

Jetzt kommt die virtuelle Garderobe *Seite 28*

NZZ am Sonntag Magazin

Mach, was du willst

Wird die Kindererziehung gerade abgeschafft? Seite 12



Ein Anbaugebiet für Puristen



DAS ÖSTERREICHISCHE Anbaugebiet Wachau misst gerade einmal 20 Kilometer. Doch auf diesem kleinen Raum findet man eine beträchtliche Vielfalt an unterschiedlichen Bodentypen. Je nach Ried herrschen Gneis, Löss, Lehm, Verwitterungsgestein oder Amphibolite vor. Der Untergrund prägt den Wein – neben anderen Faktoren wie Klima, Hangneigung und der Arbeit des Winzers.

Das zu den Spitzenbetrieben der Wachau gehörende Gut Alzinger will Weine keltern, welche die unterschiedlichen Lagen exakt abbilden beziehungsweise der Region ihren Spiegel vorhalten. Dabei wird auf eine messerscharfe, klare, puristische Stilistik gesetzt. Die in grossen Holzfässern ausgebauten Gewächse werden konsequent trocken ausgebaut, denn Süsse im Wein würde den Herkunftscharakter verdecken – und Fehler kaschieren. Die Arbeitsweise von Alzinger verlangt daher hohe Präzision, Sauberkeit und geringe Erträge, was in den Steillagen



Der trockene, präzise, kräftige, frische Riesling Smaragd Loibenberg 2017 von Alzinger hält locker zehn Jahre (39 Fr.; vinothek-brancaia.ch).

der Wachau selbstverständlich ist. Das 1344 Hektaren grosse Gebiet ist weiss geprägt. Bei Alzinger sind es die Hauptsorten Grüner Veltliner, Österreichs Stolz und Riesling.

Von den verkosteten Weinen gefällt mir momentan der Riesling Smaragd Loibenberg 2017 dank seiner Offenheit und frischen Mineralik besonders gut. Die Reben der eher etwas wärmeren Südlage wurzeln in kargen, seichten Böden. Notizen zum Wein und zu weiteren famosen Alzinger-Crus finden Sie auf nzz.as/wein.

FRAGE DER WOCHE

Die Temperatur in meinem Weinkeller beträgt rund 5 Grad. Im Sommer sind es 17 Grad. Die Luftfeuchtigkeit ist 99 Prozent. Schaden diese Bedingungen den Weinen?

– MARC S., per E-Mail

Die genannten Temperaturen an und für sich stellen kein grosses Problem dar. Die grossen Schwankungen würden mich beunruhigen. Mit diesen Bedingungen kommt der Wein nicht zur Ruhe. Im Winter zieht sich nämlich der Naturkorken zusammen, im Sommer dehnt er sich aus. Das heisst: Irgendwann wird der Korken undicht. Somit dringt Sauerstoff in die Flasche – der Wein kippt. Unbedenklich für die Qualität der Weine ist die hohe Luftfeuchtigkeit. Allerdings führt ein Wert von 99 Prozent eines Tages dazu, dass sich die Etiketten von der Flasche lösen. Dann weiss man nicht mehr, was man trinkt.

PETER KELLER ist überzeugt, dass die Wachau zu den schönsten Anbaugebieten der Welt gehört. Fragen an: peter.keller@nzz.ch