

Traubenernte abgeschlossen: Herausforderndes Jahr, gute Qualität

Fruchtbetonte, frische Weißweine und vielversprechende, gehaltvolle, große Rote: Nach Abschluss der Ernte fällt das erste Urteil der Experten über den Südtiroler Jahrgang 2026 äußerst positiv aus. Dass dies so ist, ist auch und vor allem den Weinbäuerinnen und Weinbauern zu verdanken, die ihre Trauben gut durch einen extrem heißen und trockenen Sommer gebracht haben.

2026 war für die Südtiroler Weinbäuerinnen und -bauern ein außergewöhnliches Jahr – mit einem sehr frühen Vegetationsstart, einer ebenso frühen Vollblüte und unvergleichlich heißen, trockenen Sommermonaten. Erst Ende August gab es genügend Regen und damit ausreichend Wasser für die abschließende Reifephase.

Viel Know-how im Weinberg

Auf die Herausforderungen angesprochen, die sich aus einem solch extremen Vegetationsjahr einstellen, sagt Ivan Giovanett vom Weingut Castelfeder: „Die Südtiroler Weinbauern und Winzer haben in den letzten beiden Jahrzehnten bereits einige sehr frühe und heiße Jahrgänge erlebt und viel gelernt. Wir wissen inzwischen, wie wir die Trauben durch zurückhaltendes Entblättern vor zu starker Sonneneinstrahlung schützen, wann Wasser gezielt eingesetzt werden muss und vor allem, wann in einem extremen Jahr der richtige Lesetermin ist, um Überreife zu vermeiden.“

Auch Stefan Kapfinger, Kellermeister der Kellerei Meran, verweist auf die Möglichkeiten, die man habe, um auf extreme meteorologische Situationen zu reagieren. „Im Weinberg kann etwa mit einer dichteren Laubwand für mehr Beschattung gesorgt werden“, so Kapfinger. „Dadurch lässt sich die direkte Sonneneinstrahlung auf die Trauben reduzieren, die Zuckerbildung etwas begrenzen und der Reifeprozess verlangsamen.“



WEIN | BEWUSST | GENIEßEN

Eine Herausforderung ganz anderer Art hatte man im Eisacktal zu meistern: einen massiven Hagelschlag wenige Tage vor der Ernte. „Ganzheitlich betrachtet hat dieser zwar nur eine relativ kleine Fläche betroffen, die betroffenen Bauern hatten aber sehr große Ernteeinbußen zu beklagen“, so Hannes Baumgartner vom Weingut Strasserhof in Neustift.

Frühe Ernte, gute Qualität

Warmer Frühling und heißer Sommer sorgten dafür, dass in diesem Jahr in Südtirol früher geerntet wurde als je zuvor. Im Burggrafenamt wurde schon um den 10. August mit der Traubenernte begonnen, in Überetsch und Unterland Mitte August, in und um Bozen Anfang September und selbst im ansonsten kühleren Eisacktal begann die Ernte am 1. September. „Während bei uns die Ernte normalerweise zwischen 15. und 20. September beginnt, hatten wir sie heuer am 22. bereits abgeschlossen“, berichtet Hannes Baumgartner.

Bei der Wahl des optimalen Lesezeitpunkts ist viel Know-how gefragt – und mehr Flexibilität als früher: „Früher wurde bei der Festlegung der Lesezeitpunkte stärker nach Gebieten und Höhenlagen unterschieden, heute betrachten wir immer häufiger den einzelnen Weinberg und seine spezifischen Bedingungen“, erklärt Stefan Kapfinger. „Kühleres Wetter und größere Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht können dabei genutzt werden, um den optimalen Erntezeitpunkt abzuwarten und ein ausgewogenes Verhältnis von Zucker, Säure und aromatischer Reife zu erreichen.“

Fleiß, Know-how und Flexibilität sind auch die Ursachen dafür, dass man in ganz Südtirol mit der Qualität der eingebrachten Trauben mehr als nur zufrieden ist. „Wir hatten durch die Bank sehr gesunde Trauben bei der Ernte und geschmacklich hatten die Trauben die heißen Temperaturen sehr gut weggesteckt“, erklärt Lukas Mumelter vom Griesbauerhof in Rentsch. Auch Ivan Giovanett spricht von einem „ausgesprochen erfreulichen Bild“: „Das Lesegut hat sich von Weiß bis Rot und von den tiefen bis zu den hohen Lagen traumhaft gesund präsentiert. Besonders positiv überrascht hat mich die erhaltene Frische und Säurestruktur.“

Weißweine: Fruchtig und erstaunlich frisch

Mit gesunden, optimal reifen Trauben ist das Fundament für einen guten Jahrgang gelegt, auch wenn es noch zu früh ist, detaillierte Aussagen zu treffen. Einig ist man sich in allen Südtiroler Anbaugebieten, dass der Jahrgang 2026 viel erwarten lasse. „Die ersten Weißweine im Keller sind qualitativ äußerst vielversprechend“, freut sich Hannes Baumgartner vom Strasserhof in Neustift.

Lukas Mumelter vom Griesbauerhof erwartet sich kräftige, runde, sehr fruchtbetonte Weißweine „Die Säure ist besser als erwartet und wird sich gut in die gehaltvollen Weißweine einbauen“, so Mumelter. Zum selben Fazit kommt auch Ivan Giovanetti: „Die ersten Weißweine präsentieren sich mit moderaten Alkoholwerten und einer erstaunlich frischen Säurestruktur. Durch das zurückhaltende Entblättern konnte viel Frische und Kühle erhalten werden.“ In Meran und Umgebung erwartet sich Stefan Kapfinger einen Weißweinjahrgang, der etwas breiter und fülliger als in den vergangenen Jahren ausfallen werde. „Er wird von einer guten Langlebigkeit profitieren“, so Kapfinger.

Interessant ist auch ein Blick auf die Erwartungen für die einzelnen Sorten. So zeichnet sich für den Chardonnay ein großer Jahrgang ab – dank vollreifer Trauben, idealem Zuckergehalt und einer erstaunlich gut erhaltenen Säurestruktur. Ein sehr klassischer Jahrgang mit vollen, aber eleganten Weinen ist für den Weißburgunder zu erwarten, während sich der heiße Sommer beim Sauvignon stärker in der Aromatik zeigt, die eher in eine tropische bzw. exotische Richtung geht. Geduld hat es schließlich für den Gewürztraminer gebraucht, weil die Trauben zum Teil länger am Stock hängen mussten, damit sich die volle Aromareife entwickeln konnte. Aber: „Die Jungweine zeigen bereits jetzt eine gute Würze und ausgeprägte Aromatik“, sagt Ivan Giovanetti.

Große, komplexe Rotweine

Ähnlich positiv wie beim weißen fällt auch der erste Eindruck vom roten Jahrgang 2026 aus, es ist durchgängig von einem „sehr guten Jahrgang“ die Rede. „Bei den Rotweinen hatten wir bisher wohl selten so gute Voraussetzungen, um große, komplexe und langlebige Weine



WEIN | BEWUSST | GENIEßEN

hervorzubringen“, erklärt Stefan Kapfinger, der Kellermeister der Kellerei Meran. „Die Rotweine werden voraussichtlich farbintensiver, breiter, voller und kräftiger ausfallen und ein hohes Lagerungspotenzial mitbringen. Es deutet vieles darauf hin, dass 2026 ein großer Rotweinjahrgang werden könnte.“

Auch Lukas Mumelter vom Griesbauerhof in Rentsch erwartet sich „sehr gehaltvolle, kräftige Weine mit einem reifen, angenehmen Tannin. Ich denke, dass sich die Weine als sehr schnell zugänglich präsentieren werden“, so Mumelter. Ivan Giovanett wirft einen besonderen Blick auf den Blauburgunder 2026, der sich „mit tiefer Farbe, viel Struktur und Kraft“ präsentiere. Auch der Lagrein sei perfekt reif gewesen und bereits jetzt sehr vielversprechend.

Als Rentscher Winzer richtet Lukas Mumelter einen besonderen Fokus auf den St. Magdalener, für den sehr runde Weine mit einer angenehmen Säure zu erwarten seien. „In Sachen Aroma wird es eher in Richtung reife Kirsche bis Pflaumen gehen, in der Farbe zu einem sehr schönen Rubinrot“, so Mumelter. Er wagt auch einen Ausblick auf den 2026er-Lagrein: „Wir werden wohl sehr dunkle, extraktreiche Weine erhalten, mit einer animierenden Säure und feinen, reifen Tanninen“, erklärt Mumelter. „Ich erwarte mir runde und zugängliche Lagreinweine mit einem schönen samtigen Mundgefühl.“

Vor allem die später reifenden Sorten konnten schließlich von den kühleren Temperaturen und den größeren Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht gegen Ende der Reifephase profitieren. Stefan Kapfinger nennt hier in erster Linie Merlot und Cabernet. Allerdings ist man sich quer über alle Sorten einig, dass man sich an das Vegetationsjahr und auch an den Jahrgang 2026 noch lange erinnern werde.

Für Medien-Rückfragen:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / 339 1895544

