

Neuburger: der Feine von früher

Österreich ist reich an autochthonen Rebsorten. Dazu gehören unter anderen der Grüne Veltliner, der Rotgipfler, der Zierfandler und auch der Neuburger. Das Wort „autochthon“ entspringt dem Altgriechischen (zusammengesetzt aus „autós“ = „selbst“ und „chthón“ = „erde“) und bedeutet so viel wie „alteingesessen“ oder „heimisch“.

Der Neuburger ist laut Genuntersuchungen eine Zufallskreuzung aus dem Silvaner und dem Roten Veltliner. In Österreich steht er auf 1,9 Prozent der Rebfläche hauptsächlich im nördlichen Burgenland, der Thermenregion und der Wachau. Dort soll er auch das erste Mal aufgetaucht sein: Zwei Wachauer Weinbauern, die nebenbei als Schiffer arbeiteten, hätten in den 1860er Jahren in Arnsdorf ein Rebbündel aus der Donau gefischt, die Stecklinge vermehrt und ausgepflanzt. Der Name Neuburger kommt vermutlich daher, dass die Rebe nach Spitz gebracht wurde, wo sie bei der Ruine „Neuburg“ das erste Mal angebaut wurde. Eine schöne Legende. Vielleicht hat der Neuburger aber auch seine Geburtsstätte in Klosterneuburg bei Wien.

Sighardt Donabaum, Winzer in der Wachauer Gemeinde Spitz erzählt,

In der Wachau von Riesling und Veltliner verdrängt

dass die Sorte früher in der gesamten Wachau heimisch war. Sie wurde vom populäreren Riesling und Grünen Veltliner abgelöst. Heute steht sie fast nur noch im Spitzer Graben – einem acht Kilometer langen Wachauer Seitental, das als kälteste Zone der Region gilt. Der als sehr krankheitsresistent und genügsam bekannte Neuburger hält sowohl Dürre als auch Hitze und Kälte gut aus. An Rande: Dieser westlichste Zipfel der Wachau ist im Zuge der Klimaerwärmung als Weinlage für die Zukunft besonders hoch einzuschätzen.

Donabaum outet sich als Fan der urösterreichischen Sorte. „Ich habe festgestellt, dass der Neuburger am Besten auf kalkreichen Böden wächst, etwa meiner Riede Auleithen unterhalb der Ruine Spitz. Er bekommt von dort den zarten burgundischen Touch, für den er bekannt ist.“ In der Tat gleicht der Neuburger dem nicht mit ihm verwandten Weißburgunder oft sehr. Beide sind zart im Duft, haben

Der Neuburger ist der Zurückhaltende, Leise unter Österreichs weißen Rebsorten. Ganz zu Unrecht verschwand er Zug um Zug aus den heimischen Weingärten. Eine Hand voll Spezialisten setzt sich nun für seine Renaissance ein.

PETRA BADER



Erwin Tinhof, Winzer in Eisenstadt, wurde dem Neuburger nie untreu. Bild: SN/BADER

durchaus Kraft und sind meist fein in der Säure, wobei der Neuburger noch eine Spur niedriger liegt.

Dieses Geschmacksbild und seine „süffigen“ Restsüße machte den Neuburger vor Jahren zu einem echten Bestseller und zur einer der wichtigsten Rebsorten im nördlichen Burgenland. „Der Neuburger war sogar eine Zeit lang „das“ Synonym für lieblichen Wein – ein Stempel, den er „nur sehr schwer wieder losbekommen hat“, wie Erwin Tinhof sagt, Winzer im burgenländischen Eisenstadt. Er ist einer der wenigen, die an der Sorte festgehalten haben. Er hat er sogar in seiner bekannten Riede „Feuersteig“, wo auch ein Teil seiner besten Blaufränkischstöcke stehen, einen Hektar Neuburger ausgepflanzt. „Ein klares Statement zur Wiederfindung der Region“, sagt Tinhof. Er produziert zwei verschie-

dene Weine aus der Sorte: einen erfrischenden, klassisch ausgebauten Neuburger und eine Cuvée aus zwei Dritteln Neuburger und einem Drittel Weißburgunder. Interessant ist, dass mit der wenig in Erscheinung tretenden Sorte im Neusiedlersee-Hügelland doch gut 160 Hektar bestockt sind – vom bekannteren St. Laurent hingegen nur 70 Hektar. Der Neuburger „verschwindet“ wahrscheinlich oft in Weißweincuvées-

Auch in der Thermenregion südlich von Wien war der Neuburger immer ein wichtiges Thema. Er war der Hauptbestandteil des „Badener Lumpentürl“, einem vor vielen Jahren bekannten Markenwein vom Rang eines „Brünnerstrasslers“ oder eines „Gumpoldskirchners“. Der Name „Lumpentürl“ entstand, als Baden noch mit Stadtmauern umgeben war und die Stadttore bei einbrechender Dunkelheit geschlossen wurden. Wer außerhalb der Stadt gezecht hatte, fand einen kleinen, speziell für den Anlass geschaffenen Durchbruch in der Mauer, der heute noch in der Pfarrgasse zu sehen ist. Karl Alphart, Winzer in Traiskirchen, hielt den Neuburger immer hoch. Allerdings

Ein idealer Partner der österreichischen Küche

sind für ihn einige Dinge unverzichtbar, so der Zeitpunkt der Ernte: „Hängen die Trauben zu lange am Stock und fällt dann noch Regen, können sie aufplatzen. Solche Trauben bringen oft Fehlertöne in den Wein“. Der Idealtyp eines sehr guten Neuburgers duftet nach Birne, Tee, Hollunderblüten. Alphart wird sich in Zukunft noch mehr auf die einheimischen Sorten konzentrieren. Sein wichtigster amerikanischer Händler vertreibt in den USA nur Zierfandler, Rotgipfler und eben Neuburger von ihm. Auch in Österreich werden diese Weine mit der Besinnung auf Regionalität und Bodenständigkeit wieder mehr und mehr nachgefragt.

Ein großes Glück sind die Neuburger Weine für die österreichische Küche. Keine andere Sorte eignet sich als kongenialer Partner besser. Besonders zum Gebackenen wie Schnitzel und Backendl ist er auf Grund seiner fülligen, dezenten und feinen Art unschlagbar. Aber auch jetzt in der Spargelzeit gibt es kaum einen passenden Wein zum weißen Spargel mit Butter oder Hollandaise.



Riede Auleithen unterhalb der Ruine Spitz: Spitzenlage für Neuburger des Winzers Sighardt Donabaum. Bild: SN



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN



Wenn Muskeln spielen

Blaufränkischer vom Eisenberg als „Deutsch-Schützner Sixpack“

Eines des spannendsten Terroirs Österreichs ist vielen unbekannt – das Südburgenland. Hier landet der Reisende und auch der Weininteressierte nicht zufällig, liegt es doch weit weg von den größeren Städten und Autobahnen. Mit 500 Hektar Rebfläche ist es das kleinste Weinbaugbiet des Burgenlandes. Es grenzt im Osten an Ungarn und Slowenien und im Westen an die Steiermark.

Wie ein riesiger Walfisch liegt hier der Eisenberg, die Paradelage des Gebietes, der die Landschaft und das Klima prägt. Auf ihm wachsen fast ausschließlich Blaufränkischtrauben auf kargen, roten Schieferböden, wo sie tief wurzeln und somit die Kraft des Bodens aufnehmen. Die eisenhäll-



Mit der Kraft der südburgenländischen Erde.

tige Lehmauflage, nomen est omen, gibt den Weinen ihre muskulöse Art.

Eine Gruppe von sechs Winzern der Region hat sich als „Deutsch-Schützner Sixpack“ zusammengetan um den Weinen mit dem besonderen südburgenländischen Herkunftscharakter ein Gesicht zu verleihen. Die Weine, die Thomas Kopfensteiner, Reinhold Krutzler, Mike Faulhammer, Christoph Wachter, Gerhard Wallner und Alfred Weber produzieren, folgen nicht dem Mainstream-Geschmack und erschließen sich auch nicht gleich beim ersten Schluck.

Wer sich aber die Zeit nimmt sich mit den charakterstarken Weinen auseinander zu setzen, kommt nicht mehr davon los.



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN