

SONNTAG, 6. SEPTEMBER 2015

SONDERAUSGABE WEINLAND ÖSTERREICH



Beim Heurigen, dem traditionellen Winzerausschank, wie man in zuhauf in den Weinregionen des Landes findet, wird Österreichs Weinkultur gelebt und gepflegt

Im Kosmos der besseren Tropfen

In Österreich wird eine schillernde Palette von Rebsorten angebaut. Das Ergebnis sind Geschmacksnoten von Tabak bis Pfeffer

Einfach alles kommt rein. Grüne Trauben, reife und sogar überreife Trauben. Chardonnay, Veltliner, Riesling oder auch Muskateller. Und dann wird gepresst, gelagert, getrunken und am Ende genossen. Genossen? Allerdings. Handelt es sich bei dieser auf den ersten Blick kruden Mischung doch um eine typische Köstlichkeit Österreichs: der Gemischte Satz. Das Rezept ist einfach. Verschiedene Rebsorten aus einem Weingarten werden

VON MATTHIAS STELZIG

gemeinsam geerntet und zusammen verarbeitet – nach gängiger Lehrmeinung eigentlich eine Art vinologischer Suizid. Hier jedoch wird eine ganz besondere Spezialität daraus, die wegen ihrer Gebietstypik sogar gesetzlich geschützt ist. Die Österreicher wären eben nicht die Genussmenschen, als die die Welt sie kennt, wenn sie nicht auch beim Wein das Unmögliche machten.

Überhaupt ist österreichischer Wein ein eigener Kosmos aus internationalen und regionalen Rebsorten. Die bekannteste heißt Grüner Veltliner und kommt vor allem aus den nördlichen Anbaugebieten. Hier, an den Ufern der Donau und ihrer Zuflüsse, wachsen meist Weißweine. Sie treiben ihre Wurzeln tief in die Hänge der Wachau. Die Schönheit der steilen Granithänge mit ihren Rebterrassen hat der Region den Rang eines Weltkulturerbes eingebracht.

Nördlich der Donau dagegen steigen die Hügel etwas sanfter an. Im Wechsel von heißen Tagen und kalten Nächten entwickeln die Weißweine frische Frucht und ein paar typische Töne wie Tabak und weißen Pfeffer. Die besseren Tropfen altern zu ihrem Vorteil zudem viele Jahre.

Südllich der Hauptstadt, wo die Wiener bei unzähligen Heurigen gern ihre Sonntagnachmittage verkonsumieren, finden sich die nächsten, zu neuem Ansehen gekommenen Weinberge: Die Thermenregion und Carnuntum. Erst in den letzten Jahren wurde festgestellt, dass die Reben der weißen Burgundersorten und des Zweigelt hier beste Bedingungen finden. Ein Paradigmenwechsel. Denn bis dahin dienten die beiden Anbaugebiete fast nur als Lieferanten für bei Kennern eher verpönte Ware.

Tatsächlich sind die Verbraucher in Österreich vergleichsweise qualitätsbewusst, Massentierhaltung etwa spielt eine vergleichsweise kleine Rolle. So war Österreich auch das erste Land, das Le-

bensmittel bei der Weltorganisation für geistiges Eigentum angemeldet hat. In wunderbarer, irgendwie landestypischer Umständlichkeit sorgen außerdem Organisationen wie das „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich“ dafür, dass die Leckereien „vor dem Verschwinden und dem Aussterben bewahrt“ werden.

Die österreichische Küche ist auch deshalb Teil des Nationalbewusstseins, weil sie mit ihrer Herkunft auf die alte Größe des Landes und seinen Vielvölkerkern verweist. Sie hat ein bisschen von allem, was Österreich mal beherrschte: Nudelgerichte aus Norditalien, Knödel aus Böhmen oder viel Fleisch aus den endlosen Weiten der ungarischen Puszta. Sozusagen aus allen Welten nur das Beste.

Diese Vielfalt auf einem Tisch findet man beispielsweise bei dem Wiener Wirt und Weinbauern Ritchie Zahel. Obwohl der Winzer längst ein Star der österreichischen Weinszene ist, serviert die Familie hier immer noch Omas selbst gemachte Buchteln (Rohrnußeln), es gibt Grenadiermarsch (ziemlich großer Name für ein Reste-Essen) oder auch Gram-

melpogatscherln, ein Grießgebäck. All das genießt man im ultimativen Ambiente von Holzbank und Kachelofen.

Trotz aller Unkompliziertheit verstehen die Österreicher ihre Küche als kulturellen Schatz, der sich jedoch nicht jedem *ad hoc* erschließt. Dem Flachländer macht da zusätzlich auch die Sprache einen Strich durch die Rechnung. Denn selbst für das banalste Alltagslebensmittel scheint es unbedingt einen eigenen österreichischen Namen geben zu müssen. Einschlägige Lexika listen für hiesige Ohren wahrhaft Absonderliches auf: Tomate heißt Paradeiser, Aschanti die Erdnuss, Thymian hört auf Beizkräuteln, Hefe auf Germ, Mais auf Kukuruz, der Hammel ist ein Schöpser, der Puter ein Indianer und wer Ziberln liebt, der steht auf Rosinen. Es gibt also sprachlich Einiges zu lernen und kulinarisch viel zu entdecken.

Geprägt werden all die Spezialitäten und natürlich insbesondere der Wein von den geographischen Gegebenheiten des Landes: Richtung Ungarn etwa beeinflusst der Neusiedlersee den Weinbau. Die riesige Wasserfläche gleicht durch ihren Wärmespeicher Tempera-

„WIE EIN GRUSS AUS DEM NIRWANA“

Willi Klinger ist Verfechter des in Schweineschmalz ausgebackenen Wiener Schnitzels. Hauptamtlich aber leitet er das Österreichische Wein Marketing (ÖWM). Im Gespräch wird klar, dass er beides mit viel Leidenschaft tut.



Willi Klinger

Sie haben die letzten Jahrzehnte des Weinbaus in Österreich verfolgt. Sind Sie zufrieden, wie er sich bis dato entwickelt hat?

Der Wein hat in Österreich heute einen hohen Stellenwert. Mir gefällt besonders, dass immer neue junge Winzer und auch immer mehr Frauen an die Spitze drängen. Die Szene brodeln, was dazu führt, dass viel über den Wein geredet und geschrieben – oder gepostet – wird und auch das Weininteresse jüngerer Bevölkerungsschichten stark wächst. Die Qualitätsoffensive der letzten drei Jahrzehnte spiegelt sich auch im Exporterfolg wider. Viele gute Restaurants und Weinbars in aller Welt führen heute Weine aus Österreich. Da kann man schon zufrieden sein, aber natürlich darf man sich deshalb nicht entspannt zurücklehnen.

Zur Entwicklung gehört auch der Rotwein. Der war früher ein leichter

Trinkwein und ist heute weltberühmt. Wie gelang diese Karriere?
Die neue österreichische Rotweinkultur begann Mitte der Achtziger, als die Winzer die moderne Rotweinerzeugung lernten und französische Sorten pflanzten. Später stellte sich heraus, dass Ertragsbegrenzung, biologischer Säureabbau und sorgfältiger Ausbau auch bei den heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent zu Spitzenresultaten führen.

Zum Gesamtbild des Weinlandes Österreich gehören auch Raritäten und Exoten wie Ausbrüche, Beeren- und Trockenbeerenauslesen oder Schilfweine. Liegt all das noch im Trend?

Unsere Süßweine bekommen international höchste Wertungen und sind daher für den Ruf des Weinlandes Österreich wichtig. Aber sie werden nur in speziellen Situationen getrunken. Daher ist vor allem das glasweise Angebot hochwertiger Süßweine im Restaurant entscheidend.

Die Fragen stellte Wolfgang Falßbender

turschwankungen aus, was den Reben sehr zugute kommt. An den Ufern mit ihren vielen Tümpeln herrscht dazu eine hohe Luftfeuchtigkeit, in der der Edelpilz Botrytis gedeiht, der bei der Erzeugung von Süßweinen willkommen ist. Insbesondere die Tropfen aus der Gegend um die Stadt Rust sind komplexe Aromen-Kunstwerke und zählen zu den besten Weinen der Welt.

Im Burgenland, das an Ungarn und die pannonische Tiefebene stößt, gibt es dagegen regelmäßig extrem trockene und regenarme Sommer. Ideal für die rote Rebsorte Blaufränkisch, die es heiß und trocken liebt. Dank der hohen Qualität hat dieser Wein auch auf dem offiziellen österreichischen „Register der Traditionellen Lebensmittel“ seinen Platz gefunden. Neben dem Klima gehören auch Ertragsregulierung, Lehm-Kalk-Böden und große Holzfässer, die den Wein aromatisch nicht erschlagen, zu den entscheidenden Zutaten. Im Mittelburgenland und am Eisenberg im Süden mit seinem kontinental-heißen Klima wachsen die nobelsten Vertreter dieses Weines – und können ganz schön ins Geld gehen.

Ganz eigene Stile bringt Österreichs südlichstes Anbaugebiet hervor. In der Steiermark, an der Grenze zu Slowenien, haben sich die französischen Sorten Sauvignon Blanc und Chardonnay etabliert. Das Klima ist hier mediterran beeinflusst und lässt die Weine komplex, aber noch nördlich-leicht ausfallen. Dieses Potenzial hat die Steiermark vom vergessenen Flecken am Randgebiet des Kalten Krieges zur reichen Weinbauregion gemacht – die Winzer lassen ihre Weingüter heute von Star-Architekten bauen.

Unbekannter, aber vielleicht aufregender sind kleine Wein-Guerilleros wie der Uhdler, eine schräge Kreuzung aus vor allem amerikanischen Sorten. Er duftet intensiv nach Wald- und schwarzen Johannisbeeren. Seinen Namen hat er angeblich von den Augenringen bekommen, die sein Genuss beim Zecher verursacht und ihn so wie einen Uhu aussehen lassen soll. Früher sagte man dem Uhdler sogar nach, er mache ein bisschen verrückt. Tatsächlich war der Wein lange verboten, und auch jetzt ist sein Schicksal ungewiss. Nur noch bis 2030 darf er angebaut werden. Doch bei aller Extravaganz, zu einer deftigen Mahlzeit weiß der helle Rote durchaus zu betören. Und so hat es der Uhdler kürzlich sogar in den burgenländischen Wahlkampf geschafft. Die Sozialdemokraten wollten ihn glatt als immaterielles Weltkulturerbe bei der Unesco anmelden. Auch so was gibt es wohl nur in Österreich.

INHALT



GOURMET-TEMPEL
Austrias Siegeszug mit Schweinsgoder, Uhdler, Schilcher und anderen Geheimnissen

Seite III

PROBIERT & VERLIEBT

93 aktuelle Rot- und Weißweine verkostet, bewertet und kenntnisreich beschrieben

Seite V

CARNUNTUM & THERMENREGION

Das wohlgepflegte Erbe von Römern und Zisterzienser-Mönchen

Seite VI

BURGENLAND

Das Rotweinland ganz im Osten sieht aus wie Frankreichs Médoc. Doch es schmeckt unverwechselbar

Seite VIII

Mehr Infos:

www.welt.de/weinland-österreich

Verkostung: Weißwein aus der Steiermark

Name / Herkunft	Beschreibung	Wertung	Preis	Bezugsquelle
2012 Stradener Alte Reben Sauvignon Blanc Neumeister	Frucht mit kargen Böden bündigen ist Christian Neumeisters Programm und der „Alte Reben“ sein Vorzeigewein: extrem dicht-mineralisch, dazu etwas tropische Früchte, Holunder, Rauch. Ewig lang.	93/100	ca. 55 €	weinfuror.de
2013 Alte Reben Pössnitzberg Chardonnay Erwin Sabathi	„Fast tropisch“ nennt Erwin Sabathi das Klima. Es regnet reichlich - und fließt in der Steillage schnell ab. Die Folge: Gelbe Früchte und Nüsse bei extremer Finesse, Leichtigkeit und Länge.	95/100	ca. 50 €	belvini.de
2013 Kranachberg Sauvignon Blanc Hannes Sabathi	Geniale Weine drängen sich nicht auf. Der Kranachberg ist so einer: feine Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Ananas, Rauch, Wiesenkräutern. Dann kommt dichte Mineralik der kalkigen Sandböden. Höchster Genuss.	93/100	ca. 24 €	wein.cc
2013 Zieregg Morillon Tement	Tement vergärt die Beeren ganz für 5-7 Wochen in Drucktanks. „Unsere Antwort auf Orange Wine.“ Der Chardonnay hat fein-cremige gelbe Frucht, enorme Finesse und Nachhaltigkeit.	93/100	ca. 36 €	wein.cc
2012 Pfarrweingarten Morillon Sattlerhof	Im Keller müssen Weine immer wieder transportiert werden. Wer clever ist, lässt die Schwerkraft für sich arbeiten. Der Morillon dankt diese Stress-Minimierung mit feinen Haselnuss-, Limonen-, Gewürzaromen und mineralischem Schmelz.	91/100	ca. 29 €	alpinawein.de
2013 Grubthaler Chardonnay Muster.gamlitz	Aus Chardonnay kann man leicht einen netten Wein machen. Reinhard Muster betreibt viel Aufwand für einen goldgelben Tropfen: frische Birne, Honigmelone, flüssige Butter, Nüsse, Anis, Mandarine.	93/100	ca. 26 €	wein-bastion.de
2012 Kranachberg Sauvignon Blanc Sattlerhof	In den 70-er Jahren machte der Sattlerhof als erster in der Region trockene Weine. Die Sauvignon Blancs sind Weltspitze. Kräuter, rosa Grapefruit, Mandarine, Cassis und sehr mineralisch.	94/100	ca. 47 €	alpinawein.de
2014 Hochsteinriegel Sauvignon Blanc Wohlmut	78 Prozent Steigung am Rotschieferhang, das ist eine Hausnummer. Dazu Ganztraubenpressung, Spontanvergärung u.v.m. Dunkel-mineralischer Wein mit reifer Banane, Stachelbeere und gelber Paprika.	92/100	ca. 30 €	ruu.de
2013 Moarfeitel Sauvignon Blanc Neumeister	Die Lage Moarfeitel hat einen Ruf wie Donnerhall. Der Wein selbst kommt leise daher. Erst nach einer Weile riecht man seine tropische Frucht, seinen kühlen Mineralton, Stachelbeere, Cassis.	93/100	ca. 34 €	weinhalle.de
2013 Nussberg Sauvignon Blanc Gross	Die Kessellage Nussberg gilt als eine der besten Österreichs, Gross' Wein als besonders lagerfähig. Zehn Jahre sind oft locker drin. Verwobene Aromen von Kräutern und Cassis. Sehr lang.	92/100	ca. 35 €	weinfuror.de
2013 Welles Sauvignon Blanc Lackner-Tinnacher	Katharina Tinnacher studierte die „Interaktion zwischen Rebe, Boden und Mikroklima“. Quasi die Weltformel für Spitzenwein. Hier angewandt mit mulliger Steinfucht, etwas Anis und aromatischer Konzentration.	90/100	ca. 32 €	weinfuror.de
2012 Hochgrasnitzberg Jubiläumsedition Sauvignon Blanc Erich & Walter Polz	Klein und karg mit Muschelkalk ist ein Paradeboden für Sauvignon Blanc. Komplex mit typischen Noten von Stachelbeere, saftigem Pfirsich, etwas Kräutern und einem Touch Eukalyptus.	92/100	ca. 25 €	zweigeltundco.de
2013 Zieregg Sauvignon Blanc Tement	„Sauvignon Blanc ist die Hauptsorte“, sagt Armin Tement „und Zieregg die Paradelage dafür.“ Kreidig mit fester Struktur, dann ein Schub exotische Gewürze, viel Körper, Eleganz.	93/100	ca. 39 €	wein.cc
2014 Steinriegel Gelber Muskateller Wohlmut	Die edelste Muskateller-Variante enthält viel Zucker. Deshalb wird sie oft für Süßwein genommen. Trocken geht aber auch genial. Orientalische Blüten und Gewürzen, Orangenschalen und Schiefer.	89/100	ca. 12 €	ludwig-von-kapff.de
2013 Grubthaler Sauvignon Blanc Muster.gamlitz	Muster steht für viele mächtige Weine. Sogar der eigentlich schlanke Sauvignon Blanc wird hier wuchtig: zuerst kühl-mineralisch, dann reife gelbe Frucht, Grapefruit, Cassis, etwas Nelke, Anis.	92/100	ca. 28 €	wein-bastion.de
2013 Jägerberg Grauburgunder Hannes Sabathi	Spontane Vergärung und langer Ausbau in großen Holzfässern: Hannes Sabathi lässt sich Zeit. Die brauchen seine Weine auch im Glas. Dann schmeckt man Orangenschale, reife Birne, Trockenkräuter.	91/100	ca. 21 €	weingrube.com
2013 Riedster Metzberg Sauvignon Blanc Zweytick	Kompromisslos nennt sich Ewald Zweytick selbst. Ist er auch. Der Sauvignon Blanc ist ertragsreduziert, kühl und reduktiv vergoren, so zeigt er intensive Aromen von Stachelbeere und Maracuja. Milde Fruchtbombe.	89/100	ca. 30 €	weinco.de
2012 Schusterberg Morillon Maiz	Die Trauben stammen von einer kleinen Kessellage mit Sandsteinböden. Das mag Chardonnay ebenso wie den Barrique-Ausbau. Viel Vanille und Fashholz, dazu Maracuja, Zitrus, Nüsse.	88/100	ca. 26 €	weishop24.cc
2013 Pössnitzberg Chardonnay große Lage Erwin Sabathi	Sabathi waren die eigenen Weine zu fett. Jetzt wird mehr abgeschattet für Weine wie diesen Chardonnay. Schmeckt nach Trockenfrüchten und Nüssen. Mineralisch, salzig, ein Touch Bisquit. Hochfein.	92/100	ca. 37 €	belvini.de
2012 Linea Sauvignon Blanc Ploder Rosenberg	Sauvignon Blanc aus bio-dynamischem, veganem Anbau von vulkanischen Böden. Üppig-mollige, Maracuja und Mango, etwas Rauch, konzentriert bis zum fein-krautartigen Abgang. Tatsächlich: „Alles fließt.“	90/100	ca. 24 €	riegel.de

VERKOSTET VON MATTHIAS STELZIG

Es schillert im Schilcherland

Österreich hat sogar einen herkunftsgeschützten Rosé-Wein. Der Schilcher besitzt eine ungewöhnlich illustre Geschichte

Vom Ende des 18. Jahrhunderts erzählt man sich die Geschichte, dass Papst Pius VI. auf der Durchreise nach Wien Station in der Steiermark machte. Dort servierte man ihm Schilcher, den er entsetzt als Essig einstuft und Mitleid mit den Steirern empfand. Heute ist der schillernde, erfrischende Rosé kein Grund des Bedauerns, sondern ein Unikat des steirischen Weinbaus westlich von Graz.

Von den 500 Hektar Weinbaufläche dort sind 450 Hektar mit einer Rebsorte bepflanzt, die fast nur in dieser Region kultiviert wird: Blauer Wildbacher, aus dem vor allem Schilcher gemacht wird. Die Weingärten ziehen sich auf 600 Meter Höhe in einem schmalen Band von den Ausläufern der Koralle und des Reinischkogels nach Süden bis zur slowenischen Grenze. Diese Lagen erwärmen sich am Tag stark und sind vor rauen Winden geschützt. Viele Niederschläge paaren sich mit einem südeuropäisch-mediterranen beeinflussten Klima. Galt der Schilcher früher als rustikaler Bauern- oder gar Rauf-Wein, dessen Säure Aggression schürt, ist er heute belebender, schlanker Sommer-

wein. Er vereint Aromen von Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Holunderblüte. Bei einigen Lagen schmeckt auch Stachelbeere heraus. Und: er ist Österreichs einziger Rosé mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Nur ein Rosé, der ausschließlich aus den Trauben des Blauen Wildbachers aus der Steiermark kommt, darf Schilcher heißen. Im Umkehrschluss wird er grundsätzlich als Rosé ausgebaut und nicht aus Rot- und Weißwein verschritten. Er ist auch kein Nebenprodukt der Rotweinaufbereitung. Die intensiven dunklen Rosa-Farben der modernen Schilcher deuten auf die Länge der Maischzeit hin, da die Farbe aus den Beerenhäuten gewonnen wird. Nach dem Pressen wird der Schilcher in Edelstahltanks gekühlt vergoren, um die Bukettstoffe während der Gärung weitgehend zu erhalten.

Schilcher schmeckt auch am besten gut gekühlt - und braucht einen „zweiten Schluck“. Der Gaumen gewöhnt sich erst nach und nach an die Säure und den trockenen Abgang, verlangt dann aber durchaus nach mehr. Mittlerweile ist es den Winzern gelungen,

den Schilcher zu einem Kultwein nicht nur für Österreicher-Fans zu entwickeln. Und wer die Steiermark bereist, kann entdecken, dass der Schilcher zur leichten saisonalen Küche ebenso passt wie zu einem typisch-deftigen Brotzeit-Teller. Mittlerweile ist der Schilcher ein Touristen-Magnet. Wie in vielen Weinbauregionen gibt es auch für ihn eine eigene Weinstraße von Ligist bis Eibiswald, entlang steiler Weinberge und alpiner Panoramen.

Um den Schilcher rankt sogar ein Mythos. Quer durch das Schilcherland von Preding nach Stainz fährt der „Flascherzug“. In den 20er- und 30er-Jahren brachte er Kranke zu Johann Reinbacher, auch „Wunderdoktor Höllers“ genannt, einem dubiosen Heiler mit dem Ruf, mittels Kräutern alle möglichen Leiden zu kurieren. Hin- und Rückweg waren beschwerlich, so dass bis zu 500 Patienten täglich bei einem der vielen Schilcherwirte einkehrten, zumal Voraussetzung ihrer Behandlung ein Fläschchen Urin war, das Reinbacher zur Diagnose einforderte. Schilcher ist also ein Wirtschaftsfaktor seit fast 100 Jahren. *Dieter Engel*

Wie Phönix aus Illyrien

STEIERMARK In der Steiermark entstehen heute mit viel Aufwand und noch mehr Risikofreude neuartige natürliche Weine. Dick und fett war gestern

Frucht und regenreich. So beschreibt zwar kein Reiseführer das Klima in der Steiermark, aber die hiesigen Winzer tun es. „Wir sind eines der kühleren Weinbauregionen der Welt“, setzt Armin Tement an. „Die Produktion der Traube ist unter diesen Bedingungen nicht einfach.“ Wir stehen auf der Terrasse seines Weinguts in Berghausen, direkt über seinem Filetstück, dem Zieregg, das von der slowenischen Grenze geteilt wird. Es ist noch früh am Morgen, aber schon sehr heiß in der Sonne. Kühles Klima? „Wir haben einen Niederschlag von weit über 1000 Millimetern im Jahr“, fährt Tement unbeirrt fort. „Da muss man, besonders in unseren Steillagen, um so genauer und gezielter arbeiten, um zum erwünschten Erfolg zu kommen.“

VON ANDRÉ DOMINÉ

Tatsächlich befindet sich die Steiermark in der Illyrischen Klimazone, die vom Mittelmeer und den Alpen bestimmt wird. So kann die Temperatur während der Reifeperiode bis 30°C ansteigen, doch nachts kühlt es stark ab, was in den Weinen zu intensiven Fruchtaromen und feiner Säure führt. Außerdem gibt es gerade im Sommer die höchsten Niederschläge und - zur großen Sorge der Winzer - oft Hagel. „Wir müssen uns sehr bemühen, damit wir die Reife zustande bringen, die wir haben wollen, um sehr gute Qualität zu erzeugen“, betont auch Willi Sattler aus Gamlitz. Es wird Oktober, bevor die Trauben gelesen werden können. Doch diese lange Reifezeit kommt der Finesse und der Frische der Weine zugute.

Einst ein der Adria ähnliches Flachmeer, wurde die Steiermark vor 12 Millionen Jahren zur heutigen märchenhaf-

ten Hügellandschaft aufgefaltet. Dabei erhielt sie eine außerordentliche Vielfalt an Bodenarten. Darunter Sand, Mergel, Kalkstein und Schiefer, wobei eher grobkörnige und tonhaltige Schotter überwiegen. Entsprechend groß ist die Palette der Rebsorten, denen es in der Steiermark gefällt - allen voran der Sauvignon Blanc. „Das ist eine Rebe, die ganz wesentlich mit dem Wetter und den Böden mitgeht“, weiß Armin Tement. „Der ständige Wechsel: kühle Nächte, warme Tage, langer Winter, lange Vegetation, das liebt der Sauvignon. Dann kriegt du wirklich einen charaktervollen Wein, der aber nicht wie in anderen Gebieten mit diesen grasigen, vordergründigen Noten besticht, sondern wir können Eleganz und Frische mit hoher Reife erlangen.“ Als sein Vater Manfred 1991 die erste große internationale Sauvignon-Probe gewann, begannen sich Weinfreunde weltweit für Sauvignon aus der Steiermark zu interessieren. Zumal

Güter wie Gross, Skoff Original, Lackner-Tinnacher, Winkler-Hermaden, Sabathi und viele andere mitzogen.



Neue Generation: Winzer-Brüder Michael (r.) und Johannes (l.) Gross aus Ratsch

Erwin Sabathi aus Leutschach hat jedoch noch andere Prioritäten: „Neben Riesling ist Chardonnay die Rebsorte schlechthin, die höchste Qualität erbringen kann. Sie kann noch mehr Terroir ausdrücken, weil sie weniger Eigencharakter hat als Sauvignon.“ Welch großartige Weine die hier meist Morillon genannte Sorte ergeben kann, führen Sabathi und seine Kollegen brillant vor. Auch die in den Südoststeiermark mit ihren erloschenen Vulkanen und kargen Böden aus Tuff, Basalt, Sand, Lehm und verwitterten Schiefen und Gneisen. Die größten Flächen finden sich um Klöch, St. Anna am Aigen und Straden. Aufgrund des trockeneren und wärmeren Klimas sind dort die Burgundersorten stärker vertreten. „Ich habe insgesamt sogar mehr Burgunder als Sauvignon“, verrät Christoph Neumeister in Straden. „Er teilt sich auf in Weißburgunder, Morillon und Grauburgunder, der bei mir der wichtigste ist.“

Viele steirische Weine begeistern durch klare, ausgeprägte Fruchtigkeit. Bei den großen Lagenweinen dominierte bislang aller die Opulenz. „Heute ist oft eine neue Generation in meinem Alter und dem meines Bruders Johannes am Werk“, betont Michael Gross aus Ratsch an der Weinstraße. „Da arbeitet man mit niedrigeren Erträgen, traut sich im Ausbau mehr zu und achtet auch auf andere Sachen als nur auf die Reifetradition. Vom Grundsatz: Je länger die Traube am Stock ist, desto besser ist sie“ treten wir ganz eindeutig zurück.“ Und Christoph Neumeister ergänzt: „In der Steiermark gibt es sehr viel verschiedene Stile. Sie ist einfach eine spannende Gegend mit guten Voraussetzungen, sehr hohem Aufwand im Weingarten und großem Risiko. Aber die Weine sind in den letzten fünfzehn Jahren immer besser geworden.“

ANZEIGE

ANZEIGE

VORARLBERGER & TIROLER BERGKÄSE

Qualität aus Tradition

Oft wird der Vorarlberger- und Tiroler Bergkäse auch als Original mit Charakter bezeichnet. Denn die typische Pflanzenwelt der alpinen Vegetation in den Herkunftsregionen verleiht dem Käse seinen typischen, würzigen und zum Teil auch kräftigen Geschmack. Um diese kostbare Einzigartigkeit zu erhalten, adelte die Europäische Union unter anderem den Vorarlberger- und Tiroler Bergkäse mit der „geschützten Ursprungsbezeichnung“, kurz g.U. genannt.

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH | www.ama.at | margret.zeiler@ama.gv.at