



Erwin Tinhof (l.) ist ein Spezialist für Neuburger. Johannes Gebeshuber punktet mit Zierfandler und Rotgipfler.



Bilder: SN/BADER/GEBESHUBER

Weine mit heimischer Seele

Das Prinzip Heimat ist allgegenwärtig. Bei Lebensmitteln ist es Ehrensache, sich für regionale Produkte und gegen die galoppierende Globalisierung zu entscheiden. Auch beim Wein nimmt die Sehnsucht nach Identität und handwerklich Erzeugtem zu. Wenn Weine eine Geschichte erzählen, berührt das den kulturbeseelten Genießer. So profitiert das Image der autochthonen Rebsorten, der sogenannten Altösterreichischen: Zierfandler, Rotgipfler, Roter Veltliner, Blauer Wildbacher und Neuburger.

Das Prinzip Heimat ist allgegenwärtig

Erwin Tinhof aus Eisenstadt ist schon lange Verfechter des Neuburgers. Er studierte an der Universität für Bodenkultur in Wien und in Montpellier, arbeitete in Frankreich und war sofort nach seiner Rückkehr sicher, dass er nie internationale Rebsorten im großen Stil anbauen möchte. Neben dem Blaufränkischen schlug sein Herz schon immer für den Neuburger, der mittlerweile drei seiner 15 Hektar Rebfläche einnimmt. „Chardonnay gibt es überall auf der Welt, Neuburger ist bei uns zu Hause“ – das beschreibt seine Passion. „Die Sorte kann einen erfrischenden Leichtwein bieten, aber auch eine kraftvolle und ausdrucksstarke Reserve“, sagt Tinhof. Neuburger ist eine dankbare Rebsorte. Sie mag kalkhaltige Böden, wie sie am Leithagebirge vorkommen, und hält auch Trockenstress wie im heurigen heißen Sommer aus. Die Trauben sind dickschalig und dicht gepackt. Botrytis kann sich zwischen den eng liegenden Beeren schnell ausbreiten und macht die Sorte ideal für hohe Prädikatweine.

Der Neuburger passt ideal zur österreichischen Küche. Er begleitet dank feiner Säure das viel geliebte Wiener Schnitzel und Backhendl perfekt. Und: Neuburger ist nie vordergründig, taugt bei guter Reife der Trauben sogar zum Ausbau im kleinen Eichenfass und hat ein langes Lagerpotenzial. „Wir verkosten sehr oft gereifte Weine aus unserer Vinothek. Es macht Spaß, wie viel diese Weine auch noch nach Jahrzehnten an Ele-

Grüner Veltliner, Zweigelt und Blaufränkisch sind die heimischen Paradesorten. Daneben gibt es aber mehr als eine Handvoll weiterer Spezialitäten – Weine fürs Heimatgefühl.

PETRA BADER

ganz und Ausdruck hergeben“, erzählt Tinhof. Die Rebsorte ist ein echter Tipp, Tinhofs weißer Leithaberg ein Muss.

Zierfandler und Rotgipfler, die zwei eingesessenen Rebsorten der Thermenregion, müssen in einem Atemzug genannt werden. Sie sind wie Bruder und Schwester, entstanden aus natürlichen Kreuzungen von Rotem Veltliner mit Traminer oder zumindest einer dem Traminer ähnlichen Sorte. Zierfandler ist markanter und kantiger, hat mehr Säure und zeigt vielfältige Zitrusnoten. Im Weingarten gleicht er einer Diva.

Rotgipfler hingegen ist ein gutmütiger und dankbarer Partner. Als Wein ist er der rundere Typ, hat Schmelz, zeigt Steinobst und exotische Noten.

So unterschiedlich und polarisierend sie einzeln sind, so genial sind sie zusammen. Die Strenge des einen wird durch den Charme des anderen ausbalanciert. Die markante Säure des Zierfandlers wird durch den Schmelz des Rotgipflers gepuffert. Das war schon seit jeher der Grund für die typische Thermenregion-Cuvée, den „Gumpoldkirchner“.

Der Zierfandler trägt in der Thermenregion auch den Namen Spätrot, da seine Beeren bei Vollreife kupferrot werden. Für das Ehepaar Johanna und Johannes Gebeshuber aus Gumpoldkirchen, Nachkommen zweier Winzerfamilien an der Südbahn, war mit „Spätrot“ der passende Name für ihr 20-Hektar-Weingut gefunden. Rotgipfler und Spätrot stehen für die Weißweine des Betriebs. Drei Cuvées werden gekeltert: die Klassik: fruchtig und elegant; die Reserve: vielschichtig und kraftvoll und die Große

Reserve: extraktreich und enorm dicht. „Vor zwei Jahren haben wir erstmals einen Zierfandler und einen Rotgipfler sortenrein gefüllt. Es gibt großes Interesse an heimischen Rebsorten“, berichtet Gebeshuber, der viel mit der Gastronomie zusammenarbeitet, denn seine Weine sind tolle Speisenbegleiter. Aber auch im asiatischen Ausland machen sie sich als Botschafter Österreichs exzellent zur exotischen Küche.

Zierfandler und Rotgipfler, die zwei Alteingesessenen

Der Rote Veltliner (nicht verwandt mit dem Grünen) wirkt geschmacklich ähnlich wie seine Kollegen aus der Thermenregion. Rund 200 Hektar Rebfläche sind mit ihm bestockt, hauptsächlich in Niederösterreich, wo auch seine besten Produzenten daheim sind: Josef Fritz aus Zausenberg, Birgit Eichinger aus Straß im Straßertal und Franz Leth aus Fels am Wagram, um eine Auswahl zu nennen. Die Trauben zeigen bei der Reife ein zartes Rot. Der Wein ist jedoch weiß. Seine Attribute: ungewöhnliche Aromatik, feinwürzig, mit zarten Anklängen an Rosinen und Honig, lebendige Säure, komplexer Körper. Dazu kommt ein großartiges Lagerpotenzial. Wer den Wein in seiner Reife erleben will, kann ihn getrost zehn Jahre lang in den Keller legen.

Eine der vielseitigsten heimischen Sorten wächst in der Weststeiermark, genau genommen ausschließlich dort: der Blaue Wildbacher. Er wirkt oft ungezähmt, ist überraschend anders. Die Rotweine sind äußerst robust und können manchmal fast unnahbar rau sein. Die Rosés, bekannt als Schilcher, sind mit ihrem deftigen Säuregerüst sicher nicht jedermanns Sache, aber gerade deshalb faszinierend und mit ihrer kräuterwürzigen Art und ihrem herben Ribiselduft bodenständig und trotzdem betörend. Auch prachtvolle Süßweine lassen sich kelteren. Franz Strohmeier, Biowinzer aus Stainz, versteht es aufs Beste, mit der wilden Sorte umzugehen. „Mich begeistert der Facettenreichtum“, sagt er. Ein Glücksfall für jeden Schaumweinfan sind Strohmeiers Schilchersekte – einige sind sogar knochentrocken ohne Dosage gefüllt.

ALTÖSTERREICHISCHE Weinsorten



Steirische Heimat des Wildbachers.

Bild: SN/BADER

Neuburger

Die Sorte ist mit rund 650 Hektar Fläche in den Anbaugebieten Wachau, Thermenregion und am Neusiedler See zu finden. Aus dem Neuburger, einer natürlichen Kreuzung von Rotem Veltliner und Silvaner, entstehen bekömmliche Weine vom leichten Klassikwein über kraftvolle Reserven bis zu hohen Prädikaten.

Zierfandler

Er ist die autochthone Spezialität in der Thermenregion. Lediglich knapp 100 Hektar Fläche sind bepflanzt. Der Zierfandler ist schwierig im Anbau und gilt als Diva im Weingarten. Die Weine zeigen eine kantige Struktur mit deutlichen Süßfrucht- und Zitrusnoten. Wegen der rötlichen Färbung seiner Beerenschalen trägt er auch den Namen Spätrot.

Rotgipfler

Die natürliche Kreuzung von Traminer und Rotem Veltliner ließ den Rotgipfler entstehen. Er ist in der Thermenregion verbreitet und ist der kongeniale Partner zum Zierfandler, die oft als Cuvée vereint werden. Rotgipflerweine sind sehr trinkfreudig, haben eine exotische Aromatik und dichten Schmelz.

Roter Veltliner

Es finden sich knapp 200 Hektar Roter Veltliner, vor allem in Niederösterreich. Bei entsprechender Ertragsregulierung entstehen Weine, die würziger und fruchtbetonter sind als die des Grünen Veltliners. Der Rote Veltliner gilt als einer der Elternteile des Neuburgers, Zierfandlers und Rotgipflers.

Blauer Wildbacher

Die Sorte ist praktisch nur in der Steiermark, genau im westlichen Teil, verbreitet. Sie ist nahe verwandt mit dem Blaufränkisch und bringt markanten und robusten Rotwein und säurebetonten Rosé, den Schilcher, hervor. Das Bukett erinnert an Ribiseln und Gewürze.



DIE REISE ZUM WEIN

Kommen Sie dort an, wo unser Wein zuhause ist. Das neue Online-Portal der Weinwelt mit allen Weinbaugebieten und Weingütern, den besten Weinen und Vinotheken, den gemütlichsten Unterkünften und wirklich guten Heurigen. Die besten Tipps für Ihre Reise zum Wein!
www.osterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN

