

Es gibt ihn als weiße, rote und rosafarbene Variante. Er wird süß, halbsüß oder fast trocken angeboten. Und er ist nur kurze Zeit zu haben und daher praktisch das beherrschende Saisongetränk des Herbstes.

Ob beim Gastwirt, im Heurigen oder zu Hause, der Sturm gibt einen ersten Vorgeschmack auf den neuen Weinjahrgang.

In der Regel wird er in Österreich aus den früh reifenden Sorten je nach Witterung meist ab Mitte oder Ende August produziert. Im Burgenland wie auch in anderen Weinregionen verwenden die Winzer am liebsten Müller-Thurgau, oft als Rivaner bezeichnet, aber auch Trauben wie Bouvier oder Blauen Zweigelt für den „Neuen Wein“. In Niederösterreich eignen sich daneben früh reifende Klone des Grünen Veltliners sowie der Frührote Veltliner, und in der Steiermark sind es die Muskatsorten, im westlichen Teil der Blaue Wildbacher als Schilcher.

Das Wort Sturm bezeichnet laut Weingesetz einen Wein, der sich noch in der Gärung, also in einer „stürmischen“ Phase befindet. Da während des Gärprozesses Kohlendioxid entsteht, das erst nach oder während der vollständigen Weinwerdung entweicht, ist der Sturm immer leicht prickelnd. Er muss mindestens ein Volumenprozent Alkohol aufweisen. Die verwendeten Trauben sollen ausnahmslos aus Österreich stammen. Importierte Weine aus dem Ausland, die manchmal auch mit Konservierungsmitteln versetzt sind, um die weite Reise gut zu überstehen, dürfen sich nicht Sturm nennen. Sie heißen dann in der Regel Federweißer, Sauter oder Bitzler.

Hat der Sturm seine Gärung beendet, wird er zum „Staubigen“ und nach einiger Reifezeit zum Jungwein.

Für die Herstellung eines Sturms gelten die gleichen Sorgfaltsregeln wie für klassischen Wein. Die Trauben sollten sich in einem optimalen Reifestadium befinden. Der Winzer prüft dieses am einfachsten durch das Verkosten der Beeren im Weingarten. Der frische Traubenmost wird schnell gekeltert und ruht vor seiner Abfüllung nur ganz kurz in Edelstahl tanks in der Kellerei. Roter Sturm bleibt eine gewisse Zeit lang auf der Maische, damit er die Farbe aus den Beerenschalen annehmen kann.

Manfred Karner vom Weingut Karnerhof in Rust beliefert viele Gastronomiebetriebe in seiner Gegend mit Sturm. Heuer hat er schon zwei Chargen gekeltert. Er bevorzugt bei guten Reifebedingungen den Müller-Thurgau. „Die duftige Sorte eignet sich perfekt für den Sturm. Ihre Säure ist mild und das Aroma ist fruchtig“, sagt der



Der Sturm ist ein Wein, der gärt. Er ist noch in seiner „stürmischen“ Phase.

Bild: SNI/ÖWM

Stürmischer Herbst

Kaum sind die ersten Trauben der frühen Weinsorten geerntet, steht er in den Regalen – der Sturm.

PETRA BADER

burgenländische Winzer. Zu säurereiche Rebsorten taugen nicht für die Herstellung von Sturm, da seine Kohlensäure den Eindruck der Weinsäure verstärkt und der Wein zu sauer schmecken würde.

Karner klärt den frisch gepressten Traubenmost, bevor er ihn leicht angären lässt. „Dann ist der Bodensatz, der aus den ganz kleinen Bestandteilen der Beerenhäute besteht, nicht im Glas. Der Sturm lässt sich besser trinken. Heuer kündigt sich ein gutes Weinjahr an, das merkt man schon am Charakter des Sturms“, erzählt Karner.

Da im Sturm Hefe und Zucker enthalten sind, gärt er natürlich noch weiter, auch wenn er schon in die Flasche abgefüllt worden ist. Sturmflaschen sollten nie luftdicht verschlossen werden, da sie sonst wegen des hohen Drucks der Kohlensäure platzen würden. Am besten den Flaschenhals locker mit einem Stück Alufolie verschließen, so hat das Kohlendioxid die Möglichkeit, ohne Schaden zu entweichen.

In Maßen getrunken hat Sturm eine positive Wirkung. Er ist vitaminreich und durch die Hefebestandteile, die ihn trüb aussehen lassen, gut für Haut und Haare.

Aber Achtung: Er kann bei entsprechender Menge abführend wirken.

Für den perfekten Genuss ist das Weißweinglas am geeignetsten, denn dort kommen die jugendlichen Fruchtaromen am besten zur Geltung. Roter wie weißer Sturm munden am besten gut gekühlt. Frisch vom Winzer hält er sich im Kühlschrank einige Tage, wobei er von Tag zu Tag trockener wird, da die Gärung auch im kühlen Umfeld noch langsam fortschreitet.

Im Idealfall hat Sturm eine gute Balance zwischen Säure und Süße, sodass er sich süffig trinken lässt. Er ist das perfekte Getränk zu einer kräftigen Jause. Sehr zarter heller Sturm passt auch zu Geflügelgerichten. Dunkler Sturm ist mit seinem Beerenaroma ein guter Begleiter zu herbstlichen Wildgerichten. In der Weststeiermark wird der Schilchersturm traditionell zu gebratenen Maroni getrunken.

Beim Anstoßen mit Sturm ist es nicht üblich, „Zum Wohl“ zu wünschen. In der Regel lautet der Ausruf „Mahlzeit“ oder „Kri-xikraxi“. Warum das so ist, ist nicht ganz sicher. „Mahlzeit“ gilt wahrscheinlich, weil Hefe im Wein ist und an Brot erinnert. Es darf nicht mit dem Glas in der linken Hand angestoßen werden, das ist eine alte Brauchtumsregel. Erst ab dem Martinitag, dem elften November, nach der Weintaufe, wird wieder in gewohnter Weise zugeproestet. Dann kommt auch schon die Zeit der Jungweine, also der „Jungen Österreicher“ oder „Steirischen Junker“.



DEN WEINHERBST
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbauregionen, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und finden Sie den gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Ereignis: www.aufzumwein.at
Auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN

WEIN kompakt



Seit August zu buchen: die insgesamt zehn kleinen Bungalows inmitten der Weingärten von Deutsch-Schützen.

Bild: SN/WIESLER

Wohnothek

Der Herbst ist die Zeit der Weinreisen. Die Weingärten sind mit vollreifen Trauben behangen und die Sonne hat ein ganz besonders goldenes Licht – ideal, um Erkundungstouren zum Wein und Winzer zu machen. Eine neue Möglichkeit bietet sich seit heurigem Spätsommer im Südburgenland an.

In Deutsch-Schützen am Ratscher Weinberg entstanden zehn exklusive Wohnobjekte mit je etwa 24 Quadratmetern Fläche. Sie fügen sich harmonisch in die Landschaft ein. Ökologische Bauweise und Energiegewinnung, viel Holz und Glasflächen ermöglichen ein naturnahes Wohngefühl.

Jede Einheit ist nach einem bekannten Wein der ortsansässigen Winzer benannt und verfügt über einen Wohnschlafraum und getrenntes Bad und WC. Die Wohnothek ist der ideale Ausgangspunkt für kulinarische, kulturelle und sportliche Touren durch das Südburgenland. Das schönste an den kleinen, modernen Weinstöckchen ist jedoch die traumhafte Lage Seite an Seite mit den Blaufränkischreben, aus deren Trauben die typisch herzhaften Rotweine der Gegend werden. Hervorragende Küche und eine sehr schöne Weinkarte gibt es übrigens gleich nebenan im Gasthaus Ratschen der Familien Wachter und Wiesler.