## WELTamSONNTAG

Wien: Europas Wein-Hauptstadt

**TRADITION** S. IX

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

Grüne Trauben, reife 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 möglich 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.

Südlich 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-

geistiges Eigentum angemeldet hat. In und sogar überreife wunderbarer, irgendwie landestypischer Trauben. Chardonnay, Umständlichkeit sorgen außerdem Orga-Veltliner, Riesling oder nisationen 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 Vielvölkermix 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 (Rohrnudeln), es gibt Grenadiermarsch (ziemlich großer Name für ein Reste-Essen) oder auch Gram-

Willi Klinger ist Verfechter des in

Schweineschmalz ausgebackenen

er beides mit viel Leidenschaft tut.

wie geht das?

Zu Recht?

früher nicht so.

Wiener Schnitzels. Hauptamtlich aber

leitet er das Österreichische Wein Marke-

ting (ÖWM). Im Gespräch wird klar, dass

WELT AM SONNTAG: Herr Klinger,

das perfekte Wiener Schnitzel zu

WILLI KLINGER: Perfektion gibt es

nicht, weder beim Kochen noch beim

Schweineschmalz gebacken, versteht

Veltliners ist schon ein Gruß aus dem

Apropos Grüner Veltliner. Für den

ist Österreich berühmt geworden.

Der Grüne Veltliner ist eine ideale Sorte,

die traditionell trocken ausgebaut wird

und immer gut schmeckt, von leicht bis

kräftig. Und es gibt immer mehr guten,

herkunftstypischen Veltliner. Das war

sich – und eines klassischen Grünen

Wein. Aber die Kombination eines guten

Wiener Schnitzels aus der Pfanne - mit

einem perfekten Grünen Veltliner -

infach alles kommt rein. bensmittel bei der Weltorganisation für melpogatscherln, ein Griebengebäck. 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 Flachländler 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 Beizkräutel, Hefe auf Germ, Mais auf Kukuruz, der Hammel ist ein Schöpsen, 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 Spezialiäten 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-

Heute lassen sich die Winzer ihre Weingüter von Star-Architekten bauen

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.

turschwankungen aus, was den Reben

sehr zugute kommt. An den Ufern mit

ihren vielen Tümpeln herrscht dazu eine

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 Uhudler, 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 verursachen und ihn so wie einen Uhu aussehen lassen soll. Früher sagte man dem Uhudler 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 Uhudler kürzlich sogar in den burgenländischen Wahlkampf geschafft. Die Sozialdemokraten wollten ihn glatt als immaterielles Weltkulturerbe bei der Unesco anmelden. Auch sowas gibt es wohl nur in Österreich.

#### **GOURMET-TEMPEL**

INHALT

Austrias Siegeszug mit Schweinsgoder, Uhudler, 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

"WIE EIN GRUSS AUS DEM NIRWANA"



Weinbaus in Österreich verfolgt. Sind Sie zufrieden, wie er sich bis dato entwickelt hat? Der Wein hat in

Sie haben die

letzten Jahr-

zehnte des

Österreich heute einen hohen Stellenwert. Mir gefällt besonders, dass immer neue junge Winzer und auch immer mehr Frauen an die Spitze drängen. Die Szene brodelt, 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 Rotweinbereitung lernten und französische Sorten pflanzten. Später stellte sich heraus, dass Ertragsbegrenzung, biologischer Säure-

abbau und sorgfältiger Ausbau auch bei

fränkisch und Sankt Laurent zu Spitzen-

den heimischen Sorten Zweigelt, Blau-

resultaten führen.

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

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

Die Fragen stellte Wolfgang Faßbender

## Verkostung: Weißwein aus der Steiermark

Name / Herkunft	Beschreibung	Wertung	Preis	Bezugsquelle
2012 Stradener	Frucht mit kargen Böden bändigen ist Christian Neu-	93/100	ca. 55 €	weinfurore.de
Alte Reben	meisters Programm und der "Alte Reben" sein Vorzeige-			
Sauvignon Blanc	wein: extrem dicht-mineralisch, dazu etwas tropische			
Neumeister	Früchte, Holunder, Rauch. Ewig lang.			
2013 Alte Reben	"Fast tropisch" nennt Erwin Sabathi das Klima. Es regnet	95/100	ca. 50 €	belvini.d
Pössnitzberg	reichlich - und fließt in der Steillage schnell ab. Die			
Chardonnay Erwin Sabathi	Folge: Gelbe Früchte und Nüsse bei extremer Finesse, Leichtigkeit und Länge.			
	Geniale Weine drängen sich nicht auf. Der Kranachberg	02/100	21.5	unin o
2013 Kranachberg	ē .	93/100	ca. 24 €	wein.c
Sauvignon Blanc Hannes Sabathi	ist so einer: feine Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Ananas, Rauch, Wiesenkräutern. Dann kommt dichte			
naimes Sabatin	Mineralik der kalkigen Sandböden. Höchster Genuss.			
2013 Zieregg	Tement vergärt die Beeren ganz für 5-7 Wochen in	93/100	ca. 36 €	wein.co
Morillon	Drucktanks. "Unsere Antwort auf Orange Wine." Der	93/100	Ca. 50 €	Welli.C
Tement	Chardonnay hat fein-cremige gelbe Frucht, enorme			
	Finesse und Nachhaltigkeit.			
2012 Pfarrweingarten	Im Keller müssen Weine immer wieder transportiert	91/100	ca. 29 €	alpinawein.d
Morillon	werden. Wer clever ist, lässt die Schwerkraft für sich			
Sattlerhof	arbeiten. Der Morillon dankt diese Stress-Minimierung			
	mit feinen Haselnuss- Limonen-, Gewürzaromen und			
	mineralischem Schmelz.			
2013 Grubthal	Aus Chardonnay kann man leicht einen netten Wein	93/100	ca. 26 €	wein-bastion.d
Chardonnay	machen. Reinhard Muster betreibt viel Aufwand für	•		
Muster.gamlitz	einen goldgelben Tropfen: frische Birne, Honigmelone,			
	flüssige Butter, Nüsse, Anis, Mandarine.			
2012 Kranachberg	In den 70-er Jahren machte der Sattlerhof als erster in	94/100	ca. 47 €	alpinawein.de
Sauvignon Blanc	der Region trockene Weine. Die Sauvignon Blancs sind			
Sattlerhof	Weltspitze. Kräuter, rosa Grapefruit, Mandarine, Cassis			
	und sehr mineralisch.			
2014 Hochsteinriegel	78 Prozent Steigung am Rotschieferhang, das ist eine	92/100	ca. 30 €	ruu.d
Sauvignon Blanc	Hausnummer. Dazu Ganztraubenpressung, Spontan-			
Wohlmuth	vergärung u.v.m. Dunkel-mineralischer Wein mit reifer			
	Banane, Stachelbeere und gelber Paprika.			
2013 Moarfeitl	Die Lage Moarfeitl hat einen Ruf wie Donnerhall. Der	93/100	ca. 34 €	weinhalle.d
Sauvignon Blanc	Wein selbst kommt leise daher. Erst nach einer Weile			
Neumeister	riecht man seine tropische Frucht, seinen kühlen Mi-			
	neralton, Stachelbeere, Cassis.			
2013 Nussberg	Die Kessellage Nussberg gilt als eine der besten Öster-	92/100	ca. 35 €	weinfurore.de
Sauvignon Blanc	reichs, Gross` Wein als besonders lagerfähig. Zehn			
Gross	Jahre sind oft locker drin. Verwobene Aromen von			
	Kräuter und Cassis. Sehr lang.			
2013 Welles	Katharina Tinnacher studierte die "Interaktion zwischen	90/100	ca. 32 €	weinfurore.de
Sauvignon Blanc Lackner-Tinnacher	Rebe, Boden und Mikroklima". Quasi die Weltformel für			
Lackner- i innacner	Spitzenwein. Hier angewandt mit molliger Steinfrucht, etwas Anis und aromatischer Konzentration.			
2012 Hashawasanit-hawa		02/100	ca. 25 €	=waisaltundaa d
2012 Hochgrassnitzberg Jubiläumsedition	Klein und karg mit Muschelkalk ist ein Paradeboden für Sauvignon Blanc. Komplex mit typischen Noten von	92/100	Ca. 25 €	zweigeltundco.de
Sauvignon Blanc	Stachelbeere, saftigem Pfirsich, etwas Kräutern und			
Erich & Walter Polz	einem Touch Eukalyptus.			
2013 Zieregg	"Sauvignon Blanc ist die Hauptsorte", sagt Armin Te-	93/100	ca. 39 €	wein.co
Sauvignon Blanc	ment "und Zieregg die Paradelage dafür." Kreidig mit	70,100	ca. 57 c	
Tement	fester Struktur, dann ein Schub exotische Gewürze, viel			
	Körper, Eleganz.			
2014 Steinriegl	Die edelste Muskateller-Variante enthält viel Zucker.	89/100	ca. 12 €	ludwig-von-kapff.de
Gelber Muskateller	Deshalb wird sie oft für Süßwein genommen. Trocken	•		0 1
Wohlmuth	geht aber auch genial. Orientalische Blüten und Gewür-			
	zen, Orangenschalen und Schiefer.			
2013 Grubthal	Muster steht für viele mächtige Weine. Sogar der ei-	92/100	ca. 28 €	wein-bastion.d
Sauvignon Blanc	gentlich schlanke Sauvignon Blanc wird hier wuchtig:	-		
Muster.gamlitz	zuerst kühl-mineralisch, dann reife gelbe Frucht, Grape-			
	fruit, Cassis, etwas Nelke, Anis.			
2013 Jägerberg	Spontane Vergärung und langer Ausbau in großen	91/100	ca. 21 €	weingrube.con
Grauburgunder	Holzfässern: Hannes Sabathi lässt sich Zeit. Die brau-			
Hannes Sabathi	chen seine Weine auch im Glas. Dann schmeckt man			
	Orangenschale, reife Birne, Trockenkräuter.			
2013 Riedster Metzberg	Kompromisslos nennt sich Ewald Zweytick selbst. Ist er	89/100	ca. 30 €	weinco.d
Sauvignon Blanc	auch. Der Sauvignon Blanc ist ertragsreduziert, kühl und			
Zweytick	reduktiv vergoren, so zeigt er intensive Aromen von			
	Stachelbeer und Maracuja. Milde Fruchtbombe.			
2012 Schusterberg	Die Trauben stammen von einer kleinen Kessellage mit	88/100	ca. 26 €	weinshop24.c
Morillon	Sandsteinböden. Das mag Chardonnay ebenso wie den			
Maitz	Barrique-Ausbau. Viel Vanille und Fassholz, dazu Mara-			
	cuja, Zitrus, Nüsse.			
2013 Pössnitzberg	Sabathi waren die eigenen Weine zu fett. Jetzt wird	92/100	ca. 37 €	belvini.d
Chardonnay große Lage	mehr abgeschattet für Weine wie diesen Chardonnay.			
Erwin Sabathi	Schmeckt nach Trockenfrüchten und Nüssen. Minera-			
	lisch, salzig, ein Touch Bisquit. Hochfein.			
	Causignon Plane aug bio dynamicchem voganom Anbau	90/100	ca. 24 €	riegel.de
	Sauvignon Blanc aus bio-dynamischem, veganem Anbau	20/100	ca. 24 c	regena
Sauvignon Blanc	von vulkanischen Böden. Üppig-mollige, Maracuja und	70/100	ca. 24 c	riegena.
2012 Linea Sauvignon Blanc Ploder Rosenberg		<i>70</i> /100	ca. 24 c	VERKOSTET VON MATTHIAS STELZ

## Es schillert im Schilcherland

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

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 einstufte 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 Koralpe 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 Agression schürt, ist er heute belebender, schlanker Sommer-

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 verschnitten. Er ist auch kein Nebenprodukt der Rotweinbereitung. Die intensiven dunklen Rosa-Farben der modernen Schilcher deuten auf die Länge der Maischestandzeit 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,

7 om Ende des 18. Jahrhunderts wein. Er vereint Aromen von Erdbeere, den Schilcher zu einem Kultwein nicht nur für Österreich-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 "Flascherlzug". In den 20er- und 30er-Jahren brachte er Kranke zu Johann Reinbacher, auch "Wunderdoktor Höllerhansl" genannt, einem dubiosen Heiler mit dem Ruf, mittels Kräutern alle möglichen Leiden zu kurieren. Hinund Rückweg waren beschwerlich, sodass 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. Dietrich Engler

## 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

schreibt zwar kein Reiseführer das Klima in der Steiermark, aber die hiesigen Winzer tun es. "Wir sind eines der kühlsten Weinbaugebiete 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-

risch und regenreich. So be- 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 Südsteiermark 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 kriegst 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 Schiefern 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."

