DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

A LA CARTE

Helga Rabl-Stadler

JEDES ESSEN EIN FEST

KATZENFISCH & GRÄTENMONSTER Österreichs grandiose Fischküche abseits vom 08/15-Saibling
HOLZKOHLE Nur das richtige Holz führt zum Grillglück • VENEDIG Die besten Biennale-Tipps
SOMMER-INSELN Mallorca & Mykonos • VERKOSTET Die besten Oliven • DER NEUE TREND Alpen-Küche

SOMMER 2017
Ausgabe 02/2017
D&R VERLAGSGES.M.B.H. NFG.KG, LEBERSTRASSE 122, 1110 WIEN, P.B.B., GZ 02Z031092 M www.alacarte.at

€ 5,–

Aroma & Eleganz

Der Grüne Veltliner 2016 vereint intensive Frucht und Würze mit etwas Fruchtschmelz im Abgang.

TEXT & VERKOSTUNG VON WILLI BALANJUK

Der Jahrgang 2016 war durch einen frühen Vegetationsbeginn gekennzeichnet, und es gab, wie schon in den Jahren zuvor, auch Frost und Hagelprobleme. Die prägenden Faktoren dieses Jahrgangs waren die größeren Niederschlagsmengen und eine lange Vegetationsperiode. Daraus ergaben sich auch die Probleme, mit denen die Winzer zu kämpfen hatten. Wer ausgezeichnete Weine keltern wollte, musste die Frage des Pflanzenschutzes lösen und die Erträge reduzieren. Das war hart nach den geringen Erntemengen der letzten Jahre, aber auch notwendig, um eine ausreichende Reife der Trauben zu erzielen.

A la Carte hat im Rahmen der Grand-Cru-Verkostungen Grünen Veltliner 2015 und 2016 probiert und mit einigen reiferen Weinen verglichen. Insgesamt wurden 779 Weine in vier Kategorien degustiert.

Den Charakter des Jahrgangs 2016 kann man mit intensiver, fruchtig-würziger Aromatik und „relativ" guter Säure beschreiben. Da die meisten Winzer in der „klassischen" Variante des Grünen Veltliners die Säure nicht korrigiert haben (was positiv zu bewerten ist), wurde diese aber mehrheitlich durch etwas Restsüße im Finish abgerundet. Daher gibt es in dieser Kategorie eine enorme Anzahl an sehr guten, balancierten Weinen. Kurz gesagt: Der 2016er bietet ein animierendes Trinkvergnügen. Auch der 2015er, ein durch Hitze und Trockenheit geprägter Jahrgang, hat sich wunderbar entwickelt. Die jugendliche Opulenz und weiche Textur haben sich verfeinert, und die Weine beginnen, ihren Charakter zu entfalten. Der verlangsamte Vertrieb der Reserve- und Smaragd-Weine bekommt ihnen gut, und der österreichische Markt stellt sich langsam auch auf den Umgang mit gereifteren Weinen ein. Die vollkommen unterschätzten 2014er beginnen sich ebenfalls langsam zu öffnen und verströmen vielschichtige Würze und Tabaknoten. Auch die Jahrgänge 2013, 2012 und 2011 zeigen eine großartige Entwicklung. Aber zurück zu den 2016ern, die die Mehrheit der 779 eingereichten Weine ausgemacht haben.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2016, klassisch, Federspiel, DAC Klassik** waren 413 Weine eingereicht. Das Gesamtniveau ist dabei im internationalen Vergleich als sehr hoch zu bewerten. Die Weine verströmen jugendliche, frische Fruchtnoten; Würze in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich die Mehrheit mit einem lebendigen Säurespiel und ist „trinkanimierend". Die frische, präsente Säure wird mehrheitlich von 3 bis 6 Gramm Restzucker abgepuffert, wodurch die Weine aber auch relativ schwer in ihrer momentanen Qualität zu beurteilen sind. Viele Weine liegen derzeit im 89- bis 90-Punkte-Bereich und bieten ein sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis. Zusammenfassend kann man diesen Jahrgang nur als „großartig" und vielleicht österreichisch-fruchtig beschreiben.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2016, gehaltvoll, Smaragd und DAC Reserve-Qualitäten** wurden 123 Weine verkostet. Die Mehrheit der Weine waren Fassproben und stellen damit eine Art „Rohdiamanten" dar, der durch seinen Ausbau erst seinen Feinschliff bekommt. Dennoch kann man sich auf eine Vielzahl einzigartiger Weine freuen, die am Ende des Jahres auf den Markt kommen werden. Die Kombination aus reifer Fruchtaromatik und großartiger Säurestruktur lässt Freude aufkommen. Diese Weine brauchen allerdings mehrheitlich noch ein bis zwei Jahre, um ihre gesamte Aromenvielfalt zu offerieren.

In der Kategorie **Grüner Veltliner 2015, kräftig, Smaragd und DAC Reserve** waren 185 Weine eingereicht. Die Mehrheit der Weine präsentiert sich noch jugendlich opulent mit einem „Touch süßem Fruchtschmelz" in der Nase und am Gaumen. Zwei Weine fielen für unsere Verkostungsjury aus der Reihe: der Grand-Cru-Sieger *GV Vincents Spiegel Kamptal DAC Reserve 1. ÖTW* und der großartige maischevergorene Grüne Veltliner von Markus Altenburger. Ansonsten war das Niveau der Weine sehr hoch und homogen. Unterschiedliche Entwicklungsstadien einzelner Weine stellen Momentaufnahmen dar, aber das Alterungspotenzial der Weine scheint ausgezeichnet zu sein.

Die eingereichten Weine wurden vom Autor in Zalto Universal-Gläsern verkostet und bewertet. Im Anschluss wurden die besten Weine in den 4 Kategorien von einer Jury in einer Blindverkostung bewertet. Die Jurymitglieder sind René Antrag (Weinakademiker & Sommelier Restaurant Steirereck), Hans Martin Gesellmann (Fine Wine Kracher), Wolfgang Kneidinger (Sommelier Palais Coburg), Dragos Pavelescu (Önologe), Philipp Schäfer (Weinakademiker & Weinhandel Schäfer) und der Autor.

In der Kategorie **Grüner Veltliner reifere Jahrgänge, 2014 und älter** wurden 58 Weine verkostet. Zielsetzung dieser Kategorie ist, dem Konsumenten die Information und Sicherheit zu geben, dass auch „reifer österreichischer Wein" höchsten Genuss vermitteln und ein sensationeller Speisenbegleiter sein kann. —

FLASCHENFOTOS: MICHAEL MARKL, WINZERFOTO: REGINA HÜGLI

Grüner Veltliner klassisch 2016 94 A LA CARTE PUNKTE

Herwald Hauleitner, Traismauer-Wagram

2016 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Traisental DAC, 13 %, DV

Jugendliche Farbnoten, vielschichtiges Bukett, ausgeprägte Würze, pfeffrige Noten, kombiniert mit Grapefruit und Pfirsich, gehaltvoller Wein am Gaumen, straffe, dichte Struktur, lebendiger Trinkfluss, feinwürziges Finish mit lang anhaltender Frucht im Abgang, Bilderbuch-Grüner-Veltliner.

Herwald Hauleitner: „Der 2016er ist durch die späte Reife mit einem sehr guten Säuregerüst ausgestattet und präsentiert sich elegant mit feiner Fruchtstilistik und Würze. Der eher kühlere Teil der Lage Rosengarten verstärkt diesen Charakter noch."