

## WEIN kompakt



Weinviertel: gut essen, gut trinken.

Bild: SN/ANDREAS DURST

## Tafeln im Weinviertel

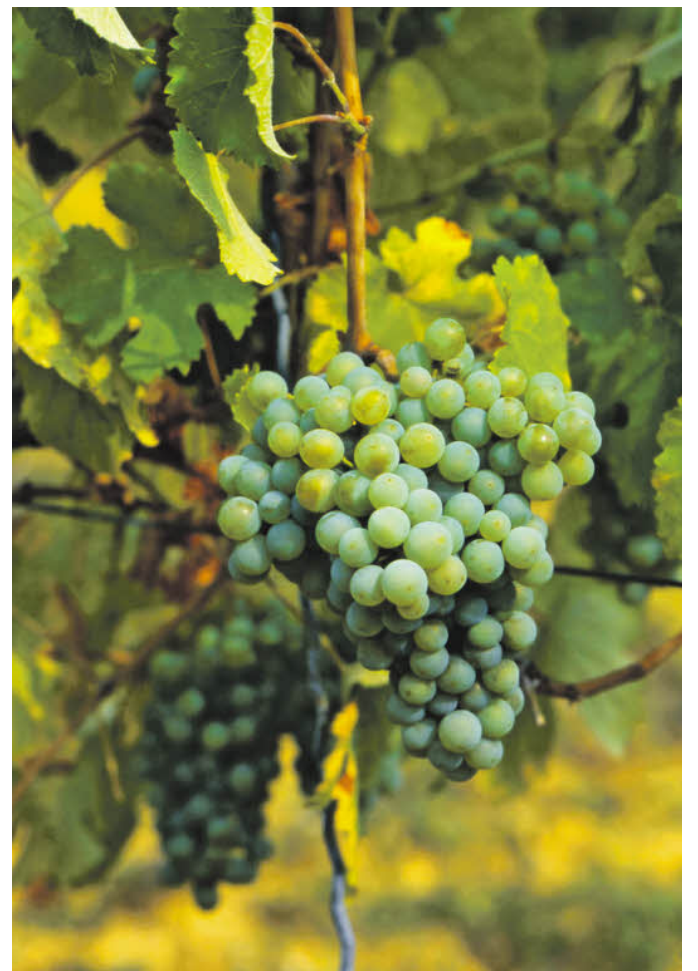
Von Juni bis August werden an den schönsten Plätzen im Weinviertel lange Tafeln mit weißen Tischtüchern gedeckt. Für das, was auf die Tische kommt, haben sich die besten Köche der Region zusammengetan und sich die renommierten Winzer der Weinstraße Weinviertel ins Boot geholt. Auftakt ist am 10. Juni um 17.00 Uhr im Museumsdorf Niedersulz. Nähere Informationen unter [www.tafeln-im-weinviertel.at](http://www.tafeln-im-weinviertel.at)

## Leithaberg lebt

Die Leithaberg-Weine, die die einzigartigen Böden und besonderen klimatischen Bedingungen der Region spiegeln, machen national und international Furore. Die mehr als 60 Leithaberg-Winzer öffnen heuer erstmals ihre Türen, um die Möglichkeit zu geben, ihre Weine an den Orten zu zeigen, an denen sie entstehen. Im Rahmen der Tage der offenen Leithaberg-Türen kann am 3. und 4. Juni die gesamte Leithaberg-Palette verkostet werden. Wer die einzelnen Winzer und die Leithaberg-Philosophie näher kennenlernen will, hat an beiden Tagen jeweils um 19.30 Uhr die Möglichkeit, bei „Private Dinners“ in den renommiertesten Restaurants der Region mit den Weinbauern zu essen, zu plaudern und eine Auswahl an Leithaberg-Weinen zu kosten. Für umfassende Weiterbildung finden auch Workshops an verschiedenen Orten des Gebiets statt.

Mehr Infos unter [www.leithaberg.at](http://www.leithaberg.at)

Österreichische Paradesorten mit auch international großem Erfolg: Blaufränkisch und Grüner Veltliner.



Bilder: SN/ÖWM/FFABER

# Rückbesinnung auf das Bodenständige

Entgegen manch anderer Trends ergibt die Rückbesinnung auf das Althergebrachte im Weinbau viel Sinn. Wurden in den Achtzigern und zu Beginn der Neunziger meist internationale Reben gepflanzt, entscheiden sich die Winzer heute für Sorten, die immer ihren Platz in Österreich hatten. Zu den weltweiten Stars zählen neben Chardonnay auch Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Syrah und Merlot. Damals sicher einer der Gründe für die Auspflanzung dieser Rebsorten: mangelndes Selbstbewusstsein der heimischen Szene. Aber nicht nur in Österreich, über die ganze Weinwelt verstreut hielten die zu Global Playern gewordenen Traubensorten Einzug.

Nun waren die Reben zwar auch in Österreichs Weingärten ausgepflanzt, aber das Terroir harmonierte nicht richtig. Die meisten Weine waren zwar gut, aber lang nicht so außergewöhnlich wie gewünscht, teilweise fast ein wenig belanglos – von einigen Ausnahmen abgesehen. Glücklicherweise trat eine Trendwende ein.

Dies nicht zuletzt durch die großen Erfolge, die die Winzer aus Österreich mit ihren Blaufränkischen und Grünen Veltlinern auch international verbuchen konnten. Wer in New York guten Geschmack zeigt, bestellt einen „Groner“, also Grüner Veltliner (für einen Amerikaner kaum aussprechbar) und nicht irgendeinen Chardonnay aus Chile.

An der Spitze der Weinpyramide gibt es besonders große Erfolge für die hochwertigsten der einheimischen Weine. Sie haben sich in einem vergleichsweise neuen internationalen Segment etabliert: erstklassige Weine mit ausgeprägter nationaler und lokaler Identität. Solche Tropfen können nie günstig sein, aber ihr Preis passt zu ihrem Wert.

Was ist nun unter einer autochthonen Rebsorte zu verstehen und welche gibt es in Österreich?

Das Wort autochthon kommt aus dem Griechischen und bedeutet bodenständig, einheimisch, eingeboren, alteingesessen. Es setzt sich aus den Worten autos (selbst) und chthon (Erde) zusammen. Autochthone Rebsor-

*In den heimischen Weingärten ist ein wohltuender Trend erkennbar – die Besinnung auf autochthone, sprich heimische, Rebsorten. Sie laufen den Chardonnays und Co. mehr und mehr den Rang ab.*

PETRA BADER

ten werden oft schon seit Jahrhunderten in einem bestimmten Gebiet kultiviert und konnten ihren Stellenwert und ihre Beliebtheit, wenn auch mit Schwankungen, immer verteidigen. Und sie haben im Zusammenwirken mit dem Terroir große Ressourcen. Manchmal kann der Begriff auch etwas schwammig werden.

Streng genommen geht es um Sorten, die dort, wo sie heute gepflegt werden, auch ihren biologischen Ursprung haben. Den Blaufränkischen etwa gibt es als Kekfrankos auch in Ungarn oder als Lemberger in Deutschland. Seine Heimat aber hat er eindeutig und unverkennbar in Österreich gefunden. Daher ist es kein Fauxpas, ihn autochthon zu nennen.

Die wichtigste und meistangebaute heimische Sorte ist ohne Zweifel der Grüne Veltliner mit dem Hauptanbauggebiet in Niederösterreich. Er kann vom einfachen Tischwein bis zu höchsten Qualitäten ein komplettes Spektrum abdecken. Dass er einmal auch im Burgenland sehr wichtig war, ist fast in Vergessenheit geraten. Eventuell liegt sogar sein Ursprung dort, in der Nähe von Eisenstadt, wo laut genetischen Untersuchungen im Weingarten von Hans Moser der letzte Rebstock der Urrebe stehen soll.

Zu den Autochthonen zählt auch der Welschriesling, dessen Ruf zwar nicht an den Veltliner herankommt, der aber als leichter Sommerweines und speziell als Süßwein viel Potenzial hat.

Der Legende nach stammt auch der Neuburger aus Österreich. Angeblich wurde ein Bündel Neuburger Reben von der Donau in der Wachau ans Ufer gespült und ist heimisch geworden. Heute spielt er, nachdem vor 40 Jahren viel Schindluder (süße Billigweine) mit ihm getrieben wurde, leider keine so große Rolle. Eine leichte Renaissance zeichnet sich jedoch ab.

Weitere weiße Heimatreben sind Roter Veltliner, Rotgipfler, Zierfandler und Muskat-Ottonel.

Bei den Roten gilt der Blaufränkische als wichtigster Qualitätsgarant. Der einflussreichen englischen Weinjournalistin Jancis Robinson waren die „Blaufränker“ von Schiefer, Prieler und Konsorten heuer gar eine ganze Seite in der „Financial Times“ wert.

Von der Anbaufläche her spielt allerdings die in Klosterneuburg von Professor Fritz Zweigelt gekreuzte und nach ihm benannte Sorte (Blaufränkisch x St. Laurent) die wichtigste Rolle. Sie ist ein richtiges österreichisches Kind.

Auf 800 Hektar Rebfläche wächst der St. Laurent, ein heimische Mutation aus dem Pinot Noir. Er gilt als eine wichtige Hoffnung für die Bedeutung Österreichs als Rotweinland.

Eine autochthone Sorte durch und durch, wenn auch nur in der Steiermark daheim, ist der Blaue Wildbacher. Meist als Basis für den reschen zwiebelchalenfarbigen Schilcher, macht er sich auch als kerniger Rotwein gut.

Nicht nur in Österreich, in fast allen Weinbauländern spielen autochthone Reben einen immer wichtigeren Part. Sei es der Lagrein in Südtirol, der Teroldego im Trentino, der Mantonegro auf Mallorca, der Ribolla Gialla in Friaul oder der Elbling an der Mosel, der Touriga Nacional in Portugal oder Assyrtiko in Griechenland. Auch hier greift die Kulturrevolution. Die Hackordnung der Global Player wird umgedreht. Weltweit gibt es über 5000 bekannte Rebsorten – also viel Potenzial noch für Autochthones. Und in Österreich? Nach der Chablis-Welle, der Pinot-Grigio-Flut und dem chilenischen Cabernet-Boom tut es gut, das wahre Weinösterreich aufblühen zu sehen.



KOSTBARE KULTUR  
JETZT ENTDECKEN



[www.aufzumwein.at](http://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](http://www.aufzumwein.at)  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN