



Österreich gegen den Rest der Welt: Im Fall Grüner Veltliner endete das Match mit einem eindeutigen und einstimmigen Ergebnis.

Bild: SN/DOMÄNE WACHAU

IM Detail

Die Grünen Veltliner wurden in Flights von zwei bis drei Weinen blind verkostet. In jeder Serie war ein österreichischer Vertreter mit dabei.



Bild: SN/BADER

- 2011 Smart Grasshopper – Tolna, Ungarn
- 2011 Lois, Fred Loimer – Langenlois, Kamptal
- 2011 Bethel Heights Vineyard – Willamette Valley, Oregon, USA
- 2011 Der Ott, Bernhard Ott – Feuersbrunn, Wagram
- 2010 The Groover, Coopers Creek – Gisborne, NZ
- 2012 GRU, Hahndorf Hill Winery – Adelaide Hills, AUS
- 2011 Konrad Wines – Marlborough, NZ
- 2012 Kirchweg Smaragd, Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau
- 2011 Raptor Ridge Winery – Chehalem-Mountains, Oregon, USA
- 2011 Achleiten Smaragd, Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau
- 2011 Saint Clair Family Estate – Marlborough, NZ
- 2012 Lark Hill – Canberra, AUS
- 2011 Berg, Markus Huber – Reichersdorf, Traisental
- 2010 Heart of Gold, Spade Oak Vineyard – Gisborne, NZ
- 2010 Lamm, Hirsch – Kammer, Kamptal
- 2011 Vom Balkon der Pfalz, Steffi Weegmüller – Pfalz, D
- 2010 Veltlínské Zelené VOC, Vinarství Waldberg – Vrbovec, CZ
- 2012 St. Julianenbrunnen, Rheinterrassenhof – Rheinhessen, D
- 2011 Stone Rise Wine Company – Tasmanien, AUS
- 2011 Loibenberg Smaragd, Knoll – Loiben, Wachau
- 2010 Viento, Underwood Mountain Vineyards – Columbia Gorge, USA

Grüner Veltliner ist Kult geworden

Es ist ein sonniger Tag in der Wachau. Wie gemalt liegen die berühmten Rieden Kellerberg und Loibenberg im Hintergrund des Kellerschlossls der Domäne Wachau. Interessantes steht bevor: Weingutleiter Roman Horvath und Önologe Heinz Frischengruber haben eine außergewöhnliche Verkostung vorbereitet: Grüne Veltliner aus aller Herren Länder im verdeckten Vergleich. Die geladenen Sommeliers und Journalisten freuen sich auf eine überaus spannende Blindverkostung: Wer in aller Welt soll besseren Veltliner keltern können als die heimischen Winzer?

Grüner Veltliner ist in aller Munde. So viel ist klar. Toprestaurants in New York, skandinavische Sommeliers und asiatische Weinsammler sind sich einig: „Gruner“ zählt zu den feinsten und authentischsten Tropfen, die es am Weißweinssektor gibt. Im englischsprachigen Raum wird der Grüne Veltliner mangels Umlautzeichen und wegen der komplizierten Aussprache kurz „Gruner“ genannt. Der Veltliner hat eine riesige Bandbreite vom knackfrischen leichten Wein bis zur voluminösen burgundigen Bombe. Er ist ein wundervoller Speisenbegleiter und vor allem: Er ist mit keiner anderen Rebsorte vergleichbar.

Terry Theise, US-Journalist und Weinhändler, meinte, der Grüne Veltliner sei keine Modeerscheinung, sondern hätte seinen Platz in der „Hall of Fame“ der Rebsorten. Solche Äußerungen schaffen Begehrlichkeit. Im Oktober 2011 titelte das britische Weinmagazin „Decanter“: „Gruner wird neuer Sauvignon Blanc Neuseelands“. Zitiert wird unter anderem der Weinmacher John Forrest. Der Veltliner habe in Neuseeland in 30 Jahren dasselbe Potenzial wie der Sauvignon Blanc heute. Somit wäre er also die wichtigste und vor allem aromatisch einprägsame Weißweinsorte der Kiwis. Solche Meldungen bleiben in der heimischen Szene nicht unbeachtet. Schließlich gilt der Veltliner als Nationalheiligtum und autochthone Rebsorte schlechthin. Gut ein Drittel der heimischen Rebfläche ist mit Veltliner bepflanzt.

Laut neuesten gentechnischen Untersuchungen ist er eine natürliche Kreuzung aus Traminer x St. Georgen. Wobei der Traminer allgemein geläufig ist, der St. Georgen aber keiner heute bekannten Sorte zugeordnet werden kann. Er ist daher lediglich nach seinem Fundort unweit von Eisenstadt benannt.

Noch ist der Veltlineranbau außerhalb Österreichs eine relativ unbedeutende Nische. Doch Versuche laufen in vielen Ländern. Dass der Grüne jedoch zum neuen Chardonnay und somit zu einem Global Player mutieren wird, ist aber sicher nicht zu erwarten.

Weinliebhaber rund um die Welt haben den Grünen Veltliner zu schätzen gelernt. Eher unbekannt hingegen ist, dass sich auch mehr und mehr internationale Winzer an der österreichischen Paradesorte versuchen. Die Domäne Wachau lud zum Vergleich.

PETRA BADER



Roman Horvath (l.) und Heinz Frischengruber luden zur Verkostung.

Bild: SN/Domäne Wachau

Viele Fragen sind offen: Was tut sich wirklich im weltweiten neuen Veltlineranbau? Sind in Neuseeland die Böden nicht zu fruchtbar und die Erntemengen zu hoch für Qualitätsveltliner? Gibt es in Australien kühle Ecken, wo die Sorte hinpasst? Und was geschieht in den USA? Passt dort das Terroir? Und was können die deutschen Winzer?

All dem wollten Horvath und Frischengruber von der Domäne Wachau nachgehen. Sie trugen rund zwei Dutzend Weine zusammen. Verkostet wurden nicht nur die neuen Vertreter aus Australien, Neuseeland und den USA, sondern auch Klassiker aus Österreich.

Es wurde verdeckt eingeschenkt, jeweils drei Weine nebeneinander, darunter ein Österreicher und zwei aus dem Ausland. Es war für alle Verkoster erstaunlich, wie deutlich die heimi-

schen Weine zu erkennen waren. Was für das genaue Profil des heimischen Veltliners spricht. Einzig spannend waren die beiden deutschen Veltliner, die den Lokalmatadoren am nächsten kamen. Steffi Weegmüllers „Vom Balkon der Pfalz“ war erfrischend lebendig und hatte feine Steinobstnoten. Der Veltliner vom Rheinterrassenhof brillierte vor allem durch seine Typizität und Harmonie.

Kompliment an beide Weingüter. Die drei australischen Vertreter zeigten zitronige Noten, kaum Länge und überraschend viel Säure. Am Rande: Einer davon war mit gut 50 Euro der teuerste Wein der Probe.

Zwei Veltliner aus Oregon waren zwar saftig und hatten guten Trinkfluss, konnten aber im Preis-Genuss-Verhältnis nicht überzeugen.

Bei den neuseeländischen Weinen fiel durchweg die allzu kitschige Fruchtigkeit auf.

Die abschließende Diskussion brachte ein klares Bild. Susanne Staggl von der Österreichischen Weinmarketing sah wenig Grund zur Sorge für die heimischen Winzer. Außerhalb Europas stecke noch vieles in Kinderschuhen, meinte sie. „Unsere Winzer sind selbstbewusst, haben die meiste Erfahrung und eine lange Tradition. Das wird sich immer bemerkbar machen.“ Heimischer Grüner Veltliner sei eindeutig erkennbar. Die Billigweine aus den östlichen Ländern Europas seien zwar keine ernst zu nehmende Konkurrenz, fügten der Sorte aber einen Imageschaden zu, betonte Staggl.

Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau sieht vor allem önologischen und weinbaulichen Nachholbedarf: „In Neuseeland sind die hohen Erträge ein Problem. Die Branche ist dort sehr kommerziell aufgestellt. 95 Prozent der Trauben werden mit Maschinen geerntet.“ Eine sorgfältige Selektion sei da natürlich nicht möglich. Auch die Terroirvoraussetzungen würden noch zu wenig auf die Sorte abgestimmt. Ein großes Problem sei auch die starke UV-Belastung in den Ländern der neuen Weinwelt.

Roman Horvath meinte abschließend: „Österreichische Veltliner sind unverwechselbar. Sie besitzen Körper, Ausdruck und Struktur. Vor allem ist die Säure stimmig.“ In Übersee dagegen müsse hier und da Säure zugesetzt werden, was das harmonische Gesamtbild des Weines störe. Horvath hält es aber trotzdem für möglich, diese Art Veltliner als Nischenprodukt zu vermarkten. „Allerdings sind die Preise relativ hoch.“

Fazit aller Teilnehmer an diesem internationalen Vergleich: Der Blick in die weltweite Produktion ist zwar spannend, heimischer Grüner Veltliner ist nicht austauschbar und wird daher Österreichs Aushängeschild und Paradiesweißwein bleiben.



ÖSTERREICH WEIN

Spitzer

Wein verantwortungsbewusst genießen.