

B: 18.5

Grüner Veltliner

2003

V: Golden, feinerer Körper
 N: Nespole, fast Asperl, Minerale
 G: säuregewürzte gelbe Früchte, mittellang
 B: 17,5

2004

V: Goldgelb, kräftiger Körper
 N: Rosenparfum, reife gelbe Ringlotten
 G: relativ wenig Gewicht auf der Zunge, bisserl wässerige Minerale, relativ kräftige Säure mit gelber Frucht
 B: 17

2006

V: goldiges Strohgelb, mittlerer Körper
 N: intensive reife gelbe Früchte, Praline, reife Stachelbeeren, Minerale
 G: zarte blumige Fruchtfleischtöne, noble Reife, elegant mundfüllend, mittellang
 B: 18

2007

V: helles Goldstroh, dichter Körper
 N: befremdlicher Thujenton
 G: -
 B: Fehler

Fazit: In der Wachau war, ist und bleibt es spannend; und bei Prager/Bodenstein in Weißenkirchen liegt ohne Zweifel ein hot spot dieser großartigen Weinregion!

Unter dem ebenso allseits zufrieden akzeptierten Vorwand „Rotweine, die auch Toni sehr gerne mag“ brachte unser Kellermeister Michael noch ein paar jüngere, nichtsdestoweniger aber schon recht genußfähige Preziosen aus dem Weinhof, um auf die fulminanten Weißweine noch einen ebenso fulminanten Abschluß in Rot zu setzen:

2008 Château Dominus, *Dominus Winery/Christian Moueix*, Yountville/Napa Valley, CA, USA

V: extrem dichtes Purpurgranat, kräftiger Körper
 N: anfänglich erinnert er an (einen sehr guten) Blaufränkisch, dann aber wird er extrem kräftig: Rumtopf, Mandeln, schwarze Kirschen, Hauch Naphthalin
 G: reife schwarze, aber auch rote Beeren mit Minze, extrem dichter Saft, dabei richtig fruchtig, überhaupt nicht marmeladig, sehr lang
 B: 20 (E. Robert Parker: 99)

2008 Al maviva, *Concha y Toro*, Argentinien

V: dunkles Granat, dichter Körper
 N: Edelhölzer, gebratener Reis, dunkle Schokolade, Lakritze, Minze, Eukalyptus, Fleisch
 G: reife schwarze Kirschen, feinkörniges Tannin, schließlich etwas harmlos (derzeit?)
 B: 18.5

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2008 Clos Apalta, Lapostolle, Rapel, Chile

V: dunkles Violettgranat, fast undurchdringlich, kaum Randaufhellung, etwas zarterer Körper

N: Lakritze und Leder, dahinter rote Früchte

G: sehr reife rote und dunkle Beeren, saftig und fruchtig, man merkt den Alkohol beim besten Willen nicht.

B: 20

2007 Catena Zapata, Nicolás Catena, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: KAFFEE! reife schwarze Kirschen, süße Lakritze, Leder

G: Frischer roter Saft, sehr lange

B: 19

Den Schlußpunkt setzte eine trouvaille Peter Tischlers:

1977 Malbec Estrella, Weinert, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentinien

T: Adi Werner of Hospiz St. Anton fame hat diesen vergessenen Wein, der angeblich bis vor 3 Jahren in einem Großgebilde (welcher Art?) lag, an Land gezogen.

V: helleres Granat mit bräunlichen Reflexen, zarter Körper

N: animalisch, Tintenblei, kräftige Eichenholz Edelholz

G: sehr süß, aber auch etwas zu kantig, Erdbeeren, ziemlich lange; Pepi Krenner wirft ein: portgeschönt? Er erntet keinen nachhaltigen Widerspruch.

B: interessant – aber nicht im bekannt herabsetzenden Sinne; 18-

Eine Verkostung, die für uns alle ein erhebendes Erlebnis war, nicht nur für unsere Sekretärin, Andra Krenner. Herzlichen Dank allen an diesem tollen Abend Beteiligten!

Helmut Huber