

PRESSEMITTEILUNG:

Nach Traubenernte: Alles deutet auf guten Jahrgang hin

Die letzten Trauben müssen noch geerntet werden, schon jetzt zeigt sich aber: Der Jahrgang 2025 dürfte trotz zum Teil extremer Witterschwankungen im Sommer ein guter werden – mit saftigen Rotweinen und Weißweinen, die leichter ausfallen werden als in den letzten Jahren.

Beim Blick zurück auf das Jahr 2025 im Weinberg sind sich die Experten einig: Es war ein Jahr mit extremen Witterungsschwankungen, die sich vor allem im Sommer gezeigt haben. Der Winter war dagegen noch mild, die Blüte eine vergleichsweise frühe und üppige: „Es hatte den Anschein, als wollten die Reben die geringe Menge aus dem Vorjahr wettmachen“, erinnert sich Lukas Ploner, Kellermeister der Stiftskellerei Neustift. „Allerdings haben die Reben die Menge schon in der Blütezeit weitgehend selbst reguliert.“

Auf einen warmen, mancherorts sogar heißen Juni folgte ein verregneter, ausgesprochen kühler Juli, der in einen zeitweise extrem heißen August überging. Gerade diese Schwankungen stellten die Weinbauern im ganzen Land vor Herausforderungen. „Reben sind wie wir Menschen: Wenn sie Zeit haben, sich an die Hitze zu gewöhnen, dann macht sie ihnen nicht viel aus, wenn aber auf kühle Tage extrem heiße folgen, dann leiden die Reben unter Hitzestress“, erklärt Matthias Bernhart vom Ansitz Mairhof in Partschins.

Frühe, schnelle Ernte

Gerade weil die Temperaturen im August hoch waren, ging die Reife zügig voran. „Die Ernte kam in diesem Jahr schneller als erwartet“, so Jakob Gasser, Önologe der Kellerei St. Michael-Eppan. Dort war man mit dem Erntebeginn rund zwei Wochen früher dran als im Vorjahr. Etwa zehn Tage früher ging die Lese der ersten Müller-Thurgau-Trauben auch im Eisacktal los, während der Vernatsch im Vinschgau sogar fast drei Wochen Vorsprung auf das letzte Jahr hatte. „Das heurige ist eines der frühesten Lesejahre, an das ich mich erinnern kann“, so Matthias Bernhart, der auch Obmann des Vinschgauer Weinbauernvereins ist.

Die Ernte kam in allen Anbaugebieten nicht nur bedeutend früher als im Vorjahr, sie war – wie Lukas Ploner betont – auch „kurz und intensiv“. Genutzt werden mussten die

Schönwetterfenster, weshalb die Weinbauern viel Einsatz und Flexibilität an den Tag legen mussten. „Es war extrem wichtig, im richtigen Moment die richtige Sorte und Lage zu ernten“, erklärt Jakob Gasser, der unterstreicht, dass die diesjährige Ernte eine der schnellsten in der Geschichte der Kellerei St. Michael- Eppan gewesen sei.

Matthias Bernhart betont zudem, dass die Ernte lesetechnisch aufwendig gewesen sei. „Gerade aufgrund der Wetterschwankungen und des Niederschlags während der Ernte musste man nicht nur schnell ernten, sondern auch eventuelle Fäulnis im Auge behalten.“

Präzise Handlese, gutes Lesegut

Weil in Südtirol ausschließlich von Hand gelesen wird, konnten diese Herausforderung durch präzise Arbeit im Weinberg gemeistert werden, das Lesegut präsentiert sich durchwegs sehr gut, auch wenn es Unterschiede gibt. „Die Trauben aus guten Lagen waren heuer qualitativ noch einmal deutlich besser als jene aus schwächeren Lagen“, sagt Jakob Gasser.

Durchwegs zufrieden zeigt sich Matthias Bernhart für das Gebiet, das er überblickt: „Die Qualitäten sind sehr gut, die Zuckerwerte etwas niedriger als im Vorjahr, aber wenn der Reifegrad passt, ist das kein Problem – im Gegenteil: ein halbes oder ganzes Volumenprozent weniger tut unseren Weinen nur gut.“ Quantitativ liegt man im ganzen Land übrigens weitgehend im Durchschnitt, etwas unter den erwarteten Mengen ist man im Überetsch und Unterland geblieben. Dies ist vor allem auf eine sehr lockere Traubenstruktur zurückzuführen.

Saftige (und mitunter große) Rotweine

Nach einer schnellen und schwierigen Ernte beginnt für die Südtiroler Weinproduzenten nun die Arbeit im Keller. Für einen detaillierten Ausblick auf den Jahrgang 2025 ist es selbstverständlich noch zu früh, ein paar Anhaltspunkte haben die ersten Tage im Keller allerdings bereits geliefert. „Noch ist es schwer zu sagen, wie sich die einzelnen Rebsorten entwickeln werden, ich bin aber zuversichtlich, dass wir auch in diesem Jahr wieder gute Qualitäten in die Flasche bringen werden“, sagt etwa Lukas Ploner von Stiftskellerei Neustift.

Etwas weiter aus dem Fenster lehnt sich Jakob Gasser von der Kellerei St. Michael-Eppan. Für den Blauburgunder etwa prophezeit er saftig-frische Weine. Und mehr noch: „Gute Lagen können in diesem Jahr auch sehr große Weine hervorbringen.“ Saftig falle auch der diesjährige Merlot aus und auch der 2025er Vernatsch und Lagrein seien vielversprechend, so Gasser – ein Urteil, das Matthias Bernhart vom Ansitz Mairhof in Partschins teilt: „Für den Vernatsch

erwarte ich mir einen schönen Jahrgang, wahrscheinlich den besten der letzten vier, fünf Jahre“, so Bernhart.

Ausnehmend leichte, fruchtige Weißweine

Vor allem für die weißen Sorten betonen die Experten in diesem Jahr niedrigere Zuckerwerte als in den letzten Jahren. Das führt dazu, dass mit Weißweinen zu rechnen ist, die sich durch etwas weniger Alkohol und etwas mehr Säure auszeichnen werden. Zu erwarten sind für den Jahrgang 2025 also leichte, frische und fruchtige Südtiroler Weißweine und damit solche, die im globalen Trend liegen.

Beim Blick auf die einzelnen Sorten hebt sich der Weißburgunder etwas von den anderen Weißen ab. Er war in diesem Jahr besonders früh reif, auch die Zuckerwerte liegen etwas über den anderen Sorten. Trotzdem erwartet man frische Weine mit knackiger Säure. Um einiges früher in den Keller kam auch der Riesling, der deshalb geringe Zuckerwerte aufweist. „Ich erwarte mir Weine mit rund 12 Prozent Alkohol und einer schönen Frucht“, sagt Matthias Bernhart.

Was Pinot Grigio und Sauvignon betrifft, so seien diese optimal reif in den Keller gekommen: „Sie sollten sehr gut werden“, sagt Jakob Gasser, dessen Urteil über den Südtiroler Chardonnay 2025 noch enthusiastischer ausfällt: „In den guten Lagen konnte der ideale Reifezeitpunkt abgewartet werden, die Trauben zeigen ideale Voraussetzungen für große Weine“, so Gasser.

Für Medien-Rückfragen:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / 339 1895544