

# Blitzstarter SAUVIGNON

Auch wenn die Steirer für ihre Vielfalt bekannt sind, der Sauvignon hat das Potenzial für eine Weltkurve. Die Erfolgsstory einer Rebsorte.

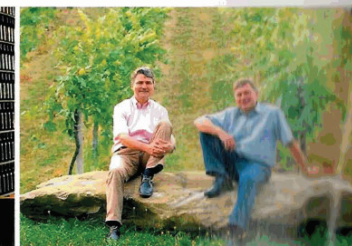
Text: Werner Ringhofer



Bettina und Reinhard Brolli



Christoph (I.) und Matthias Neumeister



Erich (I.) und Walzer Polz

**B**is in die späten 1980er-Jahre war der Sauvignon blanc eine Unbekannte auf der österreichischen Weinkarte. Weil es ein paar Visionären dann doch zu fad wurde, immer nur Welschriesling zu machen, kam der Sauvignon ins Spiel. Peter Dreisiebner oder Josef Melcher von Schloss Gamlitz selektierten die Reben und die Weinbauschule Silberberg empfahl den Winzern schon in den 60ern den Sauvignon. Willi Sattler senior war einer der ersten, der den Wein trocken ausbaute, auch die beiden Polz-Brüder glaubten an die aromatische Traube, 1984 füllten sie 400 Flaschen davon ab. „Wir brauchten ein ganzes Jahr, um 300 zu verkaufen. Den Rest haben wir wohl selbst getrunken“, erzählt Erich Polz. Zum Trotz pflanzten sie die Sorte weiter aus. Zwei Jahre später kam der Durchbruch. Erste Prämierungen, erste Schlagzeilen, erstmals gab es Polz-Wein im Steirerock in Wien. Wie rasant der Aufstieg des Sauvignons gelang, zeigen auch die nackten Zahlen.

In der zweiten Hälfte der 1970er-Jahre gab es in der Steiermark gerade einmal 71 Hektar, die mit Sauvignon bepflanzt waren. 1999 waren es immerhin schon 180. 2009, zum Zeitpunkt der letzten Weingartenerhebung, kletterte der Wert auf 513 Hektar, womit die Sorte in der Steiermark nach dem Welschriesling, gleichauf mit dem Weißburgunder, an zweiter Stelle lag. Bald könnten sich die Flächen weiter vergrößern. Im Sausal gibt es Aufzeichnungen über heute stillgelegte Lagen, die bereits im Jahr 1322 erwähnt wurden. Das Potenzial ist groß, rund 50 bis 100 Hektar könnten rekultiviert werden, natürlich abhängig von der Vergabe der Pflanzrechte. Spitzenwinzer Gerhard Wohlmut senior: „In den nächsten 10 Jahren könnten wir die Flächen wieder erschließen.“ Mit der Qualität ging es ähnlich bergauf wie mit der Menge. Der Sauvignon legte innerhalb kürzester Zeit einen Blitzstart hin, der wohl auch in den nächsten Jah-

ren kaum gebremst wird. Der gebürtige Franzose ist dafür verantwortlich, dass nach dem Duo Grüner Veltliner und Niederösterreich jetzt die Steiermark und der Sauvignon eine internationale Weißwein-Erfolgsgeschichte schreiben. Warum gerade der Sauvignon? Die Kunden sind mit dem Wein mitgewachsen. Immer mehr wissen immer besser Bescheid, können hohe Qualitäten schätzen. „Außerdem ist die Steiermark optimal geeignet für diese Rebsorte“, sagt Johannes Gross, „in neun von zehn Jahrgängen bringt der Sauvignon die besten Ergebnisse.“ Einige setzen auch auf den Chardonnay als zweite steirische Leitsorte, „ich glaube aber nicht daran“, meint Armin Tement, „mit dem Sauvignon ist unser





Steirische Weinbotschafter: Nora und Christian Trierenberg vom Weingut Georgberg, Matthias Trummer, Hannes Sabathi, Weingut Lackner-Tinnacher, Hannes Dreisiebner,



„Elvis“ Willi Schilhan, Weingut Tement (v. l.).

► Potenzial von klassisch bis zu den Lagen größer. Und die internationale Konkurrenz sei mit Neuseeland, Sancerre, Südafrika, Chile und Kalifornien weniger breit. Die Einengung der Sorten wird durchaus emotional diskutiert, manche wollen die typisch steirische Vielfalt verteidigen. „Ich sehe das wie bei einem Zehnkämpfer, der zwar in jeder Disziplin ganz gut ist, aber in keiner Weltspitze“, erklärt Johannes Gross. Natürlich würden Welschriesling, Weißburgunder oder Muskateller nicht ganz vergessen werden, „aber Burgund oder Sancerre arbeiten im Wesentlichen auch nur mit zwei Sorten“. Im Weingut Gross werden daher in den nächsten fünf Jahren mehr als 50 Prozent der Weingärten mit Sauvignon blanc bepflanzt sein. Eine steirische Charakteristik herauszuarbeiten, das ist die Vision der jungen Winzer. Im niedrigen bis mittleren Alkoholbereich zeigt die Sorte eine plakative Art, mit Aromen von Paprika, Cassis, Muskat und Holler – Michael

Broadbent hat es weniger charmant als Katzenpipi bezeichnet. Bei hoher physiologischer Reife hat der Sauvignon aber deutlich mehr drauf: feine Frucht, Vielschichtigkeit, Eigenständigkeit und lässt ihn damit auf einer Stufe mit anderen großen Sorten stehen. Eine Charakteristik, in die auch der heimische Sauvignon geht. „Die Jahre der fetten Blender ist vorbei“, formuliert es Gerhard Wohlmuth junior unverblümt, „weniger Opulenz, dafür mehr Mineralität, Salzigkeit und Komplexität sind gefragt.“ Weg von der schreienden Frucht, hin zu nobler Zurückhaltung strebt man im Haus Tement an. Erwin Sabathi ortet die Zukunft in einem schlankeren Stil, mit mehr Säure und weniger Fett. Damit verbunden ist auch ein größeres Alterungs- und Reifepotenzial. „Man soll am Gaumen erkennen, aus welcher Gegend der Wein kommt“, legt Christoph Neumeister die Messlatte fest. Ein Weg, den auch Wolfgang Maitz besonders konsequent gehen will. Wein-

vor Sorte steht bei ihm auf der Prioritätenliste. Ein schönes Beispiel ist der Sauvignon blanc Therese der Brüder Polz, der Sausal ist bei diesem Wein blind erkennbar. „Das ist genau, was wir erreichen wollen“, erklärt Walter Polz, „die Mineralität und Salzigkeit des Bodens herausbringen. Der Wein wird vom Terroir getragen.“ Der Sausal wird mit seiner Höhenlage in Zukunft noch eine stärkere Rolle spielen. Die Klimaerwärmung ist bereits spürbar und gerade die Sauvignon-Traube reagiert empfindlich. Natürlich kann man sich mit der Laubarbeit anpassen, also weniger Laub schneiden, um mehr Schatten zu produzieren. Oder man geht in die höheren und kühleren Lagen. Die bekannten Winzer haben den Trend bereits erkannt – Gross, Tement, Polz, Lackner-Tinnacher haben ihre Lagen im Sausal gesichert. „Das ist gut für die Region“, meint Weinjournalist Henry Sams, „die meisten angestammten Winzer haben nicht so viel Werbepotenzial, da bringen die Großen frischen Wind.“

» Winzer

SÜDOSTSTEIERMARK

- **Domitner.** Traminer-Spezialist. Sieger bei der Steirischen Weintrophy 2012. Klöchl 102, 0664/405 57 55, [www.kloecherhof.at](http://www.kloecherhof.at)
- **Engel.** Jung, aufstrebend. Mit Sämling 88, Riesling Klöchlberg, Weissburgunder Landessieger bzw. im Finale. Pichla 20, Tieschen, 03475/25 33, 0664/450 33 91, [www.engelweine.at](http://www.engelweine.at)
- **Frauwalner.** Tipps: Traminer und Grauburgunder Hochrosenberg. Karbach 7, Straden, 03473/71 37, [www.frauwalner.com](http://www.frauwalner.com)
- **Frühwirth.** Weingut, Buschenschank. Variantenreiche Traminer, empfehlenswert Gewürztraminer Extrem, rote Cuvée Koasasteffl. Deutsch-Haselhof 46, Klöchl, 03475/23 38, [www.fruehwirth.at](http://www.fruehwirth.at)
- **Gießauf-Nell.** Buschenschank. Mit fünf Ausbauvarianten Spezialist für ausdrucksstarke Traminer. Landessieger 2012 mit Gewürztraminer Selection 2011. Hochwarth 63, Klöchl, 03475/72 65, [www.giessauf-nell.at](http://www.giessauf-nell.at)

- **Krispel.** Exzellente Buschenschank, Zim-mer. Frische Steirerweine. Neusetz 29, Hof bei Straden, 03473/78 62, [www.krispel.at](http://www.krispel.at)
- **Müller.** Stefan Müller ist einer der Aufsteiger. Hervorragende Traminer mit Tiefgang und Vielschichtigkeit. Top: Gewürztraminer Alte Reben Hochwarth und Spätlese. Klöchl 51, 03475/71 60, [www.weingut-mueller.at](http://www.weingut-mueller.at)
- **Neumeister.** Weingut, Spitzenrestaurant. Großartige Weine aus der Lage Moarfeitl (Morillon) und Klausen (Sauvignon, Weißburgunder). Straden 42, 03473/83 08, [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)
- **Platzer.** Burgunderschwerpunkt (Chardonnay Aunberg und Auslese, Cuvée Tau), Landessieger 2012 mit Welschriesling und Roter Cuvée Königsberg 2010. Pichla 25, Tieschen, 03475/23 31, [www.weinbof-platzer.at](http://www.weinbof-platzer.at)
- **Ploder-Rosenberg.** Biodynamische Weine, Landessieger 2012: Sauvignon 2011. St. Peter a. O. 86, 03477/32 34, [www.ploder-rosenberg.at](http://www.ploder-rosenberg.at)

- **Thaller.** Rotweinspezialist mit schlossartigem Weingut, Buschenschank, Groß- lerei. Maierhofbergen 24, Großwilfersdorf, 03387/29 24, [www.weingut-thaller.at](http://www.weingut-thaller.at)
- **Weinhof Scharl.** Muskateller-Spezialist, Buschenschank. St. Anna am Aigen, Plesch 1, 03158/23 14, [www.weinhof-scharl.at](http://www.weinhof-scharl.at)
- **Matthias Trummer.** Reine Seele nennt er seine möglichst naturbelassenen Premiumweine. Pessabera 26. St. Nikolai/Draßling, 03184/24 26, [www.weinbau-trummer.at](http://www.weinbau-trummer.at)
- **Carpe Vinum.** Aufstrebendes Bioweingut. Wagendorferstraße 55, St. Veit/Vogau, 0664/638 52 18, [www.carpe-vinum.at](http://www.carpe-vinum.at)
- **Winkler-Hermaden.** Weingut, Hotel, Restaurant. 2012 erste Bioernte, guter Traminer, rote Flaggsschiffe sind Olivin, Hermada. STK-Winzer. Kapfenstein 105, 03157/23 22, [www.winkler-hermaden.at](http://www.winkler-hermaden.at)



Im Herzen der steirischen Weingegend

Der Sorgerhof in Frauental ist der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge zur Schilcher Weinstraße und zur südsteirischen Weinstraße. Nach einem ereignisreichen Tag in der schönen Süd-Weststeiermark warten die erstklassige Küche des Traditionsshauses und gemütliche Komfortzimmer auf die Heimkehrer.

Golfbegeisterte wissen die in unmittelbarer Nähe gelegene 18-Loch-Anlage des Golfclubs Schloss Frauental zu schätzen.

Das Restaurant des Sorgerhofs ist ideal für alle Gruppengrößen und Anlässe. Von romantisch zu zweit, über die Familienfeier, bis zum Betriebsausflug. Entdecken und erleben Sie die Süd-Weststeiermark und besuchen Sie den Sorgerhof!

Reservierungs-  
hotline:  
+43(0)3462/3279

Wir freuen uns auf Sie!

Günzer Straße 260, 8523 Frauental/Stmk, Austria  
Tel: +43(0)3462/3279, Fax: +43(0)3462/5137  
E-Mail: [huer@sorgerhof.at](mailto:huer@sorgerhof.at), [www.sorgerhof.at](http://www.sorgerhof.at)

SORGERHOF

Steirische Gastlichkeit & Komfortzimmer