

# Österreichische Autochthone Rebsorten



© Wein Burgenland

## Das Burgenland zu Gast

Dienstag, 26. Mai 2009

[Restaurant Wien-Turin](#), Zürich, CH

Eine Veranstaltung von [Wein Burgenland](#)

2009....

Mein Computer spielte mit meinen Nerven...  
Alle Fotos vom Anlass (und von anderen)  
wurden unwiderruflich verloren. Ich bitte  
dementsprechend um Entschuldigung.

### Eine tadellose Organisation

In Bezug auf Marketing erweist sich Österreich als ein sehr kreatives Land. Dies gilt allerdings erst seit der talentierte [Willi Klinger](#), die frühere rechte Hand von Angelo Gaja, die Geschäftsleitung des ÖWM übernommen hat. Im Weiteren dürfen wir uns über die Entwicklung der weinfreundlichen Beziehungen zwischen beiden Organisationsländern der Fussball-EM 2008 sehr freuen. Denn der Erfolg der österreichischen Weine auf dem einheimischen Schweizer Markt wächst weiter.

An den 25. und 26. Mai 2009 fand eine spannende Reihe von Anlässen zum Thema "Das Burgenland zu Gast" in Zürich statt. Vinifera-Mundi wurde eingeladen, wobei der vorliegende Bericht ausschliesslich auf den Anlass des zweiten Tages fokussiert: "**Das rote Trio - Blaufränkisch, St Laurent und Zweigelt**". Die Moderation wurde durch Christian Zechmeister, Geschäftsführer vom Wein Burgenland sehr erfolgreich geführt.



© Wein Burgenland Rotweinreflexion

### Rot – Rot – Rot

#### Blaufränkisch – Zweigelt – St Laurent

Das Burgenland wird mit einer Rebfläche von 15'850Ha als zweites Weingebiet Österreichs (insg. 54'450Ha Rebfläche) anerkannt.

Was die weissen Rebsorten anbelangt, wird kein Riesling, sondern Grüner Veltliner in der Region angebaut. Dafür gilt sie als die Wiege der drei grossen Rotwein-Rebsorten, also des Blaufränkischs, des St-Laurents und des Zweigelts.

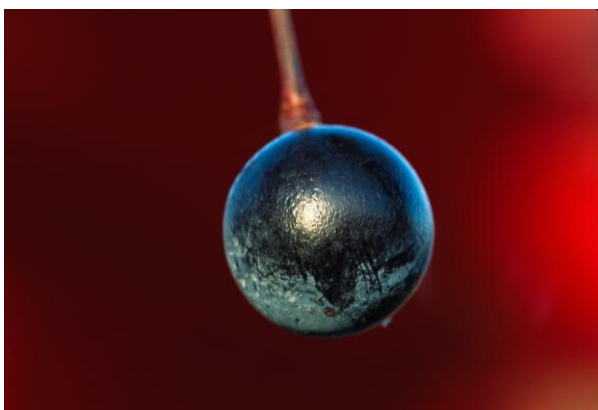
**Der Blaufränkisch** gilt als wichtigste Rebsorte des Burgenlands. Bereits vor 1'200 Jahren sei diese Rebsorte in der Region angepflanzt worden. Sie überzeugt durch die intensiven und konzentrierten Aromen, eine dunkle Farbe und einen vollmundigen, komplexen Körper. Nicht zu unterschätzen ist ihre grosse Fähigkeit, die Eigenschaften des Terroirs voll zur Geltung zu bringen, was auch erklärt, das sich ein burgenländischer Blaufränkisch von einem oft herben Keckfrankos deutlich unterscheidet. Zur Erinnerung handelt es sich um genau die gleiche Rebsorte.

Wer sich ausschliesslich auf den österreichischen Blaufränkisch konzentriert, wird sofort Unterschiede zwischen den Gemeinden von [Gols](#), [Rust](#), [Horitschon](#) und [Deutschkreuz](#) wahrnehmen.

- **Deutschkreuz:** Dank der Nähe vom Neusiedlersee geniessen die Weine einen eigenen, äusserst aromatischen, dennoch leichten Charakter.
- **Gols (Neusiedlersee):** Opulente, tief sinnige, fruchtige Weine werden hier erzeugt, welche

von der Sonneneinstrahlung eindeutig profitieren.

- **Rust, Illmitz** (Neusiedlersee-Hügelland): Gewiss die eigenständigsten Blaufränkisch kommen daher. Feurige, sehr mineralische Weine werden hier erzeugt.
- **Horitschon** (Mittelburgenland): Die grosse Klasse schlechthin. Imponierende Struktur und Konzentration sind die Hauptmerkmale der Weine.



© Wein Burgenland Blaufränkisch Traube

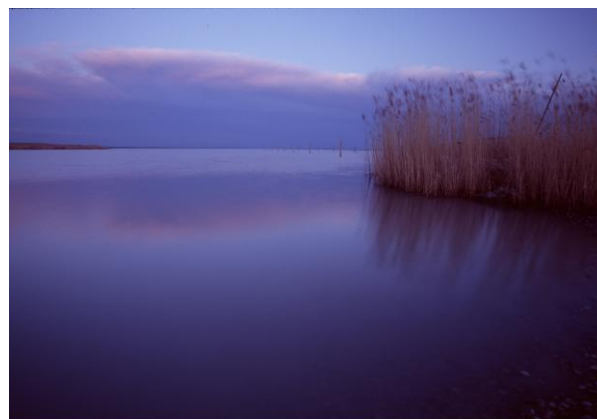
Wenn der Ursprung des Blaufränkischs noch nicht mit abschliessender Sicherheit bekannt ist, prägt die Rebsorte den Werdegang der österreichischen Weine besonders. Mit einer gesamten Anbaufläche von 3'048Ha (Stand 2007, steigende Tendenz) im Burgenland, bietet die Rebsorte die Möglichkeit, eine sehr breite Vielfalt unterschiedlicher Weine mit jeweils entsprechend grossen Fanggemeinschaften zu vermarkten. Die Starwinzer der Region heissen [Pittnauer](#), [Juris](#), [Anita und Hans Nittnaus](#), [Preisinger](#) und [Gernot Heinrich](#) (alle Gols), [Tschida](#), [Haider](#) und [Kracher](#) (alle erzeugen sensationelle Süssweine in Illmitz), [Feiler-Artinger](#), [Ernst Triebaumer](#), [Günter Triebaumer](#) (alle Rust), [Kollwentz](#) (Grosshöflein), [Arachon T.F.X.T.](#), [Rotweingut Iby](#) (Horitschon), [J. Heinrich Gesellmann](#) und [Hans Igler](#) (Deutschkreuz). Eine lange Liste grossartiger Winzer, die uns im Verlauf der Jahre bekannt geworden sind. Weitere Namen wie [Krutzler](#), [Pöckl](#), [Hillinger](#) und [Umathum](#) müssten zur vorherigen Liste hinzugefügt werden.

Die zweitwichtigste Rotwein-Rebsorte des Burgenlands heisst **der Zweigelt**. Nach vielen Besuchen der verschiedensten österreichischen Weinseminaren und -veranstaltungen fällt es mir irgendwie auf, dass viele unserer Nachbarn diese Rebsorte trotz steigender Anbaufläche noch nicht auf dem Podest hieven möchten. Es wird so dar-

über gesprochen, als ob es sich um eine nebensächliche Rebsorte handeln würde. Denn ein Zweigelt sei immer jung zu trinken. Ohne dennoch, dass "jung" in einem Zeitrahmen überhaupt definiert wird. Glücklicherweise kennen wir alle den Fall von Johann Schwarz mit seinen bombastischen Weinen.

"... und eines Tages war aus dem hässlichen Entlein ein strahlend schöner, weisser Schwan geworden". So beginnt die Zeitschrift [A la Carte](#) die Reportage über den Zweigelt in der Sonderausgabe 2008 über das Burgenland.

Der bedeutendste Rebenzüchter der österreichischen Weingeschichte und langjähriger Direktor der Weinbauschule in Klosterneuburg (, wo sich die einmalige [Kunstsammlung Essls](#) sowie die in der Nähe angesiedelte, fabelhafte und Weltberühmte Art Brut Sammlung von [Gugging](#) befinden), [Friedrich Zweigelt](#), erfand 1922 die gleichnamige Rebsorte, eine Kreuzung des Blaufränkischs und des St-Laurents, damals unter dem Namen Rotburg.



© Wein Burgenland Der Neusiedlersee

Im Gegensatz zum heiklen Blaufränkisch erweist sich der Zweigelt als unkomplizierte Rebsorte, die sogar bei ungenügender Reife die Erzeugung fruchtiger, leichter und genussvoller Weine ermöglicht. Bei voller Reife erreichen die Erzeugnisse dann ein fast dekadentes Niveau voller Wucht, exotischer lasziver Fruchtigkeit und rassisger Tannine. Johann Schwarz, den wir früher erwähnt haben, bildet da ein absolutes Paradebeispiel. Es stellt sich trotzdem die Frage, ob diese Rebsorte dazu bereit ist, dem Terroir (und dessen Eigenschaften) die erste Rolle zu überlassen oder, ob sie stets ungestüm auftreten wird. In der oben genannten Sonderausgabe von A la Carte bezog [Hans Nittnauer](#) eine spannende Stellung und gab an, dass die Winzer nicht selten daran schuld seien, wenn der Zweigelt Ungestüm aufzeige. Mit Spitzenlagen und der richtigen Anbautechnik sei

der Zweigelt durchaus dazu bereit, sich als authentischen Terroirwein zu profilieren. Der Beweis dafür sei sein eigener Pannobile. Eine Meinung, die ich sehr gern zustimme.

Die Starwinzer des Zweigelt heissen, neben [Johann Schwarz](#), [Josef Pöckl](#), Umathum, Gernot Heinrich, [Artinger-Feiler](#), Markus Kirnbauer, [Matthias und Nelly Nittnaus](#), ja sogar Kracher, da Alois eine sensationelle TBA Nouvelle Vague N°1 mit dem Zweigelt vinifizierte.

### **St-Laurent, Patron aller Berufe**

Die Rebsorte wurde bereits in anderen Berichten vorgestellt, welche dem Leser auf der Website von Vinifera-Mundi zum Herunterladen bereitstehen. Sie erweist sich geschichtlich als besonders interessant, weil weder der Ursprung des Namens noch derjenige der Rebsorte definitiv abgeklärt werden konnten. Anders gesagt, wird die Ampelographie durch den St-Laurent immer noch überfordert. Weitere Berichte und sogenannte wissenschaftliche Studien über diese Rebsorte verdienen

es zwar, gelesen zu werden, sie tragen allerdings zur Debatte so wenig bei wie eine amerikanisierte historische Verfilmung. In den letzten Jahren wurde dafür die Idee wiederkehrend bekräftigt, dass der Ursprung des St-Laurents irgendwo in Frankreich liegen könnte, wobei die Reise durch Deutschland bis nach Österreich hätte führen dürfen. Brandneue gentechnische Forschungen bringen den St-Laurent und den Pinot Noir in Verbindung.

Der St-Laurent ist heute fast ausschliesslich in Österreich zu treffen, wobei die Anbaufläche stets wächst: Von 190Ha in 1990 ist sie 2004 auf 392Ha gestiegen.

Was den Namen anbelangt und, obwohl St-Laurent der eigentliche Patron bzw. der Heilige zahlreichen harten Berufe ist, dürfte sich der Name der Rebsorte pragmatisch begründen lassen: Die vom Anbau her unkomplizierte, Botrityswiderstandsfähige Rebsorte reift in der Regel um den 8. August bzw. am Tag des St-Laurents aus. Diese Erklärung bleibt allerdings ungewiss.



© [Wein Burgenland](#) Rebholz weiss

## Die Verkostung

Genau sieben Weine wurden ausgeschenkt. Spannend dabei war insbesondere die Tatsache, dass die vorgestellten Weingüter (abgesehen von Pittnauer) in der Schweiz vielleicht weniger bekannt sind. Doch würden sie alle bei uns den gleichen grossen Erfolg wie in Österreich verdienen.

### Markus Iro

#### **Zweigelt Ungerberg 2007** 17/20

Lehmboden mit sandigem Untergrund. Easy-drinking Erzeugnis, das viel Spass bereitet. Viel Gewürze, Zwetschgen und saftige Kirschen im Bouquet. Wiederum Zwetschgen im lebhaften Gaumen, in dem ein leichter Kakao auch erkennbar ist, schön eingebundenes Holz, anständiger Abgang.

Jetzt zum trinken, 2007 ist wegen der grosszügigen Regenfälle ein schwieriger Jahrgang gewesen.

### Kirnbauer

#### **Goldberg Reserve Blaufränkisch 2006** 15/20

Ausbau: 10 Monate lang in Tronçais Barrique. Granatrote Farbe. Viel Johannisbeeren und Brombeeren aber auch eine delikate Würze im Bouquet. Mineralischer Gaumen, von dem ich eigentlich deutlich mehr erwartet habe. Kein schlechter Wein aber ohne Charisma. Der Goldberg 2006 wurde durch Falstaff immerhin mit 89/100 bewertet. Unbedingt wieder verkosten und neu bewerten

### Kloster am Spitz

#### **Thomas Schwarz, Leithaberg 2006** 17.5/20

100% Blaufränkisch. Sehr dunkle Farbe. Zigarrenbox, schwarze Kirschen, Teer, Kräuternoten, Würze im Bouquet. Wurde zwei Monate vor der Verkostung abgefüllt. Schöner Fluss mit runden Tanninen, die Adstringenz zeigt deutlich auf, dass dieser Wein noch eine gewisse Reifezeit braucht. Sehr wenig neues Holz, dieser Wein baut voll auf dem grossartigen Terroir des [Leithabergs](#) auf. Ein klarer Erfolg in einem grandiosen Jahrgang.

### Weinbau Koppitsch

#### **Am See Rot 2006** 18/20

Eine 18 Monate lang im Holz ausgebaute Cuvée aus 60% Blaufränkisch, 20% St. Laurent und 20% Zweigelt. Dunkle, dichte Farbe. Tiefsinnige Nase nach eingekochten Brombeeren und feiner Holzvanille. Beeindruckend würziger, vollmundiger, ja

sogar fleischiger Gaumen. Grosse Klasse. Meditativer Wein. Perfekt ab sofort. Eine klare Empfehlung.

### Weingut Reumann

#### **Blaufränkisch Vitikult R 2006** 17/20

100% Blaufränkisch. Lemmreiche Böden. Säurehaltig, dementsprechend lagerfähig. Himbeer, Brombeer, ein Hauch Minzschokolade, feines, ausgeglichenes, überzeugendes Bouquet. Imponierende Würze im saftigen Gaumen. Solide Struktur. Markante Adstringenz. Samtige Tannine. Disziplinierter Abgang. Wieder ein grosser, unbestreitbarer Erfolg. Trinken ab 2012. Pervers günstig!

### Pittnauer

#### **St-Laurent Rosenberg 2006** 17/20

Auf dem Markt für €35.- bis €40.- erhältlich. Der Rosenberg ist die Spitzencuvée des Weinguts. Sehr dunkle, fast schwarze Farbe. Champignon, Zwetschgen, zahlreiche florale Noten, ein Hauch Himbeeren. Ausgefeilter, schwingender Gaumen mit viel Würze, einer schönen Extraktsüsse und tollen Tanninen. langer Abgang, der die Komplexität und das Volumen des Gaumens bestätigt. Ein Liebhaberwein. Noch 5 Jahre warten.

### Leo Sommer

#### **Blauer Zweigelt Classic 2006** 16.5/20

Florales, sehr frisches Bouquet. Vollmundiger, dennoch leichter Gaumen, wiederum sehr frisch. 2006 ist ein gelungener Jahrgang gewesen. Zwischen Iro und Sommer gibt es nur 35Km und doch unterscheiden sich beide Weine riesig von einander. Trinken ab 2012

Autor: Jean François Guyard  
10 Januar 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.