

## **Der Jahrgang 2017 in Südtirol Sortentypische, elegante und frisch-fruchtige Weine**

Die Wetterkapriolen des Jahres 2017 – vor allem Frost und Hagel – haben in Südtirols Weinbergen ihre Spuren hinterlassen, vor allem mengenmäßig. Als Jahrgang präsentiert sich der 2017er aber als guter Jahrgang mit überzeugenden Qualitäten und mit trinkigen und für Südtirol typischen und einladenden Weinen.

### **Ein Jahrgang mit Herausforderungen**

Nach einem sehr trockenen und kalten Winter wurde es bereits Ende März außergewöhnlich warm. Dies führte zu einem sehr frühen Vegetationsbeginn und zu einem raschen Austrieb der Reben. Der plötzliche Kälteeinbruch in den Nächten um den 20. April mit gebietsweise starkem Spätfrost hat viele Rebanlagen im ganzen Land beträchtlich in Mitleidenschaft gezogen.

Ein kleiner Trost für die Weinbauern: 2017 gab es kaum Probleme mit Krankheiten wie Peronospora und Mehltau sowie mit der gefürchteten Kirschessigfliege. Hagelschläge haben vor allem einige Unterlander und Eisacktaler Gemeinden stark getroffen. Die Bauern mussten in den Weinbergen in mühevoller Arbeit die beschädigten Trauben auszupfen und entfernen. Die aufwendige Arbeit hat aber dazu beigetragen, dass durchwegs Trauben von guter Qualität geerntet werden konnten.

Rund zehn bis vierzehn Tage früher als in einem Normaljahr, um den 20. August bereits, hat die Weinlese in Südtirols Weinbergen begonnen. Nach mehreren Regentagen zu Erntebeginn wirkte sich das Herbstwetter mit Temperaturen von tagsüber bis zu 30 Grad und nachts unter 20 Grad dann positiv auf die Ernte aus. Mit der Qualität der geernteten Trauben sind Südtirols Weinbauern und Kellermeister quer durch die Bank sehr zufrieden.

### **Überraschend gute Qualitäten**

Nach dem sehr guten Jahrgang 2016 – mit saftigen, lebendigen und vielschichtigen Weißweinen und vielversprechenden, strukturierten Südtiroler Rotweinen –, ist Südtirols Weinwirtschaft auch mit dem Jahrgang 2017 mehr als zufrieden. Die mengenmäßigen Einbußen von bis zu 20 Prozent und mehr sorgen zwar für einen bitteren Beigeschmack, dafür aber ist die Qualität der Weine quer durch die Bank überraschend gut bis sehr gut.

Der Jahrgang präsentiert sich bei den Weißweinen mit etwas schlankeren, aber sehr eleganten, frisch-fruchtigen und saftigen Weinen mit sortentypischen Aromen. Besonders stechen dabei Weißburgunder und Pinot Grigio, Sauvignon, Müller Thurgau und Sylvaner hervor. Der Vernatsch mit St. Magdalener und Kalterersee zeigt sich in etwas helleren Farbtönen, fruchtig und frisch, zwar etwas schlanker, dafür aber mit umso einladenderem Trinkgenuss. Elegant, mit viel Finesse und feingliedrigen Gerbstoffen präsentieren sich neben dem Lagrein auch Blauburgunder, Merlot und Cabernet.

### **Stimmen aus den einzelnen Weinbauregionen**

#### **Unterland – Hannes Pfitscher, Weingut Pfitscher Sortentypische, frisch-fruchtige Weine**

In den Weinbergen des Südtiroler Unterlandes haben Winterfrost und Spätröste in manchen Lagen für einige Probleme gesorgt. Die starken Hagelschläge anfangs August haben einen Streifen zwischen Margreid und Montan in Mitleidenschaft gezogen. Die Erntemengen sind aus diesen Gründen im Unterland um zehn bis zwanzig Prozent rückläufig. „Die Qualitäten sind aber weitaus besser als befürchtet“, blickt Hannes

Pfitscher zurück. Wer bei der Ernte fleißig ausgeputzt hat, hat sehr gute Qualitäten eingefahren. Das war zwar viel Mehrarbeit, die hat sich aber gelohnt. Die Weißweine 2017, vor allem Weißburgunder und Sauvignon, zeigen sich sehr elegant, frisch-fruchtig und sehr typisch, die Rotweine mit schöner Komplexität, elegant und einladend. Hannes Pfitscher: „2017, das ist im Unterland sicher kein Jahrhundertjahrgang, aber ein guter bis sehr guter“.

### **Überetsch – Andrea Moser, Kellerei Kaltern Besondere Weißweine und typische Kalterersee**

Winter- und Spätfröste sowie Hagel haben 2017 auch einzelne Gebiete im Überetsch nicht verschont. Vor allem in tieferen Lagen sowie in Staulagen gab es einige Probleme durch Trockenheit und Kälte. Die Reben haben durch den Stress mit Frost, Trockenheit und Hagel schon etwas gelitten. Um die 20 Prozent weniger Erntemenge sind die Folge. Andrea Moser ist mit den Weißweinen 2017 sehr zufrieden, vor allem Weißburgunder und Sauvignon punkten mit frischer, aromatischer Struktur und schöner Säure, ebenso wie der Pinot Grigio mit guter Qualität. Bei Gewürztraminer und Goldmuskateller sind die größten Ernteauffälle zu registrieren. Mit sehr typischer Stilistik präsentieren sich Kalterersee und Vernatsch des Jahrgangs: etwas heller in der Farbe, sehr fruchtig und frisch. Die Blauburgunder 2017 zeigen sich fruchtbetont und frisch mit eleganter Struktur. Bei Cabernet und Sauvignon heißt es für Andrea Moser noch etwas abwarten: Da gibt es bei den Selektionen sicher so manch tolle Überraschungen, ist er überzeugt.

### **Bozen – Hannes Rottensteiner, Weingut Hans Rottensteiner Kein außergewöhnlicher, aber ein guter Jahrgang**

Winterfröste nur in höheren Lagen, Spätfröste ohne große Auswirkungen und Hagelschläge, die den gesamten Bereich nur leicht betroffen haben – für Hannes Rottensteiner ist Bozen „mit dem Jahrgang 2017 gut weggekommen und hat Glück gehabt“. Die Ernte hat Ende August, rund eine Woche früher als im Normalfall, begonnen. Die Erntemengen sind zwar auch im Großraum Bozen um die 15 bis 20 Prozent zurückgegangen, die Traubenqualität war aber sehr gut. „Die Zuckergrade waren erstaunlich hoch“, berichtet Hannes Rottensteiner. „Die Weine sind nach dem guten Jahrgang 2016 insgesamt etwas schlanker, aber sehr fruchtig, elegant und mineralisch sowie mit einladender Trinkigkeit.“ Bei den Weißweinen heben sich für Rottensteiner vor allem Weißburgunder und Müller Thurgau ab. Die St. Magdalener 2017 sind von der Farbe her etwas heller, aber sehr saftig, fruchtig und frisch. Der junge Lagrein präsentiert sich mit weichen Gerbstoffen und eleganter Struktur.

### **Meran & Etschtal – Stefan Kapfinger, Kellerei Meran Besser als erwartet und sehr sortentypisch**

So früh wie noch nie – bereits am 21. August – hat im Burggrafenamt die Traubenlese begonnen – mit einem großen Wermutstropfen: Die Erntemengen liegen quer durch die Bank um die 20 Prozent unter jenen des Vorjahres. Vor allem in tieferen Lagen haben Winter- und Spätfröste größeren Schaden angerichtet. Dafür war die Qualität der geernteten Trauben viel besser als erwartet. Die Weißweine 2017, vor allem aus den höheren Lagen, sind sehr sortentypisch und gelungen: Vor allem Weißburgunder, Sauvignon und Müller Thurgau stechen mit schöner Struktur hervor. Die Vernatschweine sind etwas schlanker als 2016, dafür sehr saftig und mit ausgeprägten Fruchtaromen. Stefan Kapfinger gefällt bei den Rotweinen 2017 vor allem der Blauburgunder mit stabiler Farbe und viel Sortencharakter. Den Jahrgang insgesamt bewertet Kapfinger „bedingt durch die geringere Menge als nicht außergewöhnlich, aber als gut bis sehr gut“.

### **Vinschgau – Markus Fliri, Himmelreichhof Frische Weine mit alpinem Charakter**

Der Winterfrost hat an exponierten Stellen das Absterben einiger Reben mit sich gebracht, aber keinen größeren Schaden angerichtet. Die Spätfröste im Frühjahr führten nur im unteren Vinschgau zu einigen Problemen. Und von größeren Hagelschlägen ist der Vinschgau verschont geblieben. Knapp zwei Wochen früher als in einem normalen Jahr begann die Weinlese 2017 – mit Mengen, die nur geringfügig zurückgegangen sind. Dafür hat die Qualität alles wettgemacht. Die Trauben kamen durchwegs sehr gesund und mit guten Werten in die Keller. Die Vinschgauer Riesling und Weißburgunder 2017 präsentieren sich sehr gut mit viel Frucht und frischer Säure. Die Rotweine, vor allem Blauburgunder und Zweigelt, überzeugen schon in ihrer Jugend mit kräftiger Farbe, viel Frucht und Sortentypizität. „Wir können sehr zufrieden sein mit dem Jahrgang“, freut sich Markus Fliri.

### **Eisacktal – Peter Pliger, Kuenhof Elegante und einladend trinkige Eisacktaler**

Von einem etwas „verhexten Jahr“ spricht Peter Pliger vom Kuenhof in Brixen. Im Raum Brixen haben die Spätfröste größeren Schaden angerichtet. Die Hagelschläge haben sich auf das ganze Tal in einem für das Eisacktal ungewohnten Ausmaß verteilt. Bis auf die Hälfte reduziert haben sich aus diesen Gründen bei manchen Betrieben, vor allem im nördlichen Eisacktal, die Erntemengen. Die Qualitäten der Trauben waren trotz allem aber erstaunlich gut. Vor allem die Hauptsorten Sylvaner und Veltliner haben den Jahrgang gut überstanden und präsentieren sich mit viel Säure, Frische und Frucht, sehr sortentypisch und einladend. „Wir können im Eisacktal 2017 nicht von einem wirklich großen Jahrgang sprechen“, ist Peter Pliger überzeugt. „Aber es ist trotz allem gut gegangen und wir dürfen mit den Qualitäten des 2017er mehr als zufrieden sein.“

Herbert Taschler – 02/2018