

# DIE ZEIT GENUSSEDITION WEIN



Foto: Hans-Peter Siffert/Stockfood

## WEINE AUS ÖSTERREICH: KULTUR FÜR DEN GAUMEN!

DIE GROSSEN SÖHNE ÖSTERREICHS HATTEN SCHON IMMER EIN BESONDERES VERHÄLTNISS ZUM WEIN. JOSEPH HAYDN ZUM BEISPIEL. DER LIESS SICH SEIN HONORAR AM LIEBSTEN IN WEIN AUSZAHLEN. ANGESICHTS DER VIELFALT AN CHARAKTERVOLLEN SPITZENWEINEN, DIE ÖSTERREICH ZU BIETEN HAT, SICHER KEINE SCHLECHTE ENTSCHEIDUNG. WIR JEDENFALLS KÖNNEN JOSEPH HAYDN VERSTEHEN – HEUTE BESSER DENN JE.

Österreichische Schulkinder lernen schon früh, dass man ihr Land auf einem Globus zwar mit dem kleinen Finger abdecken kann, dass es aber trotzdem ausstrahlt in die ganze Welt. Dank seiner Geschichte, dank seiner Landschaft, dank seiner Kultur und nicht zuletzt auch: dank seiner unvergleichlichen Weine, die immer wieder die Weinliebhaber begeistern. Dabei macht die österreichische Weinproduktion gerade mal ein Prozent an der Weinproduktion der ganzen Welt aus. Nur 52 000 Hektar Rebfläche gibt es in Österreich, das sind 520 Quadratkilometer, zusammen nicht einmal ein Stück Land von 23 mal 23 Kilometern. Da haben die Franzosen allein im Bordeaux doppelt so viel, und die Spanier im ganzen Land das 23-Fache.

### GESCHÄTZT IN ALLER WELT

Und doch sind Weine aus Österreich in aller Welt geschätzt. Kein Feinschmeckerrestaurant in New York, London oder Tokio kann es sich mehr leisten, österreichischen Wein nicht auf der Karte zu haben. Und während die Weine in aller Welt einander immer ähnlicher werden, entstehen in Österreich Weine mit einer eigenen Persönlichkeit. Unverwechselbare Tropfen, die noch etwas verraten über das Land, aus dem sie kommen, über seine Kultur, seine Historie, seine ganz speziellen Rebsorten. Hinter den wirklich großen, bekannten Namen des österreichischen Weins stehen heute überschaubare, private Betriebe, meist in Familienhand, vom Besitzer selbst geführt. Und diese Winzer haben verstanden, dass sie mit Qualität, und nur mit Qualität Geld verdienen können. Wein aus Österreich, das

ist kein Industrieprodukt, sondern ein handwerkliches Erzeugnis. Keine »Trinkmarmelade«, sondern ein Gewächs mit Aromatik, Finesse, Struktur, eins, von dem man gern auch noch ein zweites Glas trinkt – und an das man sich sogar erinnert.

### DER NACHWUCHS MACHT'S BESSER

Begonnen hat diese konsequente Hinwendung zur Qualität allerdings mit einem Skandal, der 1985 die gesamte Weinwelt tief erschütterte: der Glykolein-Skandal. Heute, aus der Distanz von 23 Jahren, darf man behaupten, dass dieser Weinskandal das Beste war, was dem österreichischen Wein passieren konnte. Zum einen führte er zu einem Generationenwechsel im österreichischen Weinbau. »Ihr habt genug verbockt, jetzt lasst uns machen!«, sagten die Söhne und Töchter zu ihren Vätern und übernahmen die Betriebe. Es waren junge, gut ausgebildete Winzer, und sie professionalisierten ihre Arbeit, konzentrierten sich auf den Weinbau, der bisher oft nur Nebenerwerb gewesen war, verglichen sich mit den Besten der Welt. Vor allem hatten sie eines begriffen: Ihre einzige Chance war Qualität. Bedingungslose Qualität, die (nicht nur im Weinbau) der Feind von Quantität ist. Diese jungen Winzer wussten, dass sie die Einzigartigkeit der traditionellen österreichischen Rebsorten pflegen mussten. Und sie waren in der Welt herumgekommen, hatten bei Winzern in Frankreich, Kalifornien oder Südafrika gearbeitet, hatten neue Rebsorten kennengelernt. Jetzt kamen sie nach

Hause, experimentierten mit Syrah, mit Cabernet Sauvignon, mit Viognier – und die Ergebnisse waren oft fulminant.

### EIN SKANDAL MIT FOLGEN

Dazu kam das neue österreichische Weingesetz, das den Winzern half, sich selbst aus dem Sumpf des Weinskandals von 1985 zu ziehen. Noch im Skandaljahr war es verabschiedet worden, und die Politiker nannten es das »strengste Weingesetz der Welt«. Es regelt die lückenlose Kontrolle aller Weinbestände in österreichischen Kellern, wodurch Fälschungen so gut wie unmöglich werden, es regelt die Qualitätsstufen von Tafelwein, über Land- und Qualitäts- bis zu den Prädikatsweinen, es benennt die Weinbaugebiete, die zulässigen Rebsorten, es begrenzt den Höchstertag pro Hektar stärker als in vielen anderen europäischen Ländern. Jeder österreichische Qualitäts- und Prädikatswein wird von Staats wegen doppelt geprüft: bei einer weinchemischen Analyse und von einem Verkostergremium. Nur ein Wein, der beide Prüfungen bestanden hat, erhält die staatliche Prüfnummer sowie die rot-weiß-rote Banderole.

### FÜHREND IM BIOLOGISCHEN WEINBAU

Darüber hinaus sind österreichische Winzer heute weltweit führend, wenn es um biologischen Anbau geht. So, wie der Anteil der Biobauern nirgends in der Welt höher ist als zwischen Bodensee und Neusiedlersee, so schwenken auch immer mehr Winzer auf eine nachhaltige, schonende Arbeit in ihren Weingär-

ten um. Allein zwischen 1994 und 2004 hat sich die Zahl der österreichischen Weinbauern, die auf Kunstdünger und Pestizide verzichten, verdreifacht.

### DIE POLITIK DES WEINGLASES

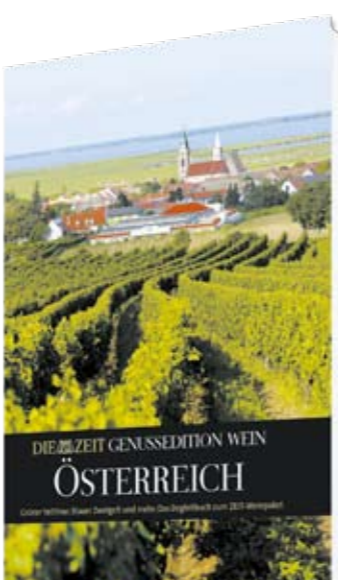
Wein gehört aber nicht nur zur Kultur und zum Leben in Österreich einfach dazu, sondern hat dem heutigen Österreich sogar seine Freiheit geschenkt. Und das kam so: Leopold Figl war der erste österreichische Bundeskanzler nach 1945 und ab 1953 Außenminister. Er war es vor allem, der mit den Russen über einen Staatsvertrag verhandelte, durch den Österreich seine Souveränität wiedererlangen sollte. Bei schwierigen Gesprächen stellte Figl oft einen Doppelliter Wein auf den Tisch und sprach: »Meine Herren, wenn der Geist was leisten soll, braucht der Körper Alkohol!« Leopold Figl selbst bekannte sich zu seiner »Politik des Weinglases«. Die hat er offenbar auch mit den Russen betrieben – erfolgreich, denn die waren nur Wodka gewohnt. Eine Karikatur von 1955 zeigt den Verhandlungstisch in Moskau: Österreichs Bundeskanzler Julius Raab spielt Zither und singt dazu, die Russen wenden sich schluchzend ab, und Figl raunt Raab ins Ohr: »Jetzt noch d'Reblaus, dann sans waach!« »Weich« wurden die Russen im April 1955 wirklich, im Mai unterzeichneten die Alliierten den Staatsvertrag und sechs Monate später verließ der letzte Besatzungssoldat, ein Russe, Österreich. Dieser Tag wurde zum österreichischen Nationalfeiertag. Wein gehört in Österreich einfach zum Leben... auch zum politischen.



## GEWINNEN UND GENIESSEN

Gewinnen Sie ein Weinseminar für 2 Personen!

Unter allen Teilnehmern verlosen wir gemeinsam mit unserem Partner Vini-versität 5 Weinseminare à 2 Personen. Probieren und lernen Sie, welche Aromen harmonieren. Die Weinseminare finden in mehreren Städten mit unterschiedlichen Schwerpunkten statt. Vom Weinliebhaber, der sich im Basisseminar einen Überblick über Rebsorten und Anbaugebieten verschaffen möchte, bis zum Kenner, der eine komplexe Sensorikschulung anhand exzellenter Tropfen unter der Anleitung von fachkundigen Sommeliers erleben kann, findet sich hier für jeden das passende Programm. Entdecken Sie Ihre Sinne neu und lassen Sie das Weinseminar zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.



## DIE ZEIT GENUSSEDITION WEIN

In Zeiten, in denen auch in der Weinwelt allzu oft geschmackliche Einförmigkeit herrscht, haben wir uns auf die Suche nach dem Eigenen, Regionalen, Authentischen gemacht. Nach dem, was eine Landschaft, ihren Boden, ihr Klima, ihre Menschen repräsentiert. Man könnte sagen: ihre Essenz. Und was könnte diese besser verkörpern als ihr Wein?

Unsere Experten-Jury wurde vom Sommelier Remigio Poletto beraten und hat für Sie sechs Meisterwerke der österreichischen Weinkunst ausgewählt, die wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen und als limitiertes Genusspaket »Weine

aus Österreich« inklusive ZEIT-Begleitbuch zum Vorzugspreis anbieten, solange der Vorrat reicht.

Erfahren Sie jetzt mehr über die Weingüter, die unsere Redakteure besucht haben. Lernen Sie Kellermeisterin Inga Funke und ihre Begeisterung für den biodynamischen Weinanbau kennen, den besten Sommerwein 2008 sowie einen wirklich großen Rotwein aus dem Burgenland. Erleben Sie Remigio Poletto im Interview, und lassen Sie sich von einem köstlichen Rezept seiner Frau Cornelia inspirieren, das diese Ihnen zum Weißburgunder empfiehlt.



## DIE KRAFT DER SONNE

BLAUFRÄNKISCH 2006

WEINGUT: HEIKE UND GERNOT HEINRICH

ALS GERNOT HEINRICH VON SEINEN ELTERN DEN KLEINEN WEINGARTEN ÜBERNAHM, WAREN DAS NUR EIN PAAR REIHEN WEINSTÖCKE, GANZE 0,12 HEKTAR.

Für die Eltern von Gernot Heinrich war der Weinbau ein reiner Nebenerwerb gewesen, ihren eigentlichen Lebensunterhalt hatten sie in den Diensten von größeren Bauern verdient. Heute, 19 Jahre später, bewirtschaftet Gernot Heinrich mit seiner Frau Heike 60 Hektar Weinberge, hat rund 2000 Barriques im Keller liegen und gehört zu den allerbesten Winzern Österreichs. Vor allem seine Rotweine finden sich Jahr für Jahr ganz oben auf den Bestenlisten und in den Weinguides.

Zu verdanken hat er das neben seinem önologischen Können und seinem Unternehmergeist vor allem seinen »Rieden«, wie die Weinberglagen in Österreich heißen. Und dem pannonischen Klima mit heißen, trockenen Sommern und kalten Wintern.

### VON DER SONNE VERWÖHNT

Heinrichs beste Weingärten liegen am Südhang der Parndorfer Platte, einer von der Donau aufgeschütteten, bis zu 45 Meter hohen Schotterterrasse, die sich nordöstlich des Neusiedlersees bis zur ungarischen Grenze erstreckt. Dort

liegen die Riede Altenberg, Salzberg und Gabarinza, von dort geht der Blick weit nach Süden über den See und zum Leithagebirge am Westufer. Dort ist die Kraft der Sonne zu spüren, die sich im Laufe jedes Sommers in den Trauben konzentriert.

Vor wenigen Wochen ist allerdings in den Weingärten das Schlimmste passiert, was einem Weinbauern passieren kann: Ein heftiger Hagel hat mehr als die Hälfte aller Trauben an den Rebstöcken zerstört. Aber Gernot Heinrich kann der Hagelkatastrophe sogar etwas Gutes abgewinnen: »Die Trauben, die übrig bleiben, werden umso besser. Wenn wir jetzt noch einen sonnigen Spätsommer bekommen, wird der 2008er sehr, sehr gut!«

Vielleicht fast so gut wie der 2006er und der Blaufränkisch 2006. Wozu er den gern trinken würde? »Vielleicht zu einer Leber. Oder zu einem Reh«, so Gernot Heinrich. Auf jeden Fall mit einer Temperatur von 16 bis 18 Grad. Und vielleicht auch erst in ein paar Jahren. Denn Gernot Heinrichs Rotweine sind große Rotweine. Die werden – bei richtiger Lagerung – mit der Zeit immer besser.



### UNSER WEINURTEIL

Gereift in alten Barriques, zeigt dieser Rotwein aus dem Burgenland fast mediterrane Züge. Zuerst Kräuter, Würze und Vergetabilität, dann ein wahrer Früchtekorb in der Nase: Preiselbeeren, Brombeeren, Weichseln, Kirschen. Am Gaumen besticht er durch einen charakteristischen Restsäureschub, der von einer eleganten Fruchtnote überlagert wird. Reife Tannine, elegante Struktur.



## DAS IST WIE KOCHEN MIT BESTEN ZUTATEN

HALBTURN KÖNIGSEGG »ROT«

WEINGUT: WEINGUT SCHLOSS HALBTURN

EINER DER SCHÖNSTEN KELLER DES LANDES IM BORDELAISER STIL IST DER ARBEITSPLATZ VON MARKUS SIEBEN. DER IST KELLERMEISTER IM WEINGUT SCHLOSS HALBTURN.

Das Schloss Halbturn gilt als der bedeutendste Barockbau des Burgenlandes. Es diente einst dem Kaiserhaus als Jagd- und Sommerresidenz. Heute beheimatet es ein modernes und erfolgreiches Weingut. Im unnachahmlichen Ambiente der barocken Pferdestallungen wurde ein moderner Weinkeller eingerichtet. In Gär-tanks, in Barriques und Holzgärständern werden die Weine der Linien »Schloss Halbturn«, »Imperial«, »Graf Königsegg« und »Schloss am Kaiserberg« ausgebaut. Markus Sieben ist hier Kellermeister. Er hat maßgeblich dazu beigetragen, dass das traditionsreiche Weingut zu den Topadressen in Österreich zählt.

### MIT LEIB UND SEELE KELLERMEISTER

Markus Sieben hat das Weinmachen in Geisenheim studiert. Er hat schon in Ungarn, in Südafrika und im Rheingauge arbeitet und kann stundenlang erzählen, wie sorgfältig die Trauben für die Cuvée von der Lese bis zur Gärung behandelt werden. Wie sie »sehr selektiv« geerntet, vorsichtig in kleine Kisten gelegt, im Kühlanhänger zum Schloss transportiert und auf einem Rütteltisch von Steinchen

und anderen Verunreinigungen befreit werden. Wie sie dann über ein Sortierband müssen, in die Abbeermaschine, über ein Lochblech, durch das alle unreifen, grünen Beeren verschwinden. Wie dann am Ende zu 99,5 Prozent hochreifes Traubenmaterial ohne Stielanteile übrig bleibt. »Wenn das im Keller ist«, so Markus Sieben, »braucht man kein Hexenwerk mehr. Das ist wie Kochen mit allerbesten Zutaten.«

### EIN BURGENLÄNDER MIT ZUKUNFT

Der »Königsegg rot« ist einer der Weine, auf die Markus Sieben besonders stolz ist. Und das sicherlich zu Recht. Auf Rotschotterboden mit Kalkschichten sowie dem einzigartigen Leithabergkalk gewachsen, präsentiert sich diese Cuvée als ein typischer Spitzenwein aus dem Burgenland. Oder wie es der *Vinaria* Jungweinguide 2008 so treffend beschreibt: »Verhaltene Dunkelfrucht. Am Gaumen wunderschön brombeerig aufgehend. Saftig und wunderschön dicht. Ein echter Burgenländer mit Zukunft.« Dem können wir uns nur anschließen.



### UNSER WEINURTEIL

Ein echter Spitzenrotwein – traditionell vinifiziert und burgenländisch in der Stilistik. Das einladende Bukett umwirbt die Nase mit einem Mix aus dunklen Beeren, Cassis und Himbeere mit leichten Anklängen von Hagebutte. Fester, knackiger Körper, robust, mineralisch unterlegt, seidiges Tannin. Passt perfekt zu Wild, Lamm, Ente und Schmorgerichten.



## EINE ÜBERRASCHENDE PRÄSENZ

HALBTURN KÖNIGSEGG »SERO«

WEINGUT: WEINGUT SCHLOSS HALBTURN

NICHT IMMER HATTE DAS WEINGUT SCHLOSS HALBTURN EINEN SO GUTEN RUF WIE HEUTE. EINE ÜBERAUS BEMERKENSWERTE ERFOLGSGESCHICHTE.

Auch heute noch kommen ältere Leute ins Schloss Halbturn und fragen nach einem »Töchterl«. Das »Töchterl«, das gibt's schon lange nicht mehr. So nannte sich ein ziemlich süßer Weißwein, der in der Doppelliterflasche verkauft wurde – das typische Produkt einer Zeit, in der das Weingut Schloss Halbturn ein ebenso großer wie unbekannter Betrieb war. Doch die Zeiten sind vorbei.

### FRISCHER WIND VOM ENFANT TERRIBLE

Im Jahr 2001 übergab Baron Waldbott-Bassendorf das Barockschloss samt Landwirtschaft und Weingut an seinen Neffen, Markus Graf zu Königsegg. Und der startete gleich durch: Er engagierte umgehend Carlo Wolf als Berater. Das *Enfant terrible* der österreichisch-deutschen Feinschmeckerszene holte neue Leute für das Weingut, ließ auf 40 von 65 Hektar neue Reben pflanzen und brachte vor allem ein neues Qualitätsbewusstsein in den Betrieb – mit zuweilen eigenwilligen Methoden. So saß er nach der Lese bei der Traubenselektion auf einem Tennisschiedsrichter-Hochstuhl, um seinen Arbeitern genau

auf die Finger zu schauen und notfalls mit einem langen Stock auf Fehler hinzuweisen.

### DIE MÜHE HAT SICH GELOHNT

Heute zieren drei Sterne den Eintrag von Schloss Halbturn, und laut Gault Millau gehört eine Trockenbeerenauslese aus Halbturn mit 19,5 von 20 möglichen Punkten zu den zehn allerbesten Weinen Österreichs. Neben den Produktlinien »Schloss Halbturn« und »Schloss Halbturn Impérial« sind es vor allem die Weine der »Königsegg«-Reihe, die zum Erfolg des Weinguts beigetragen haben.

Einer der Spitzenweine aus der »Königsegg«-Reihe ist der Roséwein »Königsegg Sero« 2007, der jüngste von *Vinaria* zum besten Roséwein Österreichs gekürt wurde. Und warum hat dieser Rosé einen so ungewöhnlichen Namen? Ganz einfach: Weil man einen Roséwein nicht einfach Rosé taufen kann, drehte man die Silben einfach um. Aus diesem Grund wurde aus Rosé »Sero«.

### UNSER WEINURTEIL

Lachsfarben mit rosa Reflexen ist dieser Rosé ein idealer Wein für laue Sommerabende auf der Terrasse. Er überzeugt durch ein kühl fruchtiges Bukett mit einer dezenten Note nach Erdbeere sowie der frisch animierenden Säure am Gaumen – saftig und anregend. Im Abgang würzig. Harmoniert perfekt mit leichten Frühlings- und Sommergerichten, Salat, Fisch und Pasta.



## ...UND WELCHE SPEISE EMPFEHLEN SIE DAZU, FRAU POLETTA?

CORNELIA POLETTA GEHÖRT ZU DEN SPITZENKÖCHINNEN DEUTSCHLANDS. IHRE KÜCHE PFLEGT EINEN AUSGEPRÄGT MEDITERRANEN STIL. IN DEN SIE IMMER WIEDER HEIMISCHE PRODUKTE AUS DEM NORDEN DER REPUBLIK EINFLIEßEN LÄSST: EINE KÖSTLICHE VERBINDUNG! FÜR DAS ÖSTERREICH-PAKET DER ZEIT GENUSSDITION WEIN EMPFIEHLT CORNELIA POLETTA EIN VON IHR KREIERTES REZEPT, DAS BESONDERS GUT ZUM WEISSBURGUNDER PASST.



### Risotto mit Salsiccia und Radicchio (für vier Personen)

Zubereitungszeit 35 Min.

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

100 g Salsiccia (ersatzweise grobe Bratwurst)

½ l Geflügelbrühe

80 g Butter

200 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)

50 ml Weißwein

1 Kopf Radicchio

1 Schuss Essig

je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

4 Zweige Petersilie

80 g Parmesan, gerieben

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Salsiccia klein schneiden. Die Geflügelbrühe aufkochen lassen.

2. 1 EL Butter in einer Kasserolle (am besten lassen sich Risotti in Kupfertöpfen zubereiten) schmelzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten; dann die Salsiccia zugeben und von allen Seiten anbraten. Den Risottoreis dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen.

3. So viel heiße Geflügelbrühe aufgießen, bis der Reis bedeckt ist, dann die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen; dabei gelegentlich umrühren. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Je nach Reissorte dauert das 18–20 Min.

4. Inzwischen den Radicchio putzen und waschen. Die Blätter in lauwarmes Wasser mit 1 Schuss Essig legen – so verlieren sie ihren bitteren Geschmack. Herausheben, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Die Kräuter waschen, trocken tupfen und die Blättchen fein schneiden.

5. Das fertige gegarte Risotto mit der restlichen Butter, dem Radicchio und den Kräutern gut vermischen. Mit dem geriebenen Parmesan abschmecken.

**Polettos Kochtipp:** Sollten Sie einmal Risottoreis haben, lässt sich dieser wunderbar zu »Arancini« verarbeiten. Dafür das Risotto auskühlen lassen, mit 1 Stückchen Gorgonzola oder Mozzarella zu kleinen Kugeln formen, in Semmelbröseln panieren und in heißem Fett ausbacken.



ENTDECKEN SIE WEITERE DELIKATE REZEPTE: »ALLES POLETTA« CORNELIA POLETTA ISBN (13) 978-3-8338-0445-8



## HERR POLETTO, HAT DER NATURKORKEN AUSGEDIENT?

ZUSAMMEN MIT SEINER FRAU CORNELIA BETREIBT DER SOMMELIER REMIGIO POLETTO IM HAMBURGER STADTTEIL EPPENDORF DAS RENOMMIERTE FEINSCHMECKERLOKAL „POLETTO“ UND BIETET SEINEN GÄSTEN EIN ERSTKLASSIGES WEINANGEBOT. KOMPETENTE BERATUNG INKLUSIVE.

HERR POLETTO, UNSERE SELEKTION ENTHÄLT WEINE MIT DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN VERSCHLÜSSEN, UNTER ANDEREM AUCH MIT SCHRAUBVERSCHLUSS. WIE DENKEN SIE DARÜBER?

Österreich ist das Land, das den Schraubverschluss am kompromisslosesten eingeführt hat. Alternativverschlüsse zu Naturkork werden bereits seit Jahren getestet. Italien hat beispielsweise Mitte der neunziger Jahre Silikon eingesetzt. Für lange Lagerung sind diese Verschlüsse allerdings nicht geeignet, da sie sich im Laufe der Zeit verändern und nicht dicht bleiben.

WARUM SIND ALTERNATIVEN ZUM NATURKORKEN ÜBERHAUPT NOTWENDIG?

Zum einen ist die Beschaffung schwierig. Korkeichen, aus deren Rinde Naturkorken erstellt werden, wachsen nur in wenigen Regionen Europas. Außerdem ist die Qualität sehr unterschiedlich. Je dichter der Kork gewachsen ist, desto höher Qualität und Preis. Eine Garantie, dass die Korken in Ordnung sind, gibt es leider nie. »Korkiger« Geschmack resultiert nämlich aus einem Schimmelpilzbefall des Korkens – egal, wie hygienisch gearbeitet wird. Das heißt, man muss bereits bei der Abfüllung mit einer Ausfallquote von 10–15% rechnen, was für Winzer und Kunden ein sehr hohes Risiko darstellt.

WAS HALTEN SIE VON DEN ELEGANTEN GLASKORKEN?

Die Glaskorken haben den Nachteil, dass noch nicht bekannt ist, ob sie bei langer Lagerung dicht halten. Außerdem sind sie

im Vergleich zu den herkömmlichen Korken relativ teuer. Allerdings sind sie praktisch zum Wiederverschließen der Flasche und sehr ästhetisch.

WIE REAGIEREN IHRE GÄSTE AUF SCHRAUBVERSCHLÜSSE?

Teilweise gibt es noch Erklärungsbedarf. Ich freue mich auf die Zeit, wenn der Schraubverschluss etabliert ist und ich mich wieder ganz auf die Weine und ihre Winzer konzentrieren kann. Verschlüsse sollten am Tisch eigentlich nicht das Thema sein, die Geschichten, die die Weine zu erzählen haben, sind viel spannender.

IN WELCHE RICHTUNG GEHT DER TREND?

Ganz klar in Richtung Schraubverschluss! Er ist die günstigste, sicherste und praktischste Lösung. Es wird aber noch einige Zeit dauern, bis er sich durchgesetzt hat, da die technische Umrüstung bei der Abfüllung sehr aufwändig ist.



### WEINGÜTER:

- 1 ANTON BAUER, FEUERSBRUNN
- 2 GRAF HARDEGG, SEEFELD-KADOLZ
- 3 ELKE UND GERNOT HEINRICH, GOLS
- 4 SCHLOSS HALBTURN, HALBTURN
- 5 JOHANN SCHNEEBERGER, HEIMSCHUH

DER BIODYNAMISCHE WEINBAU GEWINNT IMMER MEHR FREUNDE IN ÖSTERREICH. KELLERMEISTERIN INGA FUNKE HAT DAMIT BESTE ERFAHRUNGEN GEMACHT.



## FRISCH, SPRITZIG, ADELIG

VELTLINSKY – GRÜNER VELTLINER 2007  
WEINGUT: SCHLOSSWEINGUT GRAF HARDEGG

Das Schlossweingut Graf Hardegg liegt in Seefeld-Kadolz, ganz im Norden des Weinviertels, dem größten Weinanbaugelände in Österreich. Das Weinviertel war bis vor wenigen Jahren nicht unbedingt für Spitzenweine bekannt. Dass sich das geändert hat, daran hat das Schlossweingut Graf Hardegg einen großen Anteil – und seit gut zwei Jahren auch die deutsche Kellermeisterin Inga Funke.

### DER PURE LUXUS

Die typische Rebsorte für das Weinviertel ist der Grüne Veltliner. Auch in den Weingärten des Grafen Hardegg macht diese weiße Traube 45 Prozent aus. Und dann ist da noch der Veltinsky. Den hat das Schlossweingut Graf Hardegg im Jahr 1996 entwickelt. Der Veltinsky ist 100 Prozent Grüner Veltliner, ein frischer, spritziger Wein, der trotzdem edel ist – nach höchsten Qualitätsmaßstäben angebaut und vinifiziert. Er war der erste österreichische Markenwein für ein trendbewusstes urbanes Publikum. Jede einzelne verwendete Traube stammt aus den Weingärten des Grafen Hardegg. Einen »Luxus« nennt Inga Funke das.

Es bedeutet nämlich, dass sie genau weiß, was in jeder Flasche ist und dass sie für die Qualität garantieren kann.

### BIO AUS ÜBERZEUGUNG

Seit 2006 wird das Weingut biodynamisch bewirtschaftet: In den Weinbergen wachsen Wildkräuter und Leguminosen wie Klee, die die Bodenerosion verhindern, den Wasserhaushalt regulieren, die Reben mit Stickstoff aus der Luft versorgen und vor Pilzen schützen. Gedüngt wird mit selbst hergestelltem Kompost aus Trester, Schnittgut und Schweinemist, man spritzt mit homöopathischen und biodynamischen Präparaten, mit Brennnessel-, Kamillen- und Ackerschachtelhalmtee. Und das alles unter Berücksichtigung der Mondphasen.

Für Kellermeisterin Inga Funke schlägt sich dieses Bewusstsein auch in der Qualität der Weine nieder: »Die Erfahrung hat gezeigt, dass in einem intakten Ökosystem Spitzenweine gedeihen, die einfach besser schmecken.« Der Veltinsky 2007 ist hierfür der beste Beweis.

### UNSER WEINURTEIL

Ob als Essensbegleiter oder als Erfrischung an heißen Sommertagen – der Veltinsky 2007 ist ein angenehmer Wein für alle Tage. Mit seinem frischen Duft nach Heu und Wiesenblüten und seiner dezenten Apfelnote und mineralischen Würze erfreut er Nase und Gaumen gleichermaßen. Im Abgang bleiben feine Fruchtsüße und knackige Säure in harmonischer Balance.



## TIEFGRÜNDIGES VOM SÜDHANG

BLAUER ZWEIFELT 2006  
WEINGUT: WINZERHOF ANTON BAUER

DIE WELT IST KLEIN IN FEUERSBRUNN. EINE PARZELLE GRENZT AN DIE ANDERE. GUT FÜR ANTON BAUER, DER NUR ZU GERNE ALLES IM BLICK BEHÄLT.

Es ist nicht ganz leicht, in Feuersbrunn den richtigen Bauer zu finden. An der Hauptstraße steht das Gasthaus Bauer »Zum goldenen Kreuz«, es gibt das Weingut Eduard und Ulrike Bauer, auch Josef »Joe« Bauer macht Wein, wir aber suchen Anton Bauer. Von ihm kommt nämlich der Blaue Zweifelt 2006, einer der besten Rotwein-Jahrgänge seit Langem. In Feuersbrunn liegen die Weingärten am Abhang einer 120 Meter hohen Geländestufe, die nördlich des Ortes in Ost-West-Richtung verläuft. Das heißt: Alle Weinanbaugelände sind nach Süden ausgerichtet und strecken sich geradezu der Sonne entgegen. Andererseits regnet es wenig – nur etwa 400 Millimeter pro Jahr. Der Lössboden aber kann das wenige Wasser gut speichern, er ist tiefgründig und leicht erwärmbar.

### EINER DER BESTEN ROTWEIN-JAHRGÄNGE

Auch deshalb geraten die Rotweine von Anton Bauer so ausgezeichnet, dass sie auf den Weinkarten von Toprestaurants zwischen Wien und New York stehen. Sieben von zehn Flaschen, auf deren Etikett »Anton Bauer« prangt, werden ex-

portiert. An die 220 000 Flaschen sind es insgesamt, die Jahr um Jahr den Betrieb verlassen. Das kann Anton Bauer nicht alles auf den 20 Hektar produzieren, die er selbst bewirtschaftet. Zusätzlich kauft er jährlich Trauben von weiteren 15 Hektar zu – nur von Weinbauern aus Feuersbrunn, deren Weingärten, Arbeitsweise und Qualitätsbewusstsein er kennt.

Die Welt in Feuersbrunn ist klein, eine Parzelle grenzt an die andere. Da sieht Anton Bauer genau, ob auch seine Traubenlieferanten im Sommer ein Drittel der Trauben wegschneiden, damit pro Trieb nur noch eine Traube reift. Denn weniger ist eben auch beim Weinmachen oft mehr – mehr Duft, mehr Geschmack, mehr Qualität.

Wann der ideale Zeitpunkt ist, um den Blauen Zweifelt von 2006 zu trinken? »Der hat ein weiches Tanningerüst«, sagt Anton Bauer, »der ist jetzt schon gut. Aber wer es aushält, kann ihn auch bis zu sieben Jahre lang lagern.«

Keine Frage: 2006 wuchs am Wagram einer der besten Rotwein-Jahrgänge seit Langem.

DIE WINZERFAMILIE SCHNEEBERGER PFLEGT SO MANCHE TRADITION: DEN VORNAMEN JOHANN. DEN EIGENEN BUSCHENSCHANK. UND VOR ALLEM: DIE LIEBE ZUM WEIN.

SCHNEEBERGER MUSKATELLER 2007  
WEINGUT UND STEIRISCHE KELLEREI: JOHANN SCHNEEBERGER

Johann Schneeberger junior, Meister für Weinbau und Kellerwirtschaft, ist gerade mal 27 Jahre alt. Trotzdem hat sein Familienbetrieb eine lange Tradition. Nicht nur, dass die Männer seit vier Generationen Johann heißen, auch Wein macht seine Familie seit mindestens vier Generationen. Um genau zu sein: seit 1870.

Nicht ganz so lange betreibt die Familie Schneeberger neben dem Weinbau auch einen Buschenschank. Buschenschanken sind typisch für die Steiermark. Sie machen einen Besuch der drei Weinbaugelände erst richtig reizvoll. Ein vorder Tür gehängtes Bündel Zweige signalisiert, dass hier ein Winzer seine eigenen Weine zur Verkostung anbietet. Johann Schneeberger hat so ganz unmittelbaren Kontakt mit den Genießern seiner Spitzenweine – er muss sich nur in den Buschenschank zu ihnen setzen.

Die Trauben, aus denen Johann Schneeberger seinen Muskateller keltert, wachsen am Demmerkogel auf fast 600 Metern Höhe – und damit in einem der höchstgelegenen Weingärten Europas. Dabei ist der Muskateller eine

anspruchsvolle und schwierige Traube: fäulnis anfällig, empfindlich gegen Frost und Pilzbefall. Aus diesen Trauben einen trockenen Wein zu erzeugen ist eine österreichische, vor allem steirische Spezialität.

### BESTER SOMMERWEIN 2008

Im vergangenen Jahr lief alles gut am Demmerkogel. Für seinen Muskateller 2007 errang Johann Schneeberger eine Silbermedaille beim internationalen Wine Contest Monde Selection in Brüssel, er wurde Sortensieger bei einer Weinmesse in Vorarlberg, und eine österreichische Fachzeitschrift kürte den Muskateller zum »besten Sommerwein 2008«.

Johann Schneeberger freut sich, dass Charakter geschätzt wird: »Ich halte nichts von der »Winemakerei«, vom Hin- und Herbügeln, bis der Wein einem allgemeinen Geschmacksbild entspricht. Mir sind die erdigen, charaktervollen Weine lieber.«

Und charaktervoll ist er, der Muskateller 2007 – wie die Landschaft in der Steiermark.



### UNSER WEINURTEIL

Auf bestem Lössboden gewachsen, umschmeichelt dieser tiefgründige Rotwein Augen, Nase und Gaumen. Für das Auge bietet er ein leuchtendes Rubin mit leichtem Purpurschimmer – für die Nase ein feines Bukett von Kirschfrucht mit Beeren unterlegt. Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig: Zur jugendlichen Beerenfrucht kommt ein vegetabiler Touch, dazu feine Würze.



### UNSER WEINURTEIL

Ausgeprägte Kräuterwürze, elegante Traubigkeit und eine feine exotische Note zeichnen diesen charaktervollen Muskateller aus. Charakteristisch ist der ausgeprägte Duft nach reifen gelben Trauben, kombiniert mit einer schönen würzigen Note. Dieser trockene und leichte Wein eignet sich nicht nur als Aperitif, sondern passt hervorragend zu Meeresfrüchten und zur asiatischen Küche.

