



Erfolgsgeschichte Zweigelt

Zweigelt-Traube: Eine Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch, gezüchtet 1922 von Fritz Zweigelt. Er war bekennender Nationalsozialist und von 1938 bis 1945 Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg.

Bild: SN/BADER

Er ist ein Charmeur durch und durch – duftet nach Kirschen und Zwetschken, breitet sich mit seidigen Tanninen am Gaumen aus und zeigt dabei seine Herkunft. Und er hat viele Fans – vom Weinnovizen bis zum Sommelier.

PETRA BADER



ÖSTERREICH WEIN

KOSTBARE KULTUR
SCHMECKT MIR!



Immer aktuell: Die Wein-News auf facebook.
www.oesterreichwein.at/facebook

Was heute in aller Munde ist, nahm 1922 an der Bundeslehranstalt für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg seinen Anfang. Dort arbeitete Dr. Friedrich Zweigelt – späterer Direktor der Hochschule – an einer Reb-sortenkreuzung, die sich perfekt für den Anbau in den österreichischen Weinbaugebieten eignen sollte. Ziel war es, die Vorzüge der Elternteile, nämlich den Biss und die Struktur des Blaufränkischen und den Körper und die Fruchtigkeit des St. Laurent, in einer Sorte zu vereinen.

Das Vorhaben gelang – der Zweigelt wurde zum Bestseller.

Die Sorte wächst heute in allen österreichischen Weinregionen, ist jedoch hauptsächlich im östlichen Niederösterreich und im Burgenland verbreitet. Im Gebiet Neusiedlersee steht momentan eine neue DAC (siehe Kasten), die auf dem Zweigelt basiert, kurz vor dem Beschluss. Der Zweigelt liegt hinter dem Grünen Veltliner an zweiter Stelle der Anbaustatistik und steht in gut zwölf Prozent aller heimischen Weingärten. Keine andere neu gezüchtete Rebe ist erfolgreicher.

Ursprünglich hieß die Sorte Rotburger. 1975 und einige Verwechslungen mit der Sorte Rotberger (Trollinger x Riesling) später wurde auf Bestreben von Lenz Moser die Sorte nach dem Namen seines Züchters umbenannt.

Zwei, die sich seit Jahren besonders erfolgreich mit der Sorte beschäftigen, sind Judith Beck und Gernot Heinrich – beide sind mit ihren Weingütern in Gols am Neusiedlersee zu Hause. In ihren Betrieben spielt der Zweigelt mit jeweils rund 30 Prozent der Gesamtfläche die Hauptrolle.

„Für mich ist er ein richtiger Allrounder“, sagt Judith Beck. „Er bringt allerdings nur in Toplagen auch wirkliche Topweine. Bei richtiger Pflege und strenger Ertragsbeschränkung geht er aber auch in allen anderen Lagen gut.“

Seit der Umstellung auf eine biodynamische Arbeitsweise sei auch die oft problematische Traubenwelke so gut wie verschwunden. Dabei beenden die Trauben ihren Reifeprozess im säuerlichen Zustand und werden welk.



Winzerin Judith Beck.

Bild: SN/BADER

Dem pflichtet Gernot Heinrich bei, selbst ein überzeugter Biodynamiker.

Seine gut 20 Hektar Zweigelt-Reben haben nach Begründung der Rebzeilen und der damit einhergehenden natürlichen Konkurrenz für die Reben an Widerstandsfähigkeit gewonnen. Seit einiger Zeit führt er auch den sanften Rebschnitt durch, bei dem das Rebholz geschont wird und größere Schnittwunden vermieden werden. Heinrich beobachtet, dass jetzt die Beeren nicht mehr so groß werden und die Beerenhäute stabiler sind.

Der Zweigelt gilt als mittelfrüh reifende Sorte. „Zuerst ernten wir Pinot Noir und St. Laurent, dann die weißen Burgunder und anschließend ist der Zweigelt dran“, sagt Judith Beck. So unkompliziert die Rebsorte das Jahr über ist, so eng kann es zur Erntezeit werden. Wenn es nass ist, bleibt die Fäulnisanfälligkeit immer ein Thema. „Strenge Selektion ist da unumgänglich“, erklärt Beck.

Weiteres wichtiges Kriterium für die Ernte: Die Traubenkerne müssen gut ausgereift sein, also nicht grün, sondern braun. Bei grünen Kernen würde zu viel unreifer Gerbstoff in den Wein gelangen. Folge: unharmonische Bitterstoffe.

Im Keller bei Gernot Heinrich: Zu Beginn wird das Traubenmaterial analysiert. Erst dann entscheidet er, welche Weine daraus werden sollen. „Die

NEUE DAC

Neue DAC so gut wie fix

Die burgenländische DAC-Familie (Districtus Austriae Controllatus) wächst zusammen. Mit dem Beschluss des neuen Regionalen Weinkomitees Burgenland am 1. Februar 2012 wurde ein Verordnungsvorschlag für regionaltypische Weine aus dem Herkunftsgebiet Neusiedlersee unter der Bezeichnung „Neusiedlersee DAC“ vorgelegt. „Durch Neusiedlersee DAC sollen die vom Klima und Boden geprägten fruchtigen, harmonischen Weine noch stärker hervorgehoben und deren Bekanntheitsgrad erhöht werden. In Summe soll das Image des gesamten Weinbaugebiets gehoben werden“, betonte Landesrat und Wein-Burgenland-Obmann Andreas Liegenfeld. „Neusiedlersee DAC“ stammt aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee, deckt also den Osten und Nordosten des Steppensees ab. Der Fokus in diesem größten Weinbaugebiet des Burgenlands wird auf die Rebsorte Zweigelt gelegt. Mit 1812 Hektar stellt sie die Hauptsorte dar und weist auch den höchsten Bekanntheitsgrad auf.

Das DAC-Modell weist zwei Stufen auf:

Der „Neusiedlersee DAC“ steht für einen sortentypischen, fruchtigen und trinkfreudigen Zweigelt, der im Holzfass oder Stahltank ausgebaut werden kann. Der Alkoholgehalt ist mit mindestens 12% auf dem Etikett anzugeben. Beim „Neusiedlersee DAC Reserve“ handelt es sich entweder um einen reinsortigen Zweigelt oder eine von dieser Sorte dominierte Cuvée. In diesem Fall muss der Zweigelt-Anteil bei mindestens 60% liegen und als Cuvéepartner dürfen nur autochthone Rebsorten Verwendung finden. Der Ausbau erfolgt im traditionellen großen Holzfass oder im Barrique. Der Alkoholgehalt ist mit mindestens 13% auf dem Etikett anzugeben. Wie auch alle weiteren Weine dieser Art unterliegt „Neusiedlersee DAC“ den allgemeinen Anforderungen für österreichischen Qualitätswein. Darüber hinaus wird eine zweite Kostkommission für eine Kontrolle über den Weinstil sorgen.

Die DACs im Burgenland – der Überblick:

- **Mittelburgenland DAC** (Blaufränkisch Klassik und Reserve)
- **Eisenberg DAC** (Blaufränkisch Klassik und Reserve)
- **Leithaberg DAC** (weiß: Pinot Blanc, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner oder eine Cuvée dieser Sorten; rot: Blaufränkisch – min. 85% Blaufränkisch, max. 15% St. Laurent, Zweigelt oder Pinot Noir)
- **Neusiedlersee DAC** (kurz vor Unterzeichnung – siehe oben)

Maische für den klassischen Zweigelt vergären wir in Edelstahltanks mit Pulsair-Technik. Dabei bricht von unten eingeleitete Druckluft den Maischekuchen immer wieder auf, sodass der Most ständig und sehr schonend mit den Schalen in Berührung ist“, sagt der Winzer.

Für die Topweine wie den Pannobile oder den Gabarinza werden Holzgärständer mit 3000 Litern Fassungsvermögen verwendet. Die Maische wird täglich mehrmals händisch untergestoßen.

Die klassischen Zweigelt werden teils im großen Holzfass und auch in kleinen gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. Für seine Paradezwiegelt verwendet Heinrich neue und gebrauchte 500-Liter-Fässer aus französischer Eiche. Je nach Jahrgang variiert der Anteil an Neuholz.

Zweigelt zeichnet sich aber auch als Cuvéepartner aus. Er gibt dem Verschnitt wie kaum eine zweite Sorte Schmelz, drängt sich aber mit seinen Aromen nicht in den Vordergrund.

Beim Pannobile, den Beck wie Heinrich produzieren, ist der Zweigelt die Hauptsorte. Der Cuvéeanteil macht in der Regel 60 bis 70 Prozent aus. Die Sorte bringt die bekannte kirschfruchtige Aromatik.

Der Zweigelt wurde in den vergangenen beinahe schon 100 Jahren zu „everybody's darling“. Zum einen, weil der Wein heute in der Oberliga der Österreichischen Toprotweine seinen Fixplatz hat.

Zum anderen, weil er auch für Weinnovizen eine Annäherung an das Thema Rotwein bietet.

Seine Präsenz, Substanz, attraktive Fruchtigkeit und die ausgeglichenen Tannine machen ihn auch zum wunderbaren Speisenbegleiter.

Besonders gut passt er in der klassisch ausgebauten, leichteren Variante zu Pastagerichten, gebratenem Geflügel und zu kräftigem Fisch. Leichte Zweigelt-Weine können durchaus etwas gekühlt bei 14 bis 16 Grad getrunken werden. Das unterstützt ihre Fruchtigkeit.

Dichte, voluminöse Vertreter, die im Barrique gereift sind, schmecken perfekt zu Wildgerichten und fruchtigen Hartkäsen.