Junger Rotwein trifft frische Wildgerichte

Herbstzeit ist Wildzeit. Österreichs junge, kräftige Rotweine des unterschätzten Jahrganges 2014 passen perfekt zu Wildgerichten.

Der etwas leichtere Stil des Jahrganges kommt den würzigen Aromen von Wildgerichten bestens entgegen, denn die roten 2014er aus Österreich überzeugen mit finessenreicher rotbeeriger Frucht und eleganter Struktur bei moderaten Alkoholwerten. Kurz und gut: Die 2014er-Rotweine sind bei großer Vielschichtigkeit ausgesprochen trinkanimierend.
Blaufränkisch zählt generell zu den Gewinnern des Jahrgangs 2014. Mit seiner dicken robusten Beerenschale überstand er die Herbstfeuchtigkeit gut und konnte mit voller Reife geerntet werden. Die Weine bestechen mit feiner beeriger Frucht, viel Würze und Frische und besitzen eine klar gezeichnete und harmonische Struktur, die sie schon früh zugänglich macht.
Kraftvolle und seidige Pinot Noirs passen generell zu herbstlichen Speisen und zu den erdig rauchigen Aromen von Waldpilzen, wie sie in Ragouts oft verwendet werden. Die Blauen Burgunder des Jahrgangs 2014 bringen die Finesse, Zartheit und Frische, zu der diese Sorte fähig ist, wunderbar ins Glas.
Zu kurz gebratenem Wildfleisch, das ohne kräftige Sauce serviert wird, empfehlen sich klassische, leichtere bis mittelkräftige Weine mit moderaten Gerbstoffen der Sorten St. Laurent und Zweigelt.

Wildgerichte harmonieren sehr gut mit den jugendlich, kräftigen 2014er-Rotweinen aus Österreich. Foto: ÖWM/Wirtz

Erlebbarer Genuss gereifter Lagenweine

Von Peter Weirather

Der Wert einer Verkostung von gereiften Weinen kann in einem Land, in dem selbst große Weine zu jung getrunken werden, nicht hoch genug eingeschätzt werden.

Die Lagenweinverkostung der Steirischen Terroir- und Klassik (STK) Weingüter Mitte November im Weingut Winkler-Hermaden in Kapfenstein hat Tradition und es kommen immer mehr Besucher.
Jedes der zehn STK-Mitglieder und die Gastwinzer aus der Wachau präsentierten jeweils eine Vertikale von zwei Lagenweinen. Zumindest fünf Jahrgänge standen zur Auswahl. Zieht man ein kurzes Resümee, dann könnte man heuer sagen, die Weine von 2007 glänzten besonders und 2010 machte auch viel Trinkspaß. Katharina Tinnacher schenkte nicht nur den ältesten Wein aus, sondern glänzte durch zwei besonders schöne Serien. Sie zeigte Weißburgunder Steinbach und Sauvignon Blanc Welles. Das Lagerpotenzial des Weißburgunders demonstrierte sie eindrucksvoll mit 1983. „Der Papa hat immer mit großen Fässern gearbeitet. Manche hielten ihn deshalb für rückständig. Er hat aber das richtige Gefühl bewiesen. Ich will heute so arbeiten, wie er in den 90ern“, erklärte Katharina mit Stolz.
Wolfgang Maitz glänzte mit seiner Serie Morillon Schusterberg. 2014 straff, frisch und fruchtig, 2013 hat mehr Komplexität, braucht aber noch mehr Zeit. Dafür ist 2009 sehr elegant und jetzt am Punkt. Beste Repräsentanten für Gelben Muskateller sind Krepskogel von Erwin Sabathi und Perz von Gross.
Gastgeber Georg Winkler-Hermaden schenkte neben seinem Zweigelt Olivin Grauburgunder Schlosskogel aus. Am herausragendsten war 2015, wobei sich das Potenzial des sehr ausgewogenen, aber doch von schöner Frische getragenen Weins erst andeutet. 2010 ist noch frischer, sehr gut strukturiert, hat aber nicht die Finesse von 2015. Dafür strahlt 2006 umso mehr. Der Wein hat von allem etwas, genug Kraft, schöne und typische Aromatik und eine lebendige Säure. Auch Hannes Sabathi konnte mit seiner Serie Grauburgunder Jägerberg überzeugen und zeigte zudem Sauvignon Blanc Kranachberg.
Von Willi Sattlers toller Serie Morillon Pfarrweingarten war 2007 der eleganteste. Ganz groß war Sauvignon Blanc Kranachberg 2007 und Sattlers jung gebliebener Weißburgunder 2007, der sieben Jahre auf der Hefe lag und erst 2015 auf den Markt kam.
Aus der Serie von feinen 2007ern aufgefallen sind auch der elegante Sauvignon Blanc Zieregg 2007 von Tement und schließlich der Morillon Moarfeitl 2007 von Neumeister. Dieser Jahrgang fehlte in der Serie von Polz, doch Chardonnay Obegg 2009 war eine würdige Alternative und 2014 zeigte sich bereits sehr zugänglich.
Bei der Veranstaltung wurde auch für den 13-jährigen Niki aus Leibnitz gespendet. Er leidet an einer seltenen Muskelerkrankung und seine einzige Hoffnung ist eine Therapie in Berlin. Die kostet aber 190.000 Euro. Wer helfen will: „Spendenkonto Nikolaus Keller“, Konto-Nr. 13257360000

Die Steirischen Terroir und Klassikweingüter sowie ihre Gastwinzer aus der Wachau beeindruckten mit gereiften Weinen. Fotos: Weirather

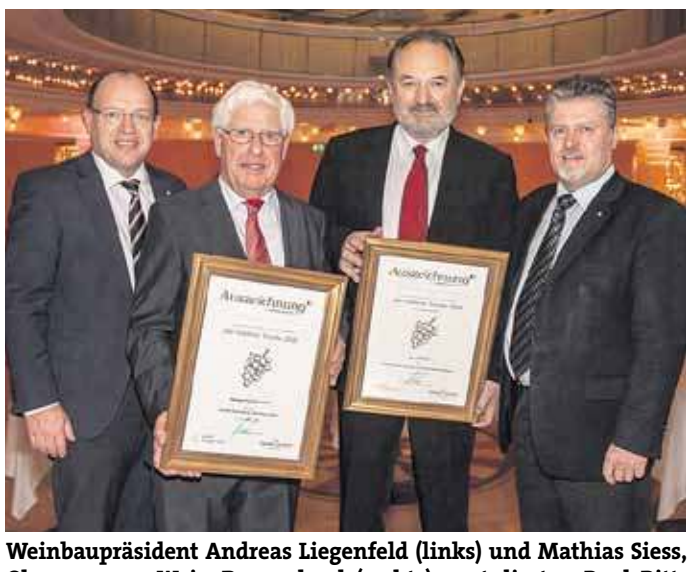
Margot Winkler-Hermaden und Manfred Tement riefen zum Spenden für Niki auf.

Wolfgang Winkler-Hermaden gewährte Ausblicke auf 2016. Es gibt zwar wenig Wein, aber die Fassproben waren sehr, sehr gut.

Goldene Traube für Nittnaus

Im Casino Baden wurde am 21. November zum 30. Mal die Goldene Traube vergeben. Paul Rittsteuer und Hans Nittnaus waren die Preisträger.

„Wir machen keine kurzfristigen Sachen. Seit 30 Jahren sind wir Partner vom burgenländischen Wein“, begrüßte Casino-General Karl Stoss die Festgäste. 1986 wurde die „Goldene Traube“ als Auszeichnung für beste burgenländische Weine ins Leben gerufen.
Seither werden jedes Jahr alternierend der beste Rot-, Weiß- oder Süßwein der burgenländischen Landesweinprämierung mit der Goldenen Traube ausgezeichnet. Heuer war Rotwein an der Reihe und da gewann Neusiedlersee DAC Reserve 2013 von Paul Rittsteuer. Der ehemalige burgenländische Agrarlandesrat ist in Neusiedl Winzer aus Leidenschaft und pflegt auch weiße Sorten.
Der Preis für das Lebenswerk ging an das Weingut Hans und Anita Nittnaus in Gols. Nittnaus, der mittlerweile 41 Jahrgänge vinifiziert hat, zählt zu den Pionieren der heimischen Rotweinszene. Seine Leidenschaft gehörte anfangs der Musik. Er studierte Musikpädagogik und lernte dabei seine Frau Anita kennen. Die Musik pflegt er heute noch mit Leidenschaft, doch der Fokus liegt seit 1986 beim Wein. „Er war Mitbegründer der Winzergruppe Pannobile und Mitinitiator von Leithaberg DAC“, betonte LH Hans Niessl in seiner Laudatio.
„Als ich von der Auszeichnung für mein Lebenswerk erfahren habe, dachte ich mir: ‚Jetzt bist alt.‘ Aber ich habe noch viele Ideen und noch einiges vor“, erklärte Nittnaus lächelnd. Dann erzählt er von seinen Anfängen: „Als ich einige der großen Weine der Welt kennengelernt habe, dachte ich, dass wir für Struktur und Langerfähigkeit auch Cabernet Sauvignon brauchen. Allerdings standen bei uns immer die heimischen Sorten im Vordergrund.“ Mit Cabernet hat er aufgehört. Stilistisch hat sich in Österreich seither einiges geändert. „Am Anfang, in der Sturm-und-Drang-Zeit setzten wir zu viel auf Tannine und haben auch teilweise mit neuem Holz und Röstaromen übertrieben. Heute habe ich keine kleinen Fässer mehr, mir reichen 500-Liter-Fässer. Letztlich kommt man dann drauf, dass weniger manchmal mehr ist“, räumt Nittnaus ein. Man müsse sich darauf konzentrieren, was immer da war und das sei Blaufränkisch. Blaufränkisch sei eine Weltklassesorte mit Mineralität und Finesse. Er gibt aber zu, dass Blaufränkisch in Gols lange Zeit unterschätzt wurde.



Weinbaupräsident Andreas Liegenfeld (links) und Mathias Siess, Obmann von Wein Burgenland (rechts), gratulierten Paul Rittsteuer (innen links) und Hans Nittnaus. Foto: Weirather