Steirer präsentierten nur gereifte Weine

Beim 10. Jubiläum ihrer Lagenweinverkostung stellten die zehn STK-Winzer nur gereifte Weine vor. Mit dabei waren die Pannobile Winzer.

Von Peter Weirather

Leider ist Österreich ein Land von Jungweintrinkern. Solange die Weinqualitäten nicht entsprechend waren, ja verständlich, aber davon kann längst keine Rede mehr sein. Nur in den besten Restaurants findet man noch gereifte Weine auf der Weinkarte. Insbesondere bei Rotweinen werden Jahrgänge angeboten, die noch nicht einmal ihren Höhepunkt erreicht haben.

Allerdings gibt es einige Winzer, die verstärkt auf den Genuss reifer Weine hinweisen wollen. Es sind zwar nur wenige, aber die bieten derzeit Weine zum Verkauf an, die sieben Jahre und älter sind. Und das nicht etwa, weil sie die Weine nicht verkaufen konnten.

Zu den Pionieren gehören die Steirischen Terroir- und Klassikwinzer (STK). 2004 luden sie erstmals im Herbst in die Südoststeiermark in das Weingut Winkler-Hermaden, dem auch Schloss Kapfenstein gehört, zu einer Lagenweinpräsentation mit gereiften Weinen ein. Standen damals noch die aktuellen Jahrgänge im Vordergrund, konnte man doch Weine verkosten, die drei bis fünf Jahre alt waren.

„Wir wollten einen Kontrast zum Junker setzen, denn der stand gerade hoch im Kurs“, erinnert sich Gastgeber Georg Winkler-Hermaden. Die Premiere war erfolgreich und fand ihre Fortsetzung. Allerdings befürchteten die Winzer, dass ihnen die reiferen Weine bald ausgehen würden. Deshalb wurden Vorräte angelegt. „Bereits von unserem Olivin 2002 haben wir eine Palette zurückgelegt, damit Restaurants später auf gereifte Weine zurückgreifen können“, erzählt Winkler-Hermaden. Er ist überzeugt, dass die Winzer ihre besten Weine später auf den Markt bringen, um auf die finanzielle Situation in der Gastronomie zu reagieren.

Die Steirischen Terroir- und Klassikwinzer und die Pannobile Gruppe stießen mit ihren gereiften Weinen auf großes Interesse. Foto: Weirather

„Am Anfang war jeder Winzer stolz, seinen neuen Jahrgang vorzustellen, weil er noch besser war als der vorhergehende. Inzwischen wissen wir, dass wir es können. Indem wir fünf und mehr Jahrgänge eines Lagenweines zeigen, können die Gäste die Stilistik und Entwicklung eines Weines besser verfolgen und beobachten“, begründet der Gastgeber das Konzept der Veranstaltung.

Nach vielen Kostproben waren es die kühlen Jahrgänge, die zum Trinken verführen. Bestes Beispiel war der Sauvignon Blanc Welles 2004. „Der hat nur 12 % vol. Alkohol und ist ein Beispiel, dass man nicht die Fülle braucht“, schmunzelte Winzerin Katharina Tinnacher.

Tatsächlich beeindruckte der Wein und wirkte trotz seiner zehn Jahre sehr frisch und zeigte Spannung am Gaumen. Vielleicht sollte man unter diesem Aspekt auch den Weinen des Jahrgangs 2014 begegnen.

Außergewöhnlich ist auch der Weißburgunder Pfarrweingarten 2007 vom Sattlerhof, der erst gefüllt wurde.