

Österreichs autochthone Rebsorten

Stefan Bucher führte sein Publikum mit sehr fundiertem Wissen in die Welt der speziellen Weinsorten unseres Nachbarlandes ein. Er erklärte, woher die Bezeichnungen auf den Etiketten stammen und welche Methoden den Winzern eigen sind. Bioanbau ist auf dem Vormarsch. Von jedem Wein erfuhr man beispielsweise den Gehalt an Restzucker und an Säure.

Draussen war es – eine grosse Ausnahme in diesem nasskalten Frühjahr 2013 – 34 Grad warm, der Saal des Gersag bot, mit geschlossenen Storen, zum Glück eine angenehme Temperatur. Die Veranstaltung war recht gut besucht.

Ein Blick auf die österreichische Weinproduktion

Der Referent, Stephan Bucher, arbeitet, obwohl er kein Österreicher ist, für das „Haus Österreich“ in Luzern, weil er von der Vielfalt an spannenden Sorten fasziniert ist und die Firma eine Marktlücke abdeckt. Von 50 Weinen wuchs ihr Sortiment auf 350 an, wobei mit fast 75% der Rotwein überwiegt, während bei der Produktion in Österreich die Weissen gegen 70% ausmachen, bei der vierfachen Rebfläche der Schweiz. Viele Schweizer sind nicht bereit, für Weissweine etwas mehr auszulegen, dabei gäbe es gerade in diesem Bereich grosses Entdeckungspotenzial. Bei den Qualitätsweinen sind die weissen Sorten mit 24 gegenüber 15 roten in der Überzahl. Vor allem in Niederösterreich, wo die Weissen überwiegen, ergeben edle Rebsorten auf steilen Terrassen monumentale Weine. Von 32'000 Betrieben sind nur etwa 6500 Flaschenabfüller. Viele liefern als Vertragswinzer an Genossenschaften, wobei sie pro Hektar, nicht pro Menge, entschädigt werden, was die Qualität begünstigt. Die Österreicher bevorzugen übrigens säurebetonte Weine.

Ein veganer Apérowein

Der Rosé Brut von Thomas Schwarz, Blaufränkisch mit wenig Syrah, weist eine schöne Perlage auf und wirkt nicht süss. Der Grundwein dafür wird auf dem Biobetrieb vegan produziert, also ohne Eiweiss, Gelatine oder Fischgalle, die Versektung erfolgt beim Spezialisten. Viel Wind begünstigte die vor 8 Jahren erfolgte Umstellung auf biologischen Anbau.

1. Serie: Grüner Veltliner, Zierfandler und Rotgipfler

Der Grüne Veltliner von Franz Leth, Wagram, auf Lössboden gepflanzt und klassisch ausgebaut, erhielt 2010 die Lagenklassifizierung (eine alte Bezeichnung, nicht DAC), die auf der Flasche stehen darf. Er gefällt mit Apfel und Zitrone und schöner Säure am Gaumen und passt zu Apéro und Vorspeisen. Franz Leth trägt zur Erhaltung alter Sorten bei, indem er etwa 250 verschiedene Reben pflegt! - Der Zierfandler ist eine alte Sorte, die nur in der Thermenregion gedeiht. Igeln ist eine Lagenbezeichnung für Hügel mit kühler Lage. Bernhard Stadlmann arbeitet mit Spontanvergärung, also ohne Zusatz von Reinzuchthefer, im grossen Holzfass, einer biodynamischen Methode. Das Resultat ist ein Wein mit exotischer Nase, der nebst Aromen von Aprikosen und Steinfrüchten mit einer leicht salzigen Note am Gaumen über-rascht. – Aus der gleichen Region stammt der autochthone Rotgipfler, ein Weisswein, der seinen Namen den roten Spitzen seines Weinblattes verdankt. Schon der junge Wein der Einzellage Radauner präsentiert sich sehr schön, er hätte aber Potenzial für 10 Jahre. Er ist mit 3-4g Restzucker vinifiziert und wird dadurch füllig und gehaltvoll. Mit seinen Noten von Mango, Feige und Banane und wenig Säure eignet er sich zu Thai-Curry oder Hummer und gefällt auch Leuten, die sonst nur Roten trinken.

2. Serie: Neuburger, Zweigelt und ein Cuvée

Ein letzter Weissler und zwei Rote nebeneinander, ein etwas ungewohntes Bild. Die weisse Sorte Neuburger hat ihren Ursprung in der Wachau und dürfte durch eine Mutation entstanden sein, während eine Legende erzählt, dass ein Bündel Ruten angeschwemmt worden sei. Die Trauben von 26-32 Jahre alten Reben ergeben einen milden Wein mit nussiger Note, der sich

zu Geflügel oder asiatischer Küche empfiehlt. – Der Zweigelt, benannt nach seinem „Erfinder“ ist eine sehr gelungene Kreuzung aus Blaufränkisch x St. Laurent, mit wenig Säure und Tannin. Dr. Fritz Zweigelt machte eine andere Kreuzung aus Blauem Portugieser x Blaufränkisch, die Blauburger benannt wurde. Im mittleren Glas wurde uns ein Cuvée aus 40% Blauburger und 60% Zweigelt serviert. Es empfiehlt sich, diesen eher leichten Wein gekühlt und innert 3-4 Jahren zu konsumieren. – Der Zweigelt aus den besten Lagen von Hans Pitnauer aus dem Carnuntum ist nach einem in Erdhöhlen brütenden Vogel benannt, dem Bienenfresser. Der Jahrgang 2011 ist eigentlich noch zu jung, aber es war kein älterer mehr erhältlich. Mit seiner „Mon Chéri-Aromatik“ (Kirschen, Vanille, Schokolade) passt er zu geschmorten Gerichten oder Blauschimmelkäse.

Österreich im Teller, und ein Blick auf Vergangenheit und Zukunft

Passend zum Thema des Abends wurde als Imbiss ein Tafelspitz mit Apfelmeerrettich aufgetischt, der allen mundete. – In einem Exkurs orientierte der Referent über Versuche mit verschiedenen Verschlüssen von Weinflaschen. Dabei wirkte der Wein mit Schraubverschluss frischer, während sich unter Naturkorken seine Qualität besser entwickelte. – Der Lykose-skandal von 1985, wo einige Winzer versucht hatten, den Wein durch Zugabe von „Frostschutzmittel“ länger haltbar zu machen, hatte dem Weinland Österreich grossen Schaden eingebracht, der Export brach gegen Null ein. Die Lage hat sich inzwischen erholt, nicht zuletzt dank junger Winzer, welche mit weniger Technik sehr ehrliche Weine produzieren und versuchen, den Charakter der Trauben in den Mittelpunkt zu stellen.

3. Serie: Blaufränkisch, St. Laurent und Pannobile

Der Blaufränkisch, welcher auf kargen Böden gedeiht, hinterlässt im Wein eine deutlich wahrnehmbare Mineralik und wird mit seinem hohen Gehalt an Tannin, Säure und Gerbstoff nie zur „Liebe auf den ersten Blick“. Jener von Christoph Wachter-Wiesler stammt von 35-40 jährigen Rebstöcken mit 25-30m langen Wurzeln. Er bleibt 10-12 Jahre trinkbar. – Beim St.Laurent beginnt die Reife am 10. August, dem St. Laurentiustag. Er ist in Österreich heimisch und nicht mit dem Pinot noir verwandt. In seiner Jugend gesellen sich kräuterige Aromen zu den typischen Noten von Blaubeeren und Weichseln. 2009 war ein sehr guter Jahrgang, der schöne Speisenbegleiter steht erst am Anfang der Trinkreife. – Pannobile ist nicht eine Traubensorte, sondern ein Qualitätslabel, eingeführt von der Vereinigung der besten Winzer um den Neusiedlersee. Der Name ist abgeleitet vom pannonischen Klima (heisse Sommer, eisige Winter) und nobile. Es können reinsortige typisch österreichische Weine oder daraus bereite Cuvées damit ausgezeichnet werden. Die Winzergruppe trifft sich einmal pro Monat. Alle müssen mit dem Wein der andern einverstanden sein, damit die Bezeichnung Pannobile verwendet werden darf. Die Preise liegen bei CHF 30.- bis 35.-. Jener von Helmut Renner setzt sich zusammen aus 60% ZW, 30% BF und 10% SL. Er gedeiht auf sandigen Böden mit Lehm. Der Ertrag wird bei 34 hl/ha gehalten, der Wein bis zu 18 Monate in Barriques gelagert. Der elegante Wein erfreut durch Sauerkirschenaromatik, Gewürznoten und ein schönes Tanningerüst, er wird empfohlen zu Lamm und Grillspeisen.

Der abschliessende Süsswein Beerenauslese Pannonia ist ein Genuss schon in der Nase. Die Trauben werden als Eiswein gelesen, oder ihr Wassergehalt vermindert sich durch Botrytis. Wenn auch normale Fäulnis auftritt, werden die betroffenen Beeren mit der Pinzette aussortiert. Traminertrauben liefern die Süsse, Sauvignon blanc sorgt für kräftige Säure.

Der Referent erntete für seine hervorragenden Informationen viel Applaus und erhielt als Andenken einen Wimpel der Reblüten Luzern.

Die degustierten Weine

- 1) Rosé Sekt Brut, Thomas Schwarz, Kloster am Spitz, Neusiedlersee-Hügelland, 12,5%
- 2) Grüner Veltliner 2011, Brunthal 1. Lage, Franz Leth, Wagram, 13,5%
- 3) Zierfandler Igeln 2009, Bernhard Stadlmann, Thermenregion, 13%
- 4) Rotgipfler Rodauner 2010, Karl Alphart, Thermenregion, 13,5%
- 5) Neuburger 2009, Familie Feiler-Artinger, Neusiedlersee-Hügelland, 13,5%
- 6) Cuvée Classic (BB&ZW) 2011, Heinrich Hartl, Thermenregion, 12,3%
- 7) Zweigelt Bienenfresser 2011, Hans Pitnauer, Carnuntum, 13,5%

- 8) Blaufränkisch Pfarrweingarten 2008, Christoph Wachter-Wiesler, Südburgenland, 13,5%
- 9) St.Laurent Reserve 2009, Georg Schneider, Thermenregion, 13,5%
- 10) Pannobile Rot (ZW/BF/SL) 2009, Helmuth Renner, Neusiedlersee, 13,5%
- 11) Beerenauslese Pannonia (TR/SB) 2005, Ernst Steindorfer, Neusiedlersee, 11,5%

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber