

PRESSEAUSSSENDUNG

Bozen, 10.02.2015

Weinjahrgang 2014 in Südtirol

Ein Jahr für spannende Weißweine

Eine etwas niedrigere Alkoholgradatation und ein höherer Säuregehalt sowie Frische und Frucht kennzeichnen die Südtiroler Weine des Jahrgangs 2014. Vor allem Weißburgunder und Sauvignon aus mittleren und höheren Lagen stehen sehr gut da. Der Vernatsch präsentiert sich typisch und einladend trinkig, viel versprechend sind auch der Blauburgunder aus den höheren Lagen und allgemein der Lagrein.

Das Jahr 2014 begann zunächst viel versprechend. Warme Temperaturen im Frühling brachten eine frühzeitige Blüte und einen frühen Austrieb der Reben mit sich. Dann folgten allerdings lang anhaltende Niederschläge und starkes Wachstum bei relativ kühlen Temperaturen. Den ganzen Sommer über gab es kaum längere Trockenphasen. Dies hatte teilweise ein Aufplatzen der Weinbeeren und damit ein erhöhtes Risiko für Pilzbefall zur Folge.

Die Bedrohung durch die Kirschessigfliege und Pilzkrankheiten forderten die Weinbauern zusätzlich heraus. Mit gezielten Eingriffen im Weinberg und entsprechendem Einsatz und Mehrarbeit bekamen Südtirols Winzer die Probleme aber gut in den Griff.

Vor allem die früh reifenden Sorten, die bereits Anfang September gelesen wurden, haben unter dem Wetter gelitten. Die mittleren und höheren Lagen konnten von der Schönwetterperiode von Ende September bis Anfang Oktober profitieren.

Durch eine arbeitsintensive Ernte und empfindlichen Ertragseinbußen ist es gelungen, einwandfreies und gesundes Lesegut an die Kellereien abzuliefern.

Die geringen Erntemengen bereiten allerdings allen Beteiligten einiges Kopfzerbrechen. Je nach Betrieb, Lage und Sorte liegen die Erntemengen zwischen 10 und 30 Prozent unter dem langjährigen Durchschnitt. Insgesamt wurden 2014 in Südtirol rund 290.000 Hektoliter Wein produziert, was gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang von 17 % entspricht.

Statements der Weinproduzenten:**Mineralisch mit lebendiger Säure**

„In den Randgebieten sind wir 2014 sehr gut davongekommen“, freut sich **Martin Aurich** vom Weingut Unterortl im Vinschgau. Durch den späten Erntebeginn konnten die Trauben vom schönen Herbstwetter profitieren. „Weißburgunder und Riesling haben eine schöne Frucht, sind sehr mineralisch und mit lebendiger Säure – die besten Voraussetzungen für Langlebigkeit und Eleganz“, ist Aurich überzeugt und stellt den Jahrgang auf eine Ebene mit 2013.

Aromatisch, fruchtig, saftig

Optimale Reifebedingungen im Herbst hat auch **Celestino Lucin**, Kellermeister der Stiftskellerei Neustift, vorgefunden. „Die Eisacktaler Weißweine präsentieren sich aromatisch, fruchtig, saftig und frisch, mit etwas höherer Säure, sehr typisch und einladend.“ Sylvaner, Veltliner und Müller Thurgau entwickeln sich für Lucin besonders gut: „Wir freuen uns im Eisacktal über einen sehr guten Weißweinjahrgang 2014“.

Weißweine sehr gut

„Qualitativ müssen wir 2014 die Trauben aus frühen Lagen und von frühreifen Sorten als durchschnittlich beurteilen“, zieht **Willi Stürz**, Kellermeister der Kellerei Tramin, Bilanz. „In den mittleren und höheren Lagen dagegen ist die Qualität der Weißweine sehr gut, vor allem bei Weißburgunder und Sauvignon.“ Für den Gewürztraminer war es mitunter schwierig, auf eine optimale Reife zu kommen.

Die Qualität bei den Rotweinen sieht Willi Stürz sehr unterschiedlich: „Blauburgunder aus hohen Lagen sind sehr gut, die Vernatsch sind etwas leichter als in den vergangenen Jahren. Der Lagrein hat sich besser entwickelt als angenommen“.

Fruchtig und gut strukturiert

„Für die Rotweine war 2014 ein schwieriger Jahrgang“, ist auch **Martin Lemayr**, Kellermeister der Kellerei Schreckbichl, überzeugt. Der Lagrein steht für ihn am besten da, „sehr fruchtig und gut strukturiert“. Aber auch der Vernatsch zeigt sich für Lemayr „mit überraschend schöner Farbe, mit Frucht und Leichtigkeit“.

Dafür ist 2014 für die Weißweine umso interessanter, freut sich Lemayr: „Die Weine aus den höheren Lagen haben ein schönes Säuregerüst sowie eine intensive Frucht und stehen von der Fülle her etwas auf der leichteren Seite.“ Die Weine brauchen im Keller allerdings mehr Zeit zum Reifen.

Guter Jahrgang mit einzelnen Spitzen

Als „guten Jahrgang mit einzelnen Spitzen“ bewertet **Stephan Filippi**, Kellermeister der Kellerei Bozen, den 2014er Jahrgang, wobei „eindeutig Eleganz und Frische im Vordergrund stehen“. Die Weißweine, vor allem Weißburgunder, Sauvignon, Müller Thurgau und Sylvaner, sind für ihn „sehr interessant, fruchtbetont und elegant“. Bei den Rotweinen war 2014 für Filippi ganz wesentlich die gezielte Selektion der gesunden und reifen Trauben bei der Ernte ausschlaggebend. „St. Magdalener aus den richtigen Lagen sind fruchtbetont, mit mittlerer Struktur, frisch und zugänglich“. Begeistert ist Stephan Filippi über die Lagrein: „tolle Weine mit idealer Tanninstruktur, weich, fruchtbetont und einladend“. Aber auch Merlot und Cabernet haben Filippi positiv überrascht.

Für Informationen:

Antonia Contato

Kommunikation Südtiroler Qualitätsprodukte

Tel. +39 0471 945 790

Fax. +39 0471 945 770

Mail: antonia.contato@eos.handelskammer.bz.it

Internet: www.suedtirolwein.com