

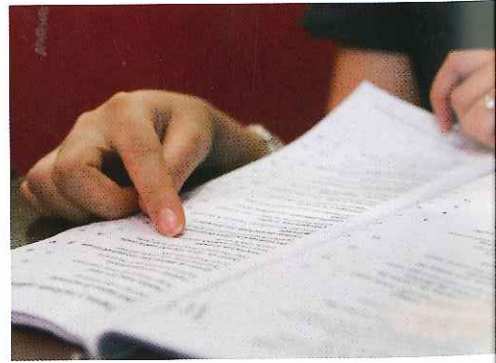
VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

SOMMELIER

MAGAZIN



**IM ZEICHEN DES
ROTEN BULLEN**
ONDREJ KOVAR UND
ROLAND TRETTL



PRAXIS HOTSPOTS UND NATURGEWALT - ALS SOMMELIER IN KANADA **IM PROFIL** SPANIENS VORZEIGEREGION - DAS PRIORATO
FINIERT SICH NEU **WISSEN** WEINWÄTZLER ADE - DIE ZUKUNFT DER WEINKARTE IST LEICHT



EXZELLENTER JAHRGANG

DER JAHRGANG 2009 WAR EIN GROSSER FÜR DIE ÖSTERREICHISCHEN ROTWEINE. OB ZWEIGELT, SANKT LAURENT ODER BLAUFRÄNKISCH – DIE WEINE ZEIGEN KOMPLEXITÄT, TIEFE UND AUSGEWOGENHEIT.

Keltern ihren Pannobile aus Zweigelt und Blaufränkisch aus bis zu 35 Jahre alten Reben: Heike und Gernot Heinrich

[D]er sehr gute Rotweinjahrgang 2009 kam für Österreichs Weinwirtschaft wie gerufen. Denn aufgrund der kleinen Ernte 2010 war absehbar, dass der Weißweinbestand sehr bald einen historischen Tiefststand erreichen würde. Es galt, die knappen Mengen an Grünem Veltliner strategisch auf Schlüsselmärkte und -kunden zu verteilen, um die Zeit bis zum Jahresende 2011 zu überbrücken. Die Österreich Weinmarketing Gesellschaft (ÖWM) in Wien tat das einzig Richtige und fokussierte ihre Arbeit in 2011 auf den Rotwein. Der hat hierzulande trotz der guten Zahlen durchaus noch Entwicklungspotenzial, wie die Statistik zeigt. 2011 wurden 10,9 Millionen Liter Rotwein in Flaschen von Österreich nach Deutschland exportiert, gegenüber 15,8 Millionen Liter Weißwein. Den Fassweinmarkt einmal bewusst ausgeklammert, da er für die gehobene Gastronomie nicht von Bedeutung ist. Bemerkenswert ist dabei, dass der Durchschnittspreis des Rotweins (in Flaschen) mit 2,41 Euro deutlich höher lag, als der des exportierten Weißweins (1,92 Euro). Das zeigt, welche hohe Wertschätzung auch der Rotwein aus Österreich inzwischen in Deutschland genießt.

Der Aufhänger für die Kommunikation in diesem Jahr war schnell gefunden: der Rotweinjahrgang 2009. Von einigen Winzern und Journalisten mit reichlich Vorschusslorbeer bedacht. Bei Gerstl Weinselktionen aus der Schweiz hieß es Ende Oktober in einem Kunden-Mailing: „2009 gehört auch im Burgenland zu den größten Jahrgängen der Geschichte, noch nie gab es so ausgewogene, tiefe und hochkomplexe Blaufränkisch-Weine.“ Das mag sogar stimmen, dürfte aber eher mit der stilistischen und qualitativen Weiterentwicklung der Erzeuger zusammenhängen, als allein auf die Qualität des Jahrgangs zurück zu führen sein. 2009 – ein warmes Jahr mit früher Blüte und früher Ernte, der nasse Sommer, gefolgt von einem Traum-Herbst, erinnert stark an den Wetterverlauf 2011 in Deutschland, inklusive schwerer Unwetter und Hagelstürme, von denen jedoch das Burgenland als Österreichs Rotweinhochburg weitgehend verschont blieb. Ideale Bedingungen speziell für die späteren Rotweinsorten wie Blaufränkisch, die bei trocken-sonnigem Wetter bis Anfang Oktober voll ausreifen konnten.

Schon deutlich kniffliger war die Herausforderung für die Winzer im Fall von Österreichs



Hauptrotweinsorte Zweigelt und insbesondere beim fäulnisanfälligen Sankt Laurent, der sich zwar nicht in der Menge, aber zunehmend aus Imagegründen als dritter Roweintrumpf des Landes profiliert. Seit mehr und mehr Winzer beim Blaufränkisch auf die elegante, frische und strukturierte Stilistik setzen, ergänzen sich die drei Sorten auf nahezu ideale Weise. Der Zweigelt liefert zuverlässig wunderbar seidige, sehr (kirsch-)fruchtbetonte Weine mit moderatem Tanningertist. Im Gegensatz zum charaktervollen, zuweilen aber auch widerspenstigen Blaufränkisch eher der Typ „everybody's darling“. Der Sankt-Laurent bringt trotz seiner dunkelfruchtigen, würzigen Art einen gewissen burgundischen, floralen Charakter mit.

Im Anbau sind die Rollen ganz klar verteilt: Der Zweigelt nimmt heute mit rund 6 500 Hektar Fläche die unangefochtene Leaderrolle ein, wobei bemerkenswerter Weise mehr als die Hälfte der Reben in den niederösterreichischen

Anbaugebieten zuhause sind. Er fühlt sich auch auf Löss wohl und braucht nicht ganz soviel Wärme wie der Blaufränkisch. Während sich der Zweigelt im Donauraum mit einer eher kühlen Kirschrucht häufig als unkomplizierter Allrounder empfiehlt, nähert er sich im Carnuntum (allein rund 900 Hektar Zweigelt) mit süßer, satter (Wild-)Kirschrucht und stoffigem Körper der internationalen Stilistik. Im Burgenland ist die Nordhälfte rund um den Neusiedlersee Hoheitsgebiet des Zweigelt, insbesondere der östlich des Sees gelegene, steppenähnliche „Seewinkel“. Am Westufer, an den Ausläufern des Leithagebirges, gewinnt jedoch der Blaufränkisch deutlich an Popularität, nicht zuletzt dank der DAC Leithaberg. Doch auch die Golser Pannobile-Gruppe hat in den vergangenen Jahren ihren Blaufränkischanteil signifikant erhöht.

Der südliche Teil des Burgenlands, unterteilt in Mittelburgenland und Südburgenland (mit der

Sein Blaufränkisch vom Leithaberg wächst auf Kalk und Schiefer. Hans Nittnaus



DAC Eisenberg) ist ohnehin fest in der Hand des Blaufränkisch. 95 Prozent der rund 3200 Hektar Blaufränkisch-Fläche befinden sich im Burgenland, ein gravierender Unterschied zum Zweigelt, der als „nationale“ Rotweinsorte Österreichs gilt und sogar in der Steiermark hier und da überzeugende Ergebnisse liefert, wie der mineralische, auf Vulkangestein gewachsene Olivin seit nunmehr 20 Jahren immer wieder unter Beweis stellt.

Beim Sankt Laurent verteilen sich die rund 800 Hektar ziemlich paritätisch auf Niederösterreich – insbesondere die Thermenregion – und das Burgenland, hier vor allem am Nordufer des Sees rund um die Rotweinhochburg Gols. Er hat zwar mengenmäßig noch den Blauen Portugieser und den Blauburger vor sich, doch beide spielen in der Regel nur als Verschnitt-

Große Reputation: Österreichs Rotweine



Löss auf lehmig-kalkigem Unterboden für den Blaufränkisch Oberer Wald: Gerhard Triebaumer



partner eine Rolle. Hinter dem Sankt Laurent folgen die „internationalen“ Sorten Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon mit jeweils 600 bis 650 Hektar Anbaufläche.

Der Rotweinjahrgang 2009 bringt die Stärken aller drei zum Ausdruck, wenngleich er mit seiner Großzügigkeit und Offenheit den Konturen etwas an Schärfe nimmt. Das kann je nach Perspektive des Betrachters als Vor- oder Nachteil gesehen werden, ändert jedoch nichts an der Tatsache, dass es sich bei 2009 um ein großes Rotweinjahr handelt. Fehlt es den 2009er Weißweinen in Österreich gegenüber 2008 und 2010 im Top-Bereich eindeutig an Extrakt, Frische und Durchgängigkeit am Gaumen, zeigen sich die Rotweine harmonisch, geschmeidig und mit ausgereiftem Tanningerüst. Ideal, um auch unterhalb der absoluten Spitze der Qualitäts-

pyramide, also im mittleren bis gehobenen Sortimentsbereich, Rotweine zu erzeugen, die sich als wunderbare Allzweckwaffen für den Einsatz in der Gastronomie empfehlen. Von den Kultweinen der Kategorie eines Marienthal von Triebaumer, eines Comondor von John Nittnaus, Salzberg von Gernot Heinrich oder eines Reihburg von Uwe Schiefer werden die 2009er ohnehin frühestens im kommenden Jahr auf den Markt kommen. Bei diesen dichten und komplexen Weinen dürften die jetzt erhältlichen, etwas kühleren und eleganten Jahrgänge 2007 und 2008 sogar einen Tick spannender sein, als die 2009er. Warten wir's ab.

Doch gerade eine Stufe darunter wird es für die Gastronomie interessant, da diese Weine erstens von der Kalkulation her vielfältig einsetzbar sind und zweitens oft auch die Verfügbarkeit deutlich größer ist. Die Rede ist von der Preisklasse 10 bis 25 Euro (Regalpreis). Ihnen verleiht der Jahrgang eine gewisse Fülle, die in Kombination mit dem immer besser herausgearbeiteten Gebietscharakter sehr gut balancierte Rotweine ergeben. Bei einem in Kooperation mit der ÖWM durchgeführten Seminar im Herbst dieses Jahres in Köln wurden den Teilnehmern 30 Rotweine aus 2009 vorgestellt, die aktuell auf dem Markt erhältlich sind. Den Teilnehmern fielen drei Dinge besonders positiv auf: das insgesamt sehr hohe Qualitätsniveau, die stilistische Bandbreite von elegant-frisch bis international-wuchtig und – das ist besonders erfreulich – der schmeckbare Gebietstypus der Weine. Der letzte und wichtigste Schritt, um Österreichs Rotweine ebenbürtig neben die großen Weißweine des Landes auf die Weinlandkarte zu setzen. < SASCHA SPEICHER

von Hand gestaltet



Entdecken Sie die Weine von SAINT MONT bei Ihrem Fachhändler oder unter www.vins-saintmont.com

ÖSTERREICH'S ROTWEINJAHRGANG 2009 – ZEHN EMPFEHLUNGEN

92

BORDER 2009 (BF, ME, CS), BURGENLAND WEINGUT KOPFENSTEINER

Verrät im Duft seine Herkunft aus dem Südburgenland: Veilchen, Pfeffer und Wildkirsche, dazu Lakritz; dichter, fruchtiger Körper, aber jederzeit sehr elegant mit geschliffenen Tanninen und seidiger Textur. Weingut Kopfensteiner, A-7474 Deutsch Schützen 38, Tel. +43 3365 2236, www.kopfensteiner.at 22,- Euro

91

OLIVIN 2009 (ZWEIGELT), STEIERMARK WEINGUT WINKLER-HERMADEN

Rauchig-steinige Mineralität plus dunkle Kirschfrucht plus röstige Barriquenoten im Duft; Langstreckenläufer, derzeit noch etwas verschlossen, dichte Frucht, säurefrisch, mineralisches Finale.

Weingut Winkler-Hermaden A-8353 Kapfenstein, Tel. +43 3157 2322 www.winkler-hermaden.at 16,50 Euro

91

PANNOBILE 2009 (ZW, BF), BURGENLAND WEINGUT HEINRICH

Nach bemerkenswertem Stilwechsel jetzt extrem kräuterwürzig (Rosmarin bis Pinie), dunkle Beerenfrucht; saftiges, frisches, fast schlankes Mundgefühl mit glasklarer Frucht, dezenter Holznote und feinem Säurespiel.

Weingut Gernot und Heike Heinrich, A-7122 Gols, Tel. +43 2173 31760, www.heinrich.at 22,- Euro

91

SCHWARZ ROT 2009 (ZWEIGELT), BURGENLAND WEINGUT SCHWARZ

Gehört inzwischen zu den Kultweinen des Landes, was auch an der ebenso imposanten wie authentischen Erscheinung des ehemaligen Metzgers Hans Schwarz liegt. Im Duft sehr floral (Veilchen), süße Kirschfrucht; üppiger, aber überraschend salzig-mineralischer Körper, Holz sehr gut verdaut; stoffig-rundes Finale.

Weingut Johann Schwarz, A-7163 Andau Tel. +43 2175 240240, www.thebutcher.at 39,- Euro

91

CHEVALIER 2009 (BLAUFRÄNKISCH), MITTELBURGENLAND DAC, WEINGUT IBY

Fleischige Nase mit dunkler Frucht (Holunderbeeren, Pflaume), ledrige Würze (Zedernholz); sehr gute, feste Struktur, gut integriertes Holz, geschliffene Tanine, Potenzial.

IBY Rotweingut GmbH, A-7312 Horitschon Tel. +43 2610 42292, www.iby.at 15,50 Euro

91

LEITHABERG 2009 (BLAUFRÄNKISCH) LEITHABERG DAC, WEINGUT NITTAUS

Braucht noch etwas Zeit, sich zu entfalten; zeigt sehr deutlich sein kalkgeprägtes Terroir; kreydig und würzig, Wildkirsche; komplexer, fester, sehniger Körper mit fordernder Säurefrische. Weingut Hans & Anita Nittaus, A-7122 Gols Tel. +43 2173 2248, office@nittaus.at 22,- Euro

91

ADMIRAL 2009 (ZW, CS, ME), BURGENLAND WEINGUT PÖCKL

Intensiver, dunkler Typ (Holunderbeeren, Cassis, Schokolade, Thymian); geballte Kraft, internationale Machart, gekonnter Holzeinsatz; ein echtes Kraftpaket, aber mit feinem Schliff.

Weingut Pöckl, A-7123 Mönchhof Tel. +43 2173 80 258, www.poeckl.com 33,- Euro

90

SANKT LAURENT 2009, BURGENLAND WEINGUT UMATHUM

Der kleine Bruder des Top-Sankt-Laurent „vom Stein“ überzeugt mit seinem äußerst komplexen, erdig-würzigen Duft von roten Beerenfrüchten bis Szechuan-Pfeffer und Piment; eleganter Körper, animierende Säurefrische, geht klar in die burgundische Richtung.

Weingut Umathum, A-7132 Frauenkirchen Tel. +43 2172 24400, www.umathum.at 10,50 Euro

90

PINOT NOIR 2009, BURGENLAND WEINGUT PAUL ACHS

Einer der feinsten und duftigsten Pinots aus Österreich, etwas wärmerer Typ als die letzten Jahrgänge; Preiselbeere, Kardamom und Nelke; saftiger, harmonischer Schmeichler mit großer Länge.

Weingut Paul Achs, A-7122 Gols Tel. +43 2173 2367, www.paul-achs.at 30,- Euro

90

BLAUFRÄNKISCH OBERER WALD 2009 BURGENLAND, WEINGUT TRIEBAUMER

Sehr sortentypisch mit frischer, dunkler Beerenfrucht, Kräuterwürze; besonders am Gaumen mit der typischen Blaufränkisch-Eleganz und -Würze, frisches Mundgefühl, harmonisches, saftiges Finale.

Weingut Triebaumer, A-7071 Rust Tel. +43 676 724 8797, www.triebaumer.com 18,- Euro

SAINT MONT erleben – Weine aus dem Südwesten Frankreichs

Zwischen Toulouse und Biarritz, eingebettet in grüne Landschaft des Südwestens, erstreckt sich Appellation SAINT MONT auf den Ausläufern der Pyrenäen. Die ersten Weinberge entstanden im Jahrhundert, als das Kloster von SAINT MONT gegründet wurde. Es bildet eine der Etappen des Jakobswegs.

Authentische Weine aus autochthonen Rebsorten

Seit vielen Generationen kultivieren die 200 Winzer der geschützten Ursprungsbezeichnung SAINT MONT mit großer Aufmerksamkeit ihre regionalen Rebsorten wie Tannat, Petit Courbu oder Mansel. Heute bilden sie die Grundlage für eine große Artenvielfalt.

Die Weine von SAINT MONT sind großzügige Weine. Die Roten – von Hand gelesen – überzeugen durch Noten dunkler Früchte und sind ideale Begleiter von Wurstwaren sowie rotem Fleisch. Die Weißweine sind von Frische geprägt. Sie haben einen gelungenen Auftritt als Aperitif und passen perfekt zu Salat oder Fischgerichten.



Das Dorf Sabazan in den Weinbergen von SAINT MONT

