

Zwei ungleiche Brüder

Sehr früh wurden in Österreich 1999 und 2000 zu Jahrhundertjahrgängen erklärt. Konnten die Weine das Versprechen halten? Wir machten die Probe. Lesen Sie, welcher Winzer in der Verkostung die Nase vorn hatte.

PETRA BADER

Ich wette, dass der Perwolff wieder das Rennen macht“, meinte einer der Juroren zu Beginn der Verkostung. Vor knapp drei Jahren testeten wir österreichische Rotweine des Jahrganges 1997. Der „Perwolff“ vom Weingut Krutzler in Deutsch-Schützen im Südburgenland gewann damals überzeugend. 1997 war der Jahrgang, mit dem das österreichische Rotweinwunder so richtig begonnen hat. Es folgten die beiden hoch gelobten Jahrgänge 1999 und 2000.

Nun kam eine Runde Salzburger Weinliebhaber, Sommeliers und Weinakademiker zusammen, um Weine dieser Jahrhundertjahrgänge verdeckt und im Vergleich miteinander zu verkosten. Die Weine stammten aus den Kellern privater Sammler wie dem Salzburger Gerhard Strasser.

„1999 und 2000 zeigen einen sehr unterschiedlichen Stil“, sagte der angehende „Master of Wine“ Andreas Wickhoff. Schließlich war auch die Witterung grundverschie-

den. „1999 spiegelt sehr gut die Lage und die Rebsorte des Weines, 2000 erinnern die Weine eher an internationales Format“, meinte Wickhoff.

1999 herrschte optimales Wetter während des ganzen Frühjahres. Die Trauben konnten gut austreiben. Die lange Vegetationsperiode wirkte sich günstig aus. Warme Tage und kühle Nächte im Herbst garantierten eine deutliche Ausprägung der Aromen.

2000 war dagegen sehr heiß. Bereits zu Frühlingsende herrschten hochsommerliche Temperaturen. Der milde September ließ die Trauben zeitig reifen. „2000 war die früheste Ernte, die meine Eltern jemals einbrachten“, sagt Silvia Heinrich, Winzerin in Deutschkreuz im Mittelburgenland. Und: „Es ist ein Geschenk, wenn man als Winzer so einen Jahrgang erleben darf.“

Ein Geschenk war auch ihr Wein in der Verkostung. „Vitale Kirschnoten, Zimt und Kräuter. Sehr viel Stoffigkeit und ausgezeich-



Eine Verkostung ist eine ernsthafte Angelegenheit – Konzentration ist gefragt.

Bild: SN/BADER

netes Tannin. Ein Wein in den man sich verlieben muss“, attestierte ein Verkoster dem „Elegie“, einer Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, die zwei Jahre im kleinen Eichenholzfass reifte. Er kam auf den zweiten Platz, gleichauf mit „Mariental“ 1999 und 2000 von Ernst Triebaumer und „Steinzeiler“ 2000 von Anton Kollwentz.

„Ich war sehr beeindruckt von den klaren Jahrgangsunterschieden“, sagte Vincent Fuchs, Weinakademiker aus Seeham. „2000 war sehr überzeugend und hatte für mich die Nase klar vor dem kühleren Jahr 1999“, betonte er.

Sehr interessant präsentierten sich auch die Unterschiede im Stil der Weine. Da jeweils der 99-er und 00-er jedes Weines gemeinsam im Paarlauf antrat, wurde die Handschrift der einzelnen Winzer besonders deutlich erkennbar. Auf Kritik stieß ein „zu viel des Guten“: „Wenn trotz idealer natürlicher auch noch die volle Technikalette im

Keller genutzt wird, ist das Ergebnis fraglich. Angesichts derart monumentaler Weine wird Österreich nicht zu Unrecht als die Neue Welt von Europa beschrieben“, sagte Bernhard Zierlinger, Gastronomieleiter bei „Wein & Co“. Übertreiben es einige Winzer? Weine werden regelrecht aufgezüchtet, so dass sie in der Jugend vor Kraft und Saft strotzen. Die Lagerfähigkeit dieser Muskelprotze ist aber sehr begrenzt, wie die Verkostung eindrucksvoll gezeigt hat. Sie wirken verblüht und marmeladig. Am Gaumen zeigt sich eine aufgeweichte Tanninstruktur und eine ausgeprägte, pappige Fruchtstüße.

Dass es auch anders geht, zeigte der Gewinner der Degustation. Wie es unser vorwärtiger Kollege bereits geahnt hatte, zeigte sich der „Perwolff“ 2000 von Krutzler als würdiger Sieger. Die große Stärke: Ein authentischer österreichischer Wein auf höchstem Niveau und viel Potenzial. Der allwissende Verkoster war selig.



18 österreichische Rotweine aus der Spitzenliga der viel gelobten Jahrgänge 1999 und 2000 wurden in einer Degustation in Salzburg gegenübergestellt. Die Spannweite reichte von großartigen Beweisen der heimischen Winzerkunst bis hin zu monumentalen Schwergewichten ohne viel Charme.

Bild: SN/BADER

KOSTprobe

Das Match

18 Rotweine aus Österreichs Topliga stellten sich dieser Tage in Salzburg einem hochwertigen Match der Jahrhundertjahrgänge 1999 und 2000. Dabei wurden in einer Blindverkostung Weine aus den beiden Jahren gegenübergestellt. Im Verkostungsteam waren etliche Salzburger Weinfachleute und -sammler, unter ihnen die Weinakademiker Vincent Fuchs und Andreas Wickhoff, Bernhard Zierlinger, Gastronomieleiter bei „Wein & Co“, sowie Sommeliers und private Weinfreunde.

Bewertet wurde nach dem 20-Punkte-System. Bei der Höchstpunktzahl können drei Punkte für die Farbe, sieben Punkte für den Duft und zehn Punkte für den Geschmack vergeben werden. Die Summe ergibt das Gesamtergebnis des Weines. Der Durchschnitt der Ergebnisse aller Verkoster ergibt

das Ranking der Weine.

Der Sieger

2000 Perwolff (17,36 von 20 Punkten) vom Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen. Zu jeweils 90% Blaufränkisch und 10% Cabernet Sauvignon. Die Reben wachsen auf südöstlich bis südwestlich ausgerichteten schottrigen Lehm- bzw. Schieferböden am Eisenberg im Südburgenland. Die Trauben wurden Mitte Oktober 2000 geerntet, 21 Tage offen vergoren und anschließend 17 Monate in fast ausschließlich neuen

Barriquefässern ausgebaut. Der Wein präsentiert sich perfekt, kann aber noch gut fünf Jahre reifen. Mit seiner purpurroten bis granatroten Farbe zeigt er sich schon optisch vital.

Im Duft geben Aromen von Wildkräutern, Brombeeren und Leder den Eindruck eines typischen Eisenberger Weins. Am Gaumen ist der Perwolff sehr kraftvoll mit stabilen Tanninen, viel Saft und Kraft und einer lebendigen Fruchtigkeit im Nachhall. Ideal zu Schmorgerichten, Wild und Hartkäse.



Kleine Auswahl der verkosteten Rotweine.

Bild: SN/BADER

Das Ranking

2000 Elegie (16,36 von 20 Punkten) Weingut Johann Heinrich, Deutschkreuz
2000 Mariental (16,36) Weingut Ernst Triebaumer, Rust
1999 Mariental (16,36) Weingut Ernst Triebaumer, Rust
2000 Steinzeiler (16,36) Weingut Kollwentz, Römerhof, Großhöflein
1999 Perwolff (16,22) Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen

Noch mit dabei

Salzburg, Weingut Gernot Heinrich, Gols
G, Weingut Gesellmann, Deutschkreuz
Ungerberg, Weingut Paul Achs, Gols
In Signo Leonis, Heribert Bayer, Neckenmarkt
Rosenberg, Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Ihre Weintermine

Weinviertel

01.03. €
Weißweinparty im Rathausaal Obermarkersdorf, 2073 Obermarkersdorf, Info: Rainer Hausenberger, Tel.: +43 650 9677544, hausenberger@gmx.at, www.winehorns.at

08.03. €
Verkostung diverser Weinsorten in der Buschenschank Scharmitzer, Fasangasse 5, 2244 Spannberg, Info: Scharmitzer Gerhard, Tel.: +43 664 3419249, weinbuschschank@gmx.at

Wien

27.02. - 01.03. €
Weltweinfestival 2008 im Palais Coburg, Coburgbastei, 1010 Wien, Info: info@weltweinfestival.com, www.weltweinfestival.com

Thermenregion

13.03. €
Rotweine im Trend in der Badener Hauervinothek, Info: Anmeldung erbeten!, Brusattiplatz 2, 2500 Baden, Tel.: +43 2252 45640, badener.hauervinothek@aon.at, www.hauervinothek.at

Kamptal

15.03. - 16.03. €
Saisoneröffnung, GV-Preis & Weinkulinarium in der Viothek Straß, Info: Tel.: +43 2735 3900, Langenloiserstraße 199, 3491 Strass, www.vinothek-strass.at

Wagram

13.03.
JWW - JungWeinWeidling im Weidlinger Ortszentrum, Schredtgasse 1, 3411 Weidling/Klosterneuburg, Info: Tel.: +43 2243 35737

Salzburg

11.03. €
Mittelburgenland DAC und Weinviertel DAC Präsentation im Gwandhaus, Info: Andrea Weinberger, Morzger Str. 31, 5020 Salzburg, Tel.: +43 2682 702 631, a.weinberger@weinburgenland.at

Oberösterreich

29.02. €
Wein+Biennale Cuvée im Kulturhaus Oberösterreich, Info: Willibald Katschthaler, Darnetzstr. 30, 4020 Linz, Tel.: +43 664 2308551, office@vinovino.at, www.vinovino.at

04.03. €
Wein und Käse auf Partnersuche im Seminarhotel Brummeier, Restaurant Kepler Stuben, Stadtplatz 35, 4070 Eferding, Info: Tel.: +43 7272 2462, www.brummeier.at

Kärnten

09.03. - 12.03. €
Gast Klagenfurt INTERVINO in den Kärntner Messen, Info: Kärntner Messen, Gerd Cechak, Messeplatz 1, 9021 Klagenfurt, Tel.: +43 463 5680020, cechak@kaerntnermessen.at, www.kaerntnermessen.at/gast

Tirol

29.02. - 02.03. €
Weinmesse im Messelände Innsbruck, 6020 Innsbruck, Info: Int. Messen CMW, Peter Lindpointer, Tel.: +43 6232 6563, office@cmw.at, www.cmw.at

Steiermark

01.03. €
Saisoneröffnung mit kommentierter Verkostung des Jahrgangs 2007 in der Gesamtsteirische Viothek, Marktstraße 6, 8354 St. Anna am Aigen, Info: Tel.: +43 3158 2801, wein@gesamtsteirische-vinothek.at, www.gesamtsteirische-vinothek.at

Seminare für Weinliebhaber:
Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/6853 od. 02732/87612, www.weinakademie.at

€ = kostenpflichtige Veranstaltung

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausoessterreich.at

www.weinausoessterreich.at

