

ALTE REBEN

Ob Alte Reben, viñas viejas, vinha velha, vieilles vignes oder vigne vecchie: Weine von alten Reben werden sehr geschätzt. Winzer, besonders jene, die auf absolute Top-Weine abzielen, sind von der qualitativen Überlegenheit alter Reben derart überzeugt, dass sie immer wieder den damit verbundenen höheren Arbeitsaufwand und die niedrigeren Erträge hinnehmen. Ab wann eine Rebe wirklich alt ist, diese Frage löst dann schon eher Meinungsunterschiede aus. In der internationalen Weinwelt gibt es kaum verbindliche Werte. Manche gehen davon aus, dass man nach 25 Jahren von alten Reben sprechen kann. Die Domaine de la Romanée-Conti definiert ein Mindestalter von 35 Jahren für ihre Top-Grand-Crus. Wir bei der Domäne Wachau sprechen ab rund 45 Jahren von alten Reben.

In der Wachau hinterließen Mitte des letzten Jahrhunderts die beiden Kriege und die wirtschaftlich mageren Zeiten ihre Spuren. Lediglich 400 Hektar Weingärten standen damals in der gesamten Wachau in Bewirtschaftung, heute sind es wieder rund 1.350 Hektar. Der Aufschwung setzte in den frühen 1950er Jahren ein, als zunehmend Touristen die Wachau wiederentdeckten. Im folgenden Jahrzehnt wurden Hunderte Hektar Reben wieder ausgepflanzt und rekultiviert. So stammt ein Großteil der heute bewirtschafteten Weingärten aus den 1950er und 1960er Jahren, die Wachauer Weingärten haben folglich ein sehr hohes Durchschnittsalter. Da der Arbeitsaufwand in den Terrassen extrem hoch ist, haben die Winzer stets versucht, ihren Reben ein Umfeld zu bieten, in dem sie möglichst alt werden können. Von all diesen Entwicklungen profitieren wir heute und können auf Rebstöcke zurückgreifen, die das bei weitem höchste Durchschnittsalter in Österreich aufweisen und oft weit über 60 Jahre alt sind. Als wir bei der Domäne Wachau in den Jahren 2005 bis 2010 unsere Rebsorten umfangreich auf Grüner Veltliner und Riesling umstellten, taten wir das oftmals, indem wir die neuen Sorten auf das alte Wurzelsystem aufpfropften. Das bedeutet, dass wir die Wurzeln der Originalrebe stehen ließen und nur den traubentragenden Teil durch die neue Sorte ersetzten.

So finden sich heute in fast allen unseren Weingärten sehr alte Reben, auch wenn das nicht explizit auf den Etiketten ausgewiesen ist. Rieden mit besonders altem Rebbestand sind unter anderem der Kaiserberg, der Liebenberg und die Achleiten. Über 80 Jahre alte Reben stehen in einem kleinen Weingarten in der Ried

Vorderseiber, deren Trauben die Basis für unseren Gemischten Satz bilden - Uralt-Reben sozusagen.

Auch in vielen anderen Weinbaugebieten der Welt genießen alte Reben hohes Ansehen. Eines der bekanntesten Gebiete dafür ist das Barossa Valley in Australien (www.barossawine.com/vineyards/old-vine-charter/). Auf den äußerst sandigen Böden des Tals, in denen die Reblaus nie Schaden anrichten konnte, stehen sogar Weingärten, die bis ins 19. Jahrhundert zurückgehen. So ist die außerordentliche Qualität von Henschkes Hill of Grace unter anderem auf die alten Weingärten (Grandfather's Block) zurückzuführen. Aber auch in Südamerika (www.vigno.org/) und in Kalifornien mit seinen alten Zinfandel-Anlagen im Lodi-Tal weiß man um deren besonderen Stellenwert. Und in Südafrika wachsen quer durch das Land alte Rebstöcke, über die jahrhundertelange Weinkultur des Landes Auskunft geben. Im sogenannten „Old Vine Project“ (oldvineproject.co.za/) von Rosa Kruger versucht man, so viele alte Rebstöcke wie möglich zu identifizieren und zu erhalten.

Unsere alten Reben hier in der Wachau sind nicht nur ästhetische Manifeste, sie besitzen auch Attribute, die sie von jüngeren Reben unterscheiden. Alte Reben erbringen, vor allem dann, wenn sie von kargen Terrassen-Weingärten kommen, weniger Trauben mit kleineren Beeren. Das Verhältnis von Fruchtfleisch und Saft zu Beerenschale ist geringer als bei jüngeren Reben. Die Weine zeigen dadurch spürbar mehr Griffigkeit und Mineralität. Die Wurzeln unserer alten Rebstöcke reichen tiefer in die verwitterten Gneis-Böden und selbst in das brüchige, von Rissen und Spalten versehene Muttergestein von Gneis und Marmor hinein, wo sie vermehrt an essentielle Mineralien, Nährstoffe und Spurenelemente gelangen. Durch die kleineren Trauben und Beeren reduziert sich auf natürliche Weise der Ertrag. Zugleich wird durch den zusätzlichen Freiraum in der Laubwand die Durchlüftung in der Traubenzone besser, was wiederum für weniger Pilzdruck sorgt. Unsere alten Reben haben mehr Holzspeicher und sind robuster und widerstandsfähiger gegenüber Wetterkapriolen, Frost, Hitze und aufgrund des tiefen Wurzelsystems auch gegenüber Trockenstress. All diese Faktoren helfen unseren alten Reben nicht nur dabei, extremen Klimaausprägungen zu widerstehen; die daraus produzierten Weine erlangen zudem selbst in wärmeren Jahrgängen eine beeindruckende Straffheit und Mineralität.



Rebsorten reagieren übrigens unterschiedlich auf den Faktor Alter. Gerade die Rebsorte Grüner Veltliner profitiert aufgrund ihrer starken vegetativen Wuchskraft von einem hohen Rebalter besonders stark.

Im Gesamtbild unserer Weine aus alten Weingärten spielt nicht nur das Alter eine entscheidende Rolle. Wesentliche Bedeutung kommt auch dem alten Klonmaterial zu, das seit jeher durch Vermehrung der eigenen Reben (selection massale) gewonnen wird. So entstand im Laufe der Jahre ein Genpool aus Grüner Veltliner und Riesling, der den Weinen zusätzliche Persönlichkeit verleiht. Auch alle natürlichen Aspekte, wie die Gneis-Verwitterungsböden mit hohem Schieferanteil, die Höhenunterschiede und die entsprechende Exposition, tragen zur Langlebigkeit und zur Entwicklung unserer Weine bei; wie auch der an die Sorte und die Standortbedingungen angepasste sanfte Rebschnitt, entsprechende Bodenbegrünungsmaßnahmen und die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Weingärten. Greifen all diese Elemente ineinander, ist das Fundament für große Lagen-Federspiele und -Smaragde gelegt, die durch Struktur, Tiefe, Ausgewogenheit und vielschichtige Aromen überzeugen.

Im Umkehrschluss heißt das jedoch nicht, dass man aus jungen Reben keine tollen Weine kelttern kann. Dafür müssen die klimatischen Bedingungen während des Jahres allerdings nahezu perfekt sein, wie es beispielsweise beim Jahrgang 1961 im Bordeaux der Fall war. Damals entstanden bis heute legendäre Weine größtenteils aus Reben, die nach dem vernichtenden Frost 1956 gepflanzt worden waren.

Junge Reben, wie zum Beispiel unser Roter Traminer, den wir im Jahr 2005 auspflanzten, haben eine reduzierte Wüchsigkeit und daher auch ein geringeres vegetatives Wachstum als ältere Reben, was zu ausgewogenen Reifebedingungen führt. Zudem bleibt die Laubwand kleiner, sodass mehr Licht in die Traubenzone dringt und für eine bessere Durchlüftung gesorgt ist. Allerdings haben junge Reben auch weniger Reserven und kürzere Wurzeln und reagieren folglich sensibler auf extreme Wetterereignisse, Trockenheit und Krankheiten. Reben scheinen ihre stärkste Wuchskraft zu haben, wenn sie zwischen zehn und 25 Jahre alt sind - in diesen Jahren sind vor allem die Erfahrung, das Wissen und das Gefühl der Weinbauern gefragt, die jedes Jahr aufs Neue

ein Gleichgewicht zwischen Laubwand und Traubenmenge finden müssen. Da im kommerziellen Weinbau häufig hohe Erträge das wichtigste Kriterium sind, werden Weingärten oft nach 25 bis 35 Jahren gerodet und neu ausgepflanzt.

Der Bestand sehr alter Reben bildet einen wichtigen Teil des Wachauer Qualitätsverständnisses. Folglich widmen wir ihrem Erhalt gemeinsam mit unseren Winzerfamilien unsere ganze Aufmerksamkeit. Die Pflege alter Reben erfordert viel Erfahrung und langfristig nachhaltiges Arbeiten im Weingarten. Die alten Reben tragen zur Identität der Wachau bei, erbringen letztlich aber auch höhere Weinqualitäten. Und sie müssen das auch tun: Denn nur ihr eigenständiger und besonderer Charakter rechtfertigt den enormen handwerklichen Aufwand in Verbindung mit den niedrigeren Erträgen. Diese höheren Weinqualitäten sind quasi das Überlebenskriterium für die Reben selbst - denn würden sie diese nicht erbringen, würden sie durch neue ersetzt werden.

