



Steirische Traminer-Spezialisten: Georg Winkler-Hermaden (l.) ist Schlossherr in Kapfenstein. Fredi Ploder (Mitte) setzt auf Amphoren. Josef Nell keltert gleich fünf Traminer-Typen. Bilder: SN/BADER

DEGUSTATIONSnotizen

2011 Gelber Traminer Röhr
halb trocken, Gießauf-Nell
Sehr feine, erfrischende Nase mit Noten von Mango, reifer Birne, Litschi und auch etwas Pfingstrosen. Im Hintergrund Würziges wie Nelken. Im Mund wirkt der Wein sehr fein und elegant, jedoch mit einer deutlich spürbaren Traminer-Aromatik. Die Säure und Süße sind in sehr guter Harmonie. Dieser Gelbe Traminer passt besonders gut zu fruchtigen Currygerichten oder Langres mit Birnenchutney. Bezug nur ab Hof: www.giessauf-nell.at

2011 Traminer Kirchleiten
Große STK Lage
Winkler-Hermaden
Ein animierender Duft mit viel Kräutervürze, Minze und Rosmarin, aber auch eine feine Fruchtigkeit und ein herber Rosenduft prägen diesen Wein. Am Gaumen wirkt er überaus

lebendig, hat eine gute Balance, ist trocken und hat einen perfekten Trinkfluss. Es passt zu Safranrisotto mit gebratenen Meeresfrüchten oder Munsterkäse. Bezug über Wein & Co und Weinhandel Döllerer.

2011 Aero (Fassprobe)
Ploder-Rosenberg
Außergewöhnlich leuchtende Robe in einer bernsteingoldenen Farbe. Das Bukett ist wegen mineralisch und würzig, Trockenobst und gemischte Kräuter schwingen mit. Der Wein öffnet sich mit Luft enorm. Am Gaumen ist eine dichte Tanninstruktur spürbar. Achtung: kein Wein für jeden Tag und vor allem nicht für jeden Gaumen. Er eignet sich ideal als Begleitung zur Wildgeflügelterrinen mit Rumrosinen, zu Tomme de Chèvre oder einfach zur Meditation. Bezug über Weinhandel Döllerer.

Im Namen der Rose

Traminer war lange Zeit nicht wirklich ein Renner. Das schwierige Image vom wenig animierenden, etwas überparfümierten und behäbigem Wein klebte an ihm wie ein unseliges Schicksal. Aber die Zeiten ändern sich und somit die Geschmäcker. Die Renaissance der Rebsorte ist in Gang. Einer der Gründe: Der Stil beim Traminer hat sich verändert – weg vom oft „Zuviel“ an Bukett und Alkohol hin zu mehr Trinkfreudigkeit. Und: Der Traminer ist ein spannendes Thema für die Kombination mit Speisen, speziell zu würziger Küche mit fernöstlichem Einschlag oder Käse.

Die Herkunft der Rebsorte ist nicht ganz klar. Sie wurde erstmals vor gut 1000 Jahren im Zusammenhang mit dem Weinort Tramin in Südtirol erwähnt. Die wichtigsten Spielarten sind Gelber Traminer, Gewürztraminer und Roter Traminer. Alle haben ein unverwechselbares Duftprofil.

Die heimische Anbaufläche ist relativ klein. Nur auf rund einem Prozent der Rebfläche wächst Traminer. Als Spezialität hat er aber Bedeutung.

Ein Großteil wächst in der Steiermark in der Gegend rund um Klöch. Dort findet der Traminer ein ideales Terroir: nährstoffreiche Vulkanböden und ein warmes, vom Süden beeinflusstes Klima.

Josef Nell vom Weingut Gießauf-Nell ist in Klöch zu Hause und räumt mit seinen fünf Traminer-Typen beständig Auszeichnungen ab: Bundesieger, Landessieger, Salon-Sieger und vieles mehr. Die Hälfte seiner sechs Hektar Weingärten ist mit Traminer bepflanzt. Das ist eine ganze Menge, vor allem, wenn man bedenkt, wie viel Mehrarbeit die Rebstöcke im Vergleich zu anderen Sorten machen. Sie sind sehr starkwüchsig und produzieren enorm viel Grün, aber eher wenige Trauben. Unzählige Stunden mit Laubarbeit sind für ein optimales Weingartenmanagement also unerlässlich.

Viel Sensibilität braucht der Winzer für die Wahl des Erntezeitpunkts. Josef Nell erklärt: „Zu früh gelesen, passt zwar oft schon die Zuckerreife und auch die Säure steht gut da. Aber die Aromatik ist meist noch nicht fertig ausgebildet.“

Bei zu langem Warten wiederum „verlieren die Trauben an Säure, der Zuckergehalt schnell in die Höhe und der Wein wird zu wichtig“. Ein beherzter Traminerspezialist ist auch Georg Winkler-Hermaden mit seinem

*Wer an Traminer denkt,
hat sofort sein üppiges
Rosenparfum, seine
goldgelbe Farbe
und seinen kräftigen
Körper in Kopf.*

PETRA BADER

südoststeirischen Gut Schloss Kapfenstein. Er kümmert sich neben dem familieneigenen Betrieb seit vielen Jahren um die zwölf Hektar Weingärten der ehemals Gräflich Stürgkh'schen Verwaltung. Der Besitz war bis in die 1970er-Jahre der Traminer-Vorzeigebetrieb schlechthin.

Als die Zeiten schwieriger wurden übernahm Winkler-Hermaden zunächst die Vinifikation. Seit 2004 hat er die Flächen komplett gepachtet. Acht der zwölf Hektar Reben hat er neu ausgepflanzt. Die Weine werden unter dem Etikett von Schloss Kapfenstein und der Bezeichnung Domäne Stürgkh gefüllt. Ein wahrer Pracht-Traminer ist der Klöcher Ölberg.

Doch aus Kapfenstein selbst gibt es von der zwei Hektar großen Lage Kirchleiten Jahr für Jahr einen trockenen und kräutervürzigen Traminer, den Winkler-Hermaden in Fässern aus Kapfensteiner Eiche ausbaut. Traminer sei sehr gut lagerfähig, meint der Winzer.

Übrigens: Winkler-Hermaden bewirtschaftet seine Weingärten biologisch und ist entsprechend zertifiziert. Und: 2011 hat er das erste Mal Traminer-Maische in georgischen Tonamphoren ganz behutsam ohne Schwefel vinifiziert. Ein Projekt, dessen Ergebnis sich sehen lassen kann.

Für Fredi Ploder, ebenfalls südoststeirischer Winzer, hat die Sorte einen zwar nicht mengenmäßig, aber traditionell wichtigen Stellenwert. Auch er baut Traminer in der 450 Liter fassenden Tonamphore aus, um die Entwicklung des Weins so natürlich wie möglich zu belassen.

Hauptgrund für dieses Projekt: Er möchte lernen, was mit Trauben passiert, wenn sie so wenig wie möglich von Winzerhand geführt werden. Ploder-Rosenberg verarbeitet seinen Traminer allerdings nicht mehr wie frü-

her reinsortig, sondern vermählt die Maische mit Sauvignon Blanc und Muskateller. In der Erde eingegraben, bleibt sie knapp drei Monate lang in der Amphore. Dann wird die Maische leicht angepresst. Der entstandene Wein landet für einige Zeit in gebrauchten Barriques. Den Abschluss macht eine einjährige Lagerung im großen Holzfass, um die Harmonie der einzelnen Teile zu einem Ganzen zusammenzufügen.

Ploder-Rosenbergs Amphorenwein trägt den stimmigen Namen „Aero“ – ein Hinweis auf das, was die drei beteiligten Rebsorten ausmacht: Luftigkeit, Duftigkeit und Tänzerisches.

Diversifizierung ist im Weingut ein großes Thema. Um alle Ressourcen seines Betriebs optimal zu nutzen, verwendet der Bioweinbauer unter anderem auch die ausgepressten Traminer-Rückstände aus den Amphoren weiter. Valentin Latschen, bekannter Schnapsbrenner aus Kärnten, macht für ihn daraus einen wundervoll duftigen Tresterbrand.

Und zum Abschluss: Salzburgs „traminerkompatibelste“ Küche wird im Europark gekocht. Yaoyao Hu hat in seinem Restaurant stets einen Traminer glasweise als Begleitung zu den Gerichten. Nicht bloß als leidenschaftlicher Koch, auch als Weinfan schätzt die Fähigkeit der bukketbetonten Sorte als kraftvollen Gegenpart zu intensiv gewürzten Gerichten.

„Besonders gut passt Traminer zu meiner gegrillten Honigente oder zum grünen Thaicurry mit Meeresfrüchten. Aber auch die Thailändischen Frühlingsrollen mit Morcheln und Karotten oder die Zitronengrassuppe mit Chilipaste und Garnele sind gute Gerichte dazu. Überhaupt wird die Sorte viel zu wenig zum Essen kombiniert. Ich schätze sie sehr“, erklärt der kreative Küchenchef.

Und wer sich lieber durch eine traditionelle Käseauswahl kostet:

Das Kaslöchl in der Salzburger Altstadt bietet bei bester Beratung ein großes Angebot an perfekten Käsen zum Traminer. Vom französischen Munster, über Langres, Epoisses bis zum Affidéllice gibt es natürlich auch heimische Rotschmierkäse – von Kuh, Ziege oder Schaf.

Besonders spannend ist der Neusätzer Rosso, ein mit Lardo umwickelter Rotkulturkäse. Ideal auch zum Traminer der Sanglée des Couardises, eine Art würziger Vacherin aus der Schweiz.

Genuss ist garantiert.

ÖSTERREICH WEIN

**KOSTBARE KULTUR
SCHMECKT MIR!**

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