



Pössnitzberg in der Steiermark: Die Bewirtschaftung ist teils nur händisch möglich. Hier wächst ein großartiger Sauvignon Blanc.

BILD: SN/

Die geballte Frucht

In der Beliebtheitsskala ganz oben steht der Sauvignon Blanc.

PETRA BADER

Sauvignon Blanc ist überaus beliebt. Österreich kann mit diesen Weinen in der internationalen Topliga mitmischen. In den vergangenen zehn Jahren gab es einen regelrechten Boom um die fruchtbetonte, ausdrucksstarke Rebsorte. Die Anbaufläche hat sich auf rund 1.000 Hektar verdreifacht. Global gesehen spielt Frankreich als das Mutterland die wichtigste Rolle. Dort stehen rund 27.000 Hektar in Ertrag. An der Loire, vor allem in den Regionen Sancerre und Pouilly Fumé, entstehen jene Weine, die als das Maß der Dinge gelten.

Die zweitwichtigste Anbauregion ist Neuseeland mit 20.000 Hektar. Diese Sauvignons zeigen eine geballte und offensive Fruchtigkeit.

Sehr große Bedeutung hat die Sorte auch in Südafrika, vor allem rund um Stellenbosch, Paarl und Constantia. In Norditalien prägen die Sauvignon Blancs das Bild der Weißweinszene in Südtirol und im Friaul. Daneben spielen sie eine wichtige Rolle in Kalifornien und Chile.

Die urfranzösische Rebe ist wahrscheinlich aus einer Kreuzung von Traminer mit Chenin Blanc entstanden. Es gilt auch als ziemlich gesichert, dass sie einer der Elternteile des roten Cabernet Sauvignon ist. In Österreich hieß der Sauvignon Blanc lange Zeit Muskat-Sylvaner. Diese Bezeichnung ist heute auf dem Etikett nicht mehr erlaubt. Sauvignonweine können leicht und sehr knackig sein, mit grünen Noten wie frisch geschnittenes Gras, grüner Paprika, Brennnessel oder Zitrus. Stammen die Weine aus reiferen Trauben, erinnern sie an Holunderblüte, Cassis oder gelbe Pfirsiche. In sehr warmen Jahren gibt es Komponenten die an Tropenfrüchte, Honig und manchmal sogar Vegetales, ähnlich einem Spargelsud, erinnern.

Eines aber bleibt immer: Eine starke, unverkennbare Aromatik.

Die Schatzkammer für heimischen Sauvignon Blanc ist die Steiermark. Am südsteirischen Pössnitzberg nahe Leutschach hat Erwin Sabathi sein Weingut. Er erzeugt dort laut Eigendefinition „Weine in einer zeitgenössischen Interpretation der Tradition“. Für Sabathi passt keine andere Traubensorte besser in die Steiermark. „Sie reift früh, ist unempfindlich und zuverlässig. Außerdem ist der Wein unglaublich facettenreich. Einfach eine tolle Sorte“, sagt der Winzer. Zwar werden auch Chardonnay, Grau- oder Weißburgunder in seinem Keller zu außergewöhnlichen Prachtexemplaren. Aber für den Sauvignon schlägt sein Herz besonders. Die Sorte ist ziemlich starkwüchsig. Stete Arbeit ist nötig – „sonst wächst einem der Weinstock im wahrsten Sinn des Wortes über den Kopf“.

Wichtig für den späteren Wein ist die Balance zwischen Sonne und Schatten. Weine aus Trauben, die nicht permanent der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind, haben ein viel besseres Reifepotenzial. „Und auch die Aromatik ist stimmiger“, meint Erwin Sabathi. Gesteuert wird das mit dem Laubmanagement: Je nach Witterung wird Laub ausgeschnitten oder stehen gelassen.

Die wertvollsten Weine vergären bei Sabathi mit natürlichen, im Keller vorhandenen Hefekulturen spontan. Es gibt keine Zusätze. Die Weine bleiben gut ein Jahr ohne Batonage im großen Holzfass, wie der Fachausdruck für das Aufrühren der Hefe lautet. „Anschließend wird abgezogen und es folgt ein weiteres halbes Jahr Ruhe im Fass, bevor abgefüllt wird“, berichtet Sabathi.

Er keltert Sauvignon Blanc aus zwei verschiedenen Lagen: Vom Poharnig, einer sandigen Riede am Eichberg, kommen die kraftvoll fruchtbetonten, nach reifer Stachelbeere duftenden

und gleichzeitig salzigen Weintypen. Durch den Einfluss des kalkhaltigen Pössnitzberg hingegen entsteht ein sehr lagerfähiger Wein in einer eigenen Dimension – stark würzig, krei-dig, oft mit Feuersteinnoten in der Nase und einer reichen dunklen Frucht, die an Cassis erinnert. In Fachkreisen wird kolportiert, dass der Pössnitzberg eine der Rieden sei, die dem Terroir des Burgunds sehr nahe kommt. Deshalb steht hier neben dem Sauvignon Blanc aus Sabathis Top-Chardonnay.

Sauvignon Blanc ist erstaunlich flexibel. Er verträgt als eine der wenigen aromastarken Sorten sogar den Ausbau im kleinen Eichenholz, dem Barrique. Und aus der Sorte entstehen auch immer mehr orange Weine, die wie Rotwein auf der Maische vergären und daher eine Farbe von dunklem Bernstein annehmen und am Gaumen deutliche Tannine haben. Die Frucht verändert sich natürlich in eine sehr eigene, würzige Richtung, aber der Rebsortencharakter bleibt, anders als bei anderen Sorten mit diesem Ausbaustil, immer erkennbar.

Sauvignon Blanc-Weine passen übrigens besonders gut zu geschmackstintensiven Gerichten. Die leichtfruchtige Variante ist auf Grund ihrer Frische ideal zu Tomaten, grünem Spargel, Erbsen, ja praktisch zu allen Sommergemüsen.

Kraftvoll würzige Typen machen sich perfekt zu Meeresfischen mit intensiven Beilagen wie gegrilltem Paprika, Kürbis und Kräutern.

Ein opulent exotisch fruchtiger Sauvignon, eventuell mit einer kleinen Spur Restzucker im halbtrockenen Bereich, kann Currys oder anderen scharfen Gerichten Einiges entgegenhalten und wird so ihr harmonischer Begleiter.

Edelsüße Weine, Beerenauslesen oder Eiswein, sind die Klassiker zum Blauschimmelkäse oder zur deftigen Geflügelleberterrine.

SAUVIGNON BLANC

Österreichs zehn große Namen

Gross – www.gross.at
Lackner-Tinnacher – www.tinnacher.at
Neumeister – www.neumeister.cc
Erwin Sabathi – www.sabathi.com
Sattlerhof – www.sattlerhof.at
Walter Skoff – www.skofforiginal.com
Tement – www.tement.at
Winkler-Hermaden – www.winkler-hermaden.at
Wohlmuth – www.wohlmuth.at
Kollwentz – www.kollwentz.at

Österreichs zehn heiße Tipps

Hartmut Aubell – www.rebenhof.at
Daniel Jaunegg – www.jaunegg.at
Kaarriegel – www.kaarriegel.at
Sepp Muster – www.weingutmuster.com
Oberguess – www.oberguess.com
Tauss – www.weingut-tauss.at
Andreas Tscheppe – www.at-weine.at
Ewald Tscheppe – www.werlitsch.com
Johannes Zillinger – www.velue.at
Ewald Zweytick – www.ewaldzweytick.at



Die 260 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb

ZU GAST BEI CASINOS AUSTRIA

1. September 2014
CASINO KLEINWALSERTAL
16-22 Uhr

9. und 10. September 2014
CASINO LINZ
15-21 Uhr

16. und 17. September 2014
CASINO INNSBRUCK
15-21 Uhr

23. und 24. September 2014
CASINO GRAZ
15-21 Uhr

30. September und 1. Oktober 2014
CASINO BREGENZ
15-21 Uhr

www.osterreichwein.at