

WEIN kompakt



Frühroter Veltliner aus der Stadt Salzburg. Bild: SNA. KOLARIK

Osmica – Kulinarische Begleitung zum Handke-Schwerpunkt

Osmica leitet sich vom slowenischen „osem“ ab, das bedeutet acht. Acht Tage lang durften die durch Ernteauffälle verarmten Weinbauern im Triestiner Karst aufgrund eines Theresianischen Edikts ihre Höfe öffnen und ihren Wein und andere selbst erzeugte Produkte verkaufen. Auf Einladung von Thomas Oberender, dem Schauspielchef der Salzburger Festspiele, begleitet Andreas Gfrerer vom Arthotel Blaue Gans das Rahmenprogramm zum Handke-Schwerpunkt mit einer Osmica auf der Edmundsburg. An diesem Festspielwochenende besteht jeweils von 16.00 bis 23.00 Uhr die letzte Möglichkeit, die Osmica zu besuchen. Dann schließt sie wieder ihre Türen. 16 Monate gereifter Karstschinken, Käse aus dem Karst, selbst eingelegtes Gemüse, Brot und Karst-Olivenöl mit Fenchelpollen werden zum ersten Salzburger Wein, dem Paris Lodron Zwinger gereicht. Dieser wächst neben jenem Turm am Mönchsberg, in dem Peter Handke acht Jahre lang wohnte. Somit schließt sich auch kulinarisch der Kreis zum Handke-Schwerpunkt der Salzburger Festspiele 2011. Der Lift in die Edmundsburg ist geöffnet, Eingang Parkgarage Toscaninihof – der „Buschen“ mit dem roten Pfeil weist den Weg.

Rote Trauben – weißer Wein

Die Beeren können kupferrot leuchten. Trotzdem werden aus ihnen Weißweine.

Ein Blick auf Sorten wie den Frühroten Veltliner, Grauburgunder und Roten Veltliner erklärt, wie aus roten Trauben weißer Wein entsteht.

PETRA BADER

Klar: Aus Weißweitrauben mit grüner Schale wird weißer Wein. Aus dunklen, blauen Trauben wird Rotwein. Was ist aber mit den Rebsorten, die „rot“ im Namen tragen, deren Schalen auch rötlich sind, die aber als Weißweine auf den Tisch kommen?

Erst bei genauerer Betrachtung wird deutlich, was doch ein wenig überrascht: Fast alle Trauben, ob dunkle oder helle Schale, haben helles Fruchtfleisch und somit auch hellen Saft. Die Farbe eines Rotweins stammt ausschließlich aus den Beerenhäuten. In den Wein gelangt sie erst im Verlauf der Gärung.

Im Unterschied zum Rotwein, bei dem der Beerensaft samt Häuten und Kernen (der Maische) bis zu einem Monat lang gärt, wird bei der Weißweinerzeugung der Saft in der Regel ohne oder nur mit äußerst geringem Schalenkontakt ausgepresst.

Nur der Saft allein vergärt. Die ausgepresste Maische wird nicht weiter gebraucht und entfernt. Oft findet sie als Grundstoff zur Herstellung von Tresterbrand Verwendung, denn die Inhaltsstoffe sind noch reichhaltig. Treberschnaps aus Muskateller oder Traminer ist besonders beliebt, weil er blumig ist und trotzdem die charakteristische Schärfe eines Tresterbrands aufweist.

Weißwein kann jedenfalls wegen des weißen Fruchtfleisches auch aus blauen Trauben hergestellt werden. Eine Zeit lang war das sogar sehr modern. Dieser Wein kam unter dem Namen Clairet oder Blanc de Noir in die Flasche. Heute haben diese Weine eigentlich nur noch bei der Herstellung von Sekt und vor allem Champagner Bedeutung. Champagner wird in der Regel aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir – die beiden roten Sorten werden weiß gekeltert – hergestellt. Auch Österreichs Schaumweinspezialisten verfahren so. Willi Bründlmayers nach traditioneller Methode produzierter Sekt besteht zu gut 30 Prozent aus hell gekelertem Grauburgunder (Pinot Noir). Der Rest verteilt sich auf Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder und Grünen

Zartrote Verführungen mit eigenem Charakter

Veltliner. Der Grauburgunder gibt dem Schaumwein Rückgrat und Aroma.

Aber zurück zu den sogenannten Zartrotten. Zu ihnen gehören Grauburgunder, Roter Muskateller, Zierfandler, Roter Traminer, Frühroter Veltliner und Roter Veltliner. Was sie eint, ist ihre charakteristische, leicht rötliche Beerenfarbe. Trotzdem sind sie äußerst unterschiedlich.

Der Rote Veltliner gilt als autochthone (einheimische) Rebsorte. Er wird nicht in großem Ausmaß angebaut, gilt allerdings als Vorzeigewein so mancher Weingüter – etwa von Fritz in Zausenberg am Wagram. Er ist der Spezialist für die Sorte schlechthin. Im Weingarten sei der Rote Veltliner etwas launisch, meint der Winzer. Er ranke sich nicht wie die anderen Sorten entlang der dafür vorgesehenen Drähte und Pfähle, sondern suche immer einen eigenen Weg. Kurz: Die



Andreas Gfrerer, Chef des Arthotel Blaue Gans in der Altstadt Salzburgs und Mitarbeiterin Christine Schachner präsentieren die Zutaten zur Festspiel-Osmica. Bild: SNA/BLAUE GANS/Andre

Sorte ist schwierig zu bändigen. Außerdem ist sie wegen der dünnen Beerenschalen anfällig für Fäulnis.

Seinen Namen erhielt der Rote Veltliner wegen der roten Triebspitzen und wegen seiner leicht kupferroten Farbe. Er hat ein ausdrucksstarkes Aroma. Leichtere Weine duften nach Kräutern und Apfel. Kräftigere gehen in die Steinobststrichtung oder haben gar exotische Noten. Das besondere für den Wagramer Winzer Josef Fritz ist der Druck, den der Wein am Gaumen hat. Er sorgt für einen langen und komplexen Nachhall. Die beständige Säure beschert dem Roten Veltliner auch in Jahren mit viel Sonne, wenn so manch andere Weine plump werden, Lebendigkeit und Frische.

Mit einer relativ kräftigen kupferroten Farbe kommt der Grauburgunder. Wahrscheinlich stammt die Sorte aus Deutschland, wo sie als Mutation aus dem Grauburgunder entstand. Der Name könnte von dem Grauton kommen, den die Beeren nach dem Befall durch den Edelschimmel Botrytis cinerea erhalten. Die Botrytis ist Voraussetzung, um Süßwein zu erzeugen. Der Grauburgunder gilt als sehr geeignet dafür.

Aber auch im trockenen Bereich hat die Sorte ihren Charme. Die Weine sind meist etwas herzhafter als die aus dem feineren Weißburgunder. Hängen die Trauben zu lang am Stock, verlieren sie Säure und können als Wein oft etwas fett ausfallen. In Italien ist der Wein als Pinot Grigio und in Frankreich als Pinot Gris von Bedeutung. Er eignet sich sehr gut für den Ausbau im Eichenfass und gilt wegen seiner Power als echte Alternative, wenn

es sehr kraftvoll, aber kein Rotwein sein soll.

Spannend vor allem für alle Salzburger Weinfreunde ist der zart rötlich gefärbte Frührote Veltliner, auch Malvasier genannt. Seit Kurzem wird er in der Landeshauptstadt angebaut. Der Name gilt seiner frühen Reife. Die Sorte ist eine zufällige Kreuzung aus Rotem Veltliner und Silvaner. Insgesamt sind in Österreich rund 700 Hektar mit dem Frühroten Veltliner bestockt. Die erste „Jungfernernte“ in Salzburg wurde vergangenen Herbst einge-

Malvasier von den Hängen des Mönchsbergs

bracht. Heuer im Sommer ist der Wein das erste Mal zu verkosten. Er wird als Paris Lodron Zwinger bezeichnet und stammt von Rebstöcken, die von den Salzburger Pfadfindern in mühevoller Arbeit am Mönchsberg angebaut und gehegt werden. Fachlich werden sie vom Wachauer Winzer Martin Mittelbach unterstützt. Vinifiziert wird der Wein im Keller seiner Lebensgefährtin, der steirischen Winzerin Katharina Lackner-Tinnacher. 500 Flaschen wurden abgefüllt. Der Wein zeichnet sich durch eine erfrischende, sehr fruchtbetonte Stilistik aus. Allerdings wird er nicht in den Handel kommen. Wer ihn probieren möchte, braucht entweder Beziehungen zu den Pfadfindern oder besucht die „Osmica“ (angelehnt an die slowenische Buschenschankkultur) auf dem Mönchsberg im Garten der Edmundsburg im Rahmen der Festspiele.

DEN WEINHERBST
JETZT ENTDECKEN

www.aufzumwein.at

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

ÖSTERREICH WEIN