

Aus dem Inhalt

Die Entdeckung des Urveltliners
– des „Ötzi“ des Weines

Der Illyrer aus der Hausapotheke
– der Steiermark

Irrwege der Weinwirtschaft
zum synthetisch technischen Produkt

Weinland Kärnten – nichts Neues
nur einige Zeit vergessen

Weinbau seit 4000 Jahren in
Österreich? Funde des bronzezeit-
lichen Weinfasses, der Situla u. a.

Wie verschwand der von Erzherzog
Johann selektionierte Morillon – was
hat es mit dem Bouvier auf sich?

Wein und Supermarkt

Weinverschlüsse
Kork – Glasverschluss
– Drehverschluss – Kunststoffpropfen

Raritäten Winzer

Wein – Raritäten Angebote

Wein - was ist das eigentlich?

Wein war durch die Jahrhunderte etwas Besonderes, Einzigartiges und Heiliges siehe das Alte und das Neue Testament. Aber auch im Koran. Warum wohl? Es war die Medizin schlechthin. Der römische Soldat musste täglich ein Glas Wein trinken, um einen Tag vor Typhus und Cholera geschützt zu sein. Bei den Mönchen, den Vorreitern der Weinkultur, war Wein das Mittel, um den Geist wach zu halten. Neueste Studien aus den USA belegen, dass das Demenzrisiko bei mäßigem Weingenuss um 50% reduziert werden kann. Unfassbar, aber erklärbar: Der Wein besteht zum Großteil aus zwei Säuren, der natürlichen Weinsäure und der Apfelsäure. Die Weinsäure ist jene, die die Verkalkung der Gefäße hintanhält und sogar lösen kann. Der Kremser Primar Dr. Resch forschte hierzu. Die zweite gesundheitsfördernde Eigenschaft der Weinsäure ist die Fettsäure.

Durch den Einzug der industriellen, technischen Weinbereitung ging leider eines verloren: die Weinsäure! In Deutschland wird sie zu 70% durch Milchsäure oder technische Weinsäure ersetzt. Der Großteil des Weines heute ist ein angenehm zu trinkendes, alkoholisches Getränk, das durch Technik kundenorientiert gestylt wird. Viele Hundertjährige sprechen vom täglichen Glaserl Wein. Das natürliche Wundermittel Wein wird es aber dann nicht geben, wenn es industriell, technisch bearbeitet wird.

Heute wird mit Methoden wie Osmose oder Schleuderkegelkolonnen, sowie einem extremen Einsatz von Hilfsmitteln der Wein zwar nicht chemisch, aber physikalisch behandelt. Es ändert nichts daran, dass durch Membrandiffusion veränderte Produkte entstehen.

Wir von Georgs Salon Weingenusswelt suchen Weine, die noch in ihrer Urform entstehen dürfen. Denn das Erstaunliche ist, dass Weine, die Zeit hatten zu reifen und ohne Eingriffe Wein geworden sind, Geschmacksvielfalt und Aromen aufweisen, die der technisch erzeugte Wein in seinen Verfahren verliert.

Sepp Baldrian



Wachau

Besonderes zu finden ist unsere Leidenschaft!

Genuss und Natur

Ein System der Zukunft, an dem wir im Interesse von gesunden Weinen aus der Natur arbeiten.



- ohne Milchsäure
- ohne Kupfer
- ohne Gummi Arabicum
- ohne Eiklarschönung
- ohne Kaliumferrocyanid Behandlung
- ohne L- Ascorbinsäure
- ohne Flotation
- Natürlich gereift

In Summe sind diese Verfahren gesetzlich gedeckt und üblich

Die Realität der Weinproduktion von heute hat nur ein Ziel: schnell fertige alkoholische Getränke auf den Markt zu bringen, die mit dem Können des Naturproduktes Wein fast nichts mehr gemeinsam haben.

Der wesentliche Bestandteil ist die leicht flüchtige, zarte Weinsäure, die die Verkalkung der Gefäße verhindert und fettspaltende Wirkung besitzt (siehe Weinkur nach Primar Dr. Resch, siehe die Cardiovascular Health Study aus den USA, die belegt, dass mit dem Weingenuss das Demenzrisiko um bis zu 50% gemindert wird). Durch das Ziel, alkoholreiche, überreife Weine zu produzieren wird auf die Weinsäure keine Rücksicht genommen. So werden heute oft bis zu 80% der Weine mit der völlig weinfremden Milchsäure versetzt.

In einem sehr verbreiteten Verfahren wird der unumgängliche Pflanzenschutz mit dem Schwermetall Kupfer bis zu 14mal im Jahr durchgeführt. Dieses ist jedoch hochgiftig und wird irreversibel in die Nervenbahnen des Menschen eingelagert (siehe Kupferverbots-Bemühungen in der EU, sowie die bereits eingetretenen Vergiftungen der Weingartenböden). Gummi Arabicum, ein Pulver aus dem Harz der Akazien macht Weine sehr rasch „rund“ und überdeckt Weinfehler, Weine werden dadurch schneller verkaufsfähig. Gummi Arabicum findet sich heute überall und war in der Antike das Geheimnis haltbarer Mumifizierung. Es steckt hinter dem Lebensmittelzusatzstoff E414, die deutsche Wochenzeitung „Die Zeit“ beschreibt es als „Botox für den Wein“.

Die Eiklarschönung

ist ein Verfahren, bei dem Eiklar in den Tank oder das Fass eingebracht wird, wo es durch die langsame Absenkung Trubteile (abgestorbene Hefen und Schalenreste) mitnimmt. Es wird dadurch aber auch der Geschmack verändert, weinfremde Substanzen werden eingebracht.

Kaliumferrocyanid

ist ein technisches Hilfsmittel, dessen Einsatz nicht deklariert werden muss. Als E536 gekennzeichnet, handelt es sich dabei um gelbes Blutlaugensalz, ein extrem giftiger Stoff um Eisen- und Calcium-Verbindungen im Wein zu lösen.

Synthetische L-Ascorbinsäure

ist ein chemisch nachgebautes Vitamin C, es findet sich als E300 in der Liste der Lebensmittelzusatzstoffe und wird beim Wein als Reduktionsmittel von Sauerstoff eingesetzt. Geschmack und Eindruck des Weines werden aber ebenfalls verändert.

Flotation

Ein High-Tech Verfahren, das die Zeit der Reifung verkürzt. Dabei wird mit einem Druck von 6 bar Flotationsgas in den Most eingebracht, um Trubteile zu entfernen. Damit gehen aber auch die natürlichen Aromastoffe großteils verloren.

Die genannten Verfahren dienen nur dazu, schnell marktfähige Weine zu produzieren. Fachlich benötigt ein Weißwein ohne Hilfsmittel je nach Sorte sechs bis neun Monate Reifezeit nach der Gärung, ehe er reif zur Flaschenfüllung ist. Ein großer Rheinriesling z.B. braucht bis zu 12 Monate.

Für Rotweine wäre ein Jahr Reifung im Gebinde zwingend.

Natürlich reifender Wein bedarf geduldiger und akribischer Vorgehensweise, eine Vielfalt an Prozessen muss bedacht und überwacht werden. Das Geläger, bestehend aus Hefen und kleinen Bestandteilen der Traubenbeeren, übt über Monate eine positive Wirkung auf Aroma und Geschmack aus und hat einen wesentlichen Einfluss auf die Harmonisierung der Tannine.

Bei der Lagerung auf Feinhefe den richtigen Moment zum Abziehen des Gelägers zu finden, ist entscheidend. Übersieht man den idealen Zeitpunkt, bis zu dem sich der Wein laufend verbessert, schlägt nach dem Ende des natürlichen Reifeprozesses die Funktion um und bewirkt eine negative Beeinflussung des Geschmacks.



Liebe Leserinnen, Lieber Leser,

Das Thema Wein beschäftigt mich nun schon – neben meinem anderen Tätigkeitsbereich als Industrierberater – bald 20 Jahre. Durch die Freundschaft zu Sepp Baldrian – einer der Größen im Bereich Weinwirtschaft in Österreich – intensivierte sich mein Interesse. Vom Winzer bis ganz hinauf ins Ministerium wird sein Rat hoch geschätzt. Ich lernte die Interna der Weinwirtschaft kennen. Dazugehörig auch manch interessante Information zu bestimmten Winzern und Weinen. Mit diesen Informationen konnte ich diesen Zweig analysieren und faszinierendes erkennen. Auch ein Raritäten Vertrieb entsprang daraus. Dieser, in Verbindung mit dem Dialog der Weininteressierten zeigt immer wieder neue Facetten auf. Unter anderem auch was der Weinliebhaber eigentlich will.

Das Weinland, die Winzer, die Weine – eine fast unbekannte Welt, die ich Stück für Stück für Sie öffnen möchte. Durch den Zugang zu echtem Fachwissen – durch unseren Fachberater Sepp Baldrian – erfährt man das Milchsäure in Deutschland vielfach die edle Weinsäure ersetzt. Gummi Arabicum im Glas – nicht gerade schmackhaft. Das technische und chemische Hintrimmen kommt auch bei uns immer mehr in Mode. Eine Önologie, die ich nicht im Glas haben will.

Als lobbyfreier Mensch kann ich das alles nennen. Meine Aufmerksamkeit liegt aber bei den kleinen feinen Schätzen aus der Natur. Die Freude und den subtilen Genuss zu suchen und zu finden ist meine Leidenschaft.

Zum Wohl
Ihr Mag. Georg Unterrainer

Impressum

Medieninhaber: Mag. Georg Unterrainer
Redaktionsanschrift: A - 9020 Klagenfurt, Sonnwendgasse 5
Tel: +43(0)664 420 55 80
Email: office@weingenusswelt.at, Web: www.weingenusswelt.at
Herausgeber und Chefredaktion: Mag. Georg Unterrainer
Fachredaktion: Sepp Baldrian
Redaktion: Isabella Weippl Bacc., Laura Gentile
Lektorat: Victoria Sturm
Grafik und Gestaltung: Franz Liebmingner
Druck: Onlineprinters GmbH
Anzeigen und Abo-Service: Isabella Weippl Bacc.
Jahresabo: EUR 19,-
Tel: +43(0)664 420 55 80
Email: office@weingenusswelt.at,
Web: www.weingenusswelt.at

Genuss und Natur „Built by Nature“	Seite 2
Wein Und Supermarkt	Seite 4
Der Illyrer 1875 aus der Hausapotheke – der Steiermark	Seite 5
Ampelographie, Weingeschichte, Sorten Ur-Veltliner in diesem Kontext	Seiten 6, 7
Weinverschlüsse – Kork – Glasverschluss – Drehverschluss – Kunststoffpfropfen	Seite 8, 9
Bouvier ein verlorener vergessener Schatz Nicht alles was in Wikipedia steht, muss richtig sein	Seite 10
Der Morillon - eine eingetragene Sortenbezeichnung	Seite 12
Historie – Weinland Kärnten – nichts Neues nur einige Zeit vergessen	Seite 14
Weinbau in Kärnten Interview mit dem Texaner Sem Kegely Winzer in Karnburg	Seite 15
Unser – Ihr! – Weigarten Rotgipfler - eine Spurensuche	Seite 16
Feteasca Neagra – Wein aus der Alten Welt	Seite 22
Irrwege der Weinwirtschaft Zum synthetisch technischen Produkt	Seite 23

Raritäten Winzer

Weingut Kleindienst aus Gundersdorf	Seite 11
Weingut Steyrer aus Kuffedrn	Seite 13
Weingut Zottl aus Weißenkirchen	Seite 17
Weingut Domäne Baumgartner aus Untermarkersdorf	Seite 18
Bio Weingut Toni Schmid	Seite 19
Weingut Spätrot Gebeshuber – Gumpoldskirchen	Seite 20
Weingut Christian Zeilinger aus Hohenwarth	Seite 21



Wein und Supermarkt

Grundsätzlich ist es gut, dass es nun in den Supermärkten so ein vielfältig großes Angebot gibt. Kennen Sie das Phänomen, wenn man einen bekannten Wein kauft der dann zu Hause nicht das gewohnte Erlebnis widerspiegelt?



© Lindenbaum, pixelio.de

Dazu aus dem üblichen **Weinwissen:** das besagt, dass die Lagerung kühl, ruhig im Dunklen die Voraussetzung für ein positives Weinerlebnis darstellt. Das sind Fakten die auch jeder kennt, denn oftmals probiert man bei einem Winzer oder bei Urlaubsreisen einen Wein, erfreut sich und nimmt einige Flaschen mit. Zu Hause probiert man dann ein Glas und ist enttäuscht. Die Erklärung ist ganz einfach: im jeweiligen Keller reifte der Wein und konnte seine Vorzüge ausspielen. Aber dann wird der Wein auf der Heimreise gerüttelt, erwärmt und dass man nun diesen Wein zumindest 3 Wochen kühl und im Dunklen lagern muss, ehe man diesen probiert wird oft vergessen.

Auch dass große Weine immer in dunklen, grünen Flaschen abgefüllt sind, hat eine klare Ursache: das Licht beeinflusst das Gemenge der ätherischen Öle, der Geschmack wird schal. Das kann man ohne Probleme selbst testen, man nimmt eine Flasche eines großen Rieslings oder Grünen Veltiners und lagert ca. 14 Tage eine Flasche dunkel und ein Flasche im Licht bei gleicher Temperatur - und verkostet blind. Sie werden über das Ergebnis staunen, es ist wie Tag und Nacht.

Weinlagerung im Supermarkt – fachlich eine Katastrophe

Nun zum Supermarkt: oftmals findet die Lagerung in hell beleuchteten Regalen bei Zimmertemperatur, verstärkt durch die abstrahlende Wärme der Leuchtmittel statt. Besonders bei beachtlichen Weinen im höheren Preissegment lagern diese oft wochenlang, bis sie einen Käufer finden. Fachlich eine Katastrophe - die Weine verlieren ihre edlen Nuancen, die zarte Weinsäure verändert sich zur Bernsteinsäure, de facto tritt ein künstlich eingeleiteter Alterungsprozess ein. Darüber finden Sie neben der Fachliteratur im Internet eine Unzahl von Empfehlungen wie Wein gelagert werden sollte - ohne Erschütterungen, im Dunklen, bei 13 Grad maximal. Vergleicht man das mit den Bedingungen im Supermarkt, stehen diese im absoluten Gegensatz.

Eine Empfehlung dazu: wenn schon, dann nur Aktionsweine kaufen, die drehen sich zumindest sehr schnell und lagern nur kurz in den Regalen.

Das absolute Ideal für das gesamte Thema wäre nach dem Kauf sogar eine zumindest 2 monatige Lagerung unter idealen Bedingungen - klar ist, dass diese Ansicht nicht praktikabel ist, denn man kauft einen Wein im Markt zumeist anlassbezogen.

Der Wein – ein lebendes Produkt

Von den genannten Bedingungen ausgenommen sind nur Weine, die mit physikalisch technischer Vergewaltigung ohne auf die Prinzipien der Natur und Reife zu achten, produziert werden.

Was oft vergessen wird: gewachsener Wein ist ein lebendes und ein immer sich verändertes Produkt, das mit keinem anderem Getränk vergleichbar ist. Diese Weine benötigen bestimmte Rahmenbedingungen um ihre Größe und Stärke ausspielen zu können.

Wir von Georgs Salon versuchen dieses Problem der Lagerung und Reife mit einem System in den Griff zu bekommen.

Denn an Transport und Lagerung führt kein Weg vorbei. Die Weine lagern in klimatisierten Räumen unter Idealbedingungen mit 12 Grad im Dunklen und Überkartons bei unserem Logistiker. Bei Disposition ist der Wein höchstens 48 Stunden dem Schütteln durch den Transport und der Außentemperatur ausgesetzt, teilweise bereits durch Kühlketten verbessert.

Trotz alledem, zumindest eine Woche sollte der Wein vor dem Genuss ideal ruhig, kühl und dunkel gelagert werden. Dieser Rat schreibt sich natürlich leicht, die Neugier und Freude nach der Lieferung sprechen dem Vorsatz entgegen. Um die Praxis kommt auch nicht der Autor herum - eine Flasche "muss" probiert werden - nur dem Rest sollte man die Chance geben, alle seine Vorzüge nach der Ruhe ausspielen zu können.

Fazit:

die vielfältige Palette, das große Angebot spricht für den Supermarkt, bedarf aber bestimmter Grundüberlegungen und Maßnahmen. Je teurer ein Wein ist, um so länger steht er unter diesen schlechten Grundbedingungen im Regal. Durch eine lange Lagerung zu Hause können diese teilweise korrigiert werden. Aktions Angebote sind aber durchaus zu beachten.

Der Illyrer 1875

Ein Genuss aus der Natur, der vieles kann, was bisher nicht einmal die Pharmaforschung schaffte!

Der Schilcher in seiner Urform aus 1875 der Beschreibung der Gebrüder Goethe ist ein Wunder, das in dieser Form weltweit mit nichts zu vergleichen ist.

Das Außergewöhnliche des Schilchers ist die fruchtige, wenn auch kräftige Säure. Dazu muss man wissen: der Wein besteht aus Malonsäure und Weinsäure; der Schilcher hat mehr als doppelt soviel Weinsäure als jeder andere Wein.

Was bewirkt die Weinsäure?

Sie ist das einzige Mittel, das die Verkalkung der Gefäße und des Gehirns verhindert und sogar auflösen kann. Das ist nichts Neues, wie auch Primar Dr. Resch mit seiner Weinkur beweist! Doch das ist nur ein Teil.

Der zweite Teil ist die fettspaltende Lösung der Weinsäure - dieser lässt sich leicht nachvollziehen:

Ein üppiges Essen, danach ein Glas Schilcher - und das Wohlbefinden stellt sich prompt ein. Üblich für diesen Effekt ist ja eigentlich das Destillat, aber hochprozentiger Alkohol verätzt die Magennerven und das ist ja nicht unbedingt wünschenswert.

Die dritte außergewöhnliche Eigenschaft des Schilchers: er hat doppelt soviel an Aschegehalt als z.B. Red Bull.

Aber was heißt das? Der Mineralstoffanteil ist außergewöhnlich hoch, er gibt Kraft und Frische, ähnlich wie Kaffee, ist jedoch in dieser Form gesünder!

Seine Genesis mit illyrischem Ursprung (eben jenen Illyrern, die den Bogen in die Baukünste des alten Rom brachten) ergab etwas Außergewöhnliches, wo das Wort Wein viel zu wenig ist. Warum Illyrer 1875?

Der Schilcher aus der Natur hat zwischen 9 und 10 Promille Säure – d.h. er ist feinfruchtig - herb. (Rotwein hat im Schnitt 5 Promille Säure, Weißwein zumeist um die 5,5 bis 6 Promille Säure.)

Der Schilcher ist nun einmal herber, genau das ist aber sein Vorteil. Aus irgendwelchen Gründen entsprechen die meisten Schilcher nicht seinem „Ursprung“, sondern er wird angepasst, d.h. die Säure wird technisch oder physikalisch verringert - was zu Lasten der leichter flüchtigen Säure, der Weinsäure, geht.

Die Urform, hochwertig gekeltert, findet sich deshalb selten. Der Illyrer wird nach strengen Regeln mit höchsten Ansprüchen, egal wie der Modetrend liegt, aufwendig vom Weingarten bis zum fertigen Produkt von Oenologen geprüft.

Erhältlich in Georgs Salon.



Die Weinsäure ist das einzige Mittel, das die Verkalkung der Gefäße und des Gehirns verhindert und sogar auflösen kann.



Aus Atlas der Traubensorten von Herbert Goethe/Rudolf Goethe 1874 - 1876

Ampelographie, Weingeschichte, Sorten Ur-Veltliner in diesem Kontext

**Eine Betrachtung unter zigtausend Weisheiten
ohne Anspruch der Vollkommenheit.**

Der Wein – seit wann wächst er in Österreich?

Die Vitis Vinifera als Rebe ist hier heimisch seit 7000 Jahren - das kann stimmen; dass aber in Paläobiologie im Bereich des Abbruchs des Mediterran-Meeres versteinerte Rebblatt-Artefakte gefunden wurden (Fundstelle nahe dem Kalksburger Friedhof, 1237 Wien, heute zugeschüttet) kann auch stimmen - naja, Geschichte und Analytik inklusive Wikipedia ergeben eben viele Sichtweisen.



Das fassförmige
Gefäß aus St. Andrä
an der Traisen um
3000 v.Chr.

Gerade bei Wein kann das Produkt durch zu heftige Konsumation (oder: „Prüfung“) durch den Forscher auch im Produktnebel versinken. In das System passt halt nicht hinein, dass nahe Herzogenburg ein Bronzezeitliches Weinfass aus Ton gefunden wurde - ähnlich der heute noch in Georgien gebräuchlichen Wein-Amphoren, den sogenannten Qvevris. **Das heißt:** der Orange Wein hat eine „jungsteinzeitliche“ Herkunft. Die Situla (Weineimer) aus der Kel-

tenzeit um 600 v. Chr., die in Kuffern nahe Göttweig gefunden wurde, zeigt sogar das Kosumationsverhalten beim „Wirten“.

Durch ein Hügelgrab in Zagersdorf (Burgenland) wurde der älteste Sortenweinbau wissenschaftlich eindeutig geklärt: Verkohlte Traubenkerne und Keltergerät fanden sich in diesem Grab - und die Kerne der Sortenfamilie Sylvaner und Weißburgunder; ebenso 2600 Jahre zurück. (Zum Sylvaner finden Sie später noch Amüsantes).

Fakten & Mystik Unsere Sorten Mystizismus pur -

Der Grüne Sylvaner, der auch unter dem Synonym „Österreicher“ bekannt ist, als Beispiel: Als man sich so um 1661 mit der Sortenkunde beschäftigte - und dafür natürlich eine Herkunft brauchte - bot sich oftmals Transsylvanien als Heimat an: weit weg und schwierig zu prüfen...

So findet sich in der ersten tatsächlich wesentlichen Ampelographie des Weines, verfasst von den Gebrüder Goethe, die Herkunft Transsylvanien. Mit den Funden in Zagersdorf, Burgenland änderte sich etwas: entweder man müsste anerkennen, dass das Burgenland in Transsylvanien ist - oder eben, dass der transsylvanische Ursprung doch nicht ganz richtig wäre.

Freiherr von Babo, der 1860 die erste Weinbauschule der Welt in Klosterneuburg gründete (eine seiner wesentlichen Taten war übrigens der Import der Reblaus, die dann das Land ins Chaos stürzte), hatte schon das Synonym Österreicher in alten Schriften gefunden.

Die Veltliner Ur-Rebe, der „Ötzi“ des Weines - und hier nur Fakten!

1648 wurde, bedingt durch den Aufstand und das Niederschlagen der Heerschaft Kanizsai, Esterhazy mit dem Lehen der Region von St. Georgen belohnt. Die Ziffer ist wesentlich: in den Aufzeichnungen ist ein Weingarten auf der heutigen sogenannten Hutweide erwähnt. Es war die Zeit, wo Grönland das „Grüne Land“ genannt wurde, der Weinbau bis zur Nordsee reichte... (Wer diese Klimaerwärmung verursacht hat? Die Ochsenfuhrwerke? Oder die Dorfschmiede? Das wird noch zu klären sein). Doch zurück zum Ur-Veltliner: Die Viehhirten der Hutweide (Dorfweide) sprachen immer wieder von einem Weinstock, der ganz außergewöhnliche, „g'schmackige“ Trauben haben sollte.

Der engagierte Winzer Hans Moser kannte noch einen dieser Viehhirten, der heute längst verstorben ist. Diese Hinweise spukten immer in seinem Kopf herum, aber die Ausbildung zum Oenologen und der Aufbau seines Betriebes deckte diese Gedanken über Jahrzehnte zu.

Vor 14 Jahren ging der Historiker Manfred Leber dieser Sage nach. Er fand den alten Rebstock, von Gestrüpp überwachsen, die Blätter ganz winzig, die Jungtriebe nur 10 cm lang. Also wurde dieser Stock vom Gestrüpp befreit und sein Alter wissenschaftlich datiert: und sein Alter lässt sich nur schätzen, da 1580 bereits die Hutweide kein Weingarten mehr war. Die Eigenschaft der Rebe immer neue Triebe zu produzieren lässt sich mit dem Gruppen wie einst die Reben vermehrt wurden, erklären.

Wie überlebte der Stock die Reblaus?

Auf bestimmten Sandböden hat die Reblaus keine Chance (z.B. an der Mosel) und hier am Abbruch des Leithagebirges ist genau an jener Stelle der Boden so beschaffen, dass er einer Reblaus kein Leben ermöglicht. Als der Beweis vorlag, dass hier eine Urrebe steht, kam es prompt zu zwei Anschlägen - um diese auszurotten. (Amtsbekannt.) Nur mit Mühe konnte Moser noch ein Stück des Lebens erhalten; Moser und das Team schnitten die winzigen Austriebe und es fand sich ein engagierter Rebschulbesitzer, Scheibelholfer in Andau, der diese bleistiftdünnen Reben kultivierte.

Als der Beweis vorlag, dass hier eine Urrebe steht, kam es prompt zu zwei Anschlägen - um diese auszurotten. (Amtsbekannt)

2006 bewies die genetische Analyse des Institutes in Klosterneuburg aus dem Rebmateriale den genetischen Fingerabdruck des „Vaters des Grünen Veltliners“. Der genetische Beweis ist eindeutig.

Der Grüne Veltliner besteht nun aus dem bekannten Partner Traminer und dieser Rebe.
Das Ergebnis ist eindeutig.

Zum Wein: die erste Lese brachte 2,5 Liter gesamt, die zweite Lese 8 Liter in Microvinifikation ausgebaut: der Wein ist von würziger und unheimlich zarter, vielfältiger Aromatik; hier wird die übliche Beschreibung schwierig. Ein Hauch von grasigem Sauvignon, pikant wie die besten Grünen Veltliner (ehe sie mit Massenklonen verhunzt wurden). Nächstes Jahr wird es ca. 100 Liter geben, auf die die Wissenschaft bereits wartet.

Wir von Georgs Salon erhalten davon - als einzige - 0,5 Liter - für Kosttropfen.
Wo liegt das Problem? St. Georgen

gehört zum Burgenland und die Urheimat ist doch Niederösterreich - das geht doch nicht in der ÖSI Welt - schreiben deshalb nur ganz Mutige über die Heimat des Grünen Veltliners „Niederösterreich / Georgen“...

Hans Moser hat davon einen Weingarten angelegt, der in 4 bis 5 Jahren etwas Menge erlaubt. Es war ein ungeheuer mühsames Arbeiten - aber wir haben dadurch die Möglichkeit, zu prüfen, wie ein Wein vor 500 bis 600 Jahren schmeckte. Von dem was wir bisher wissen - unglaublich aber wahr - traumhaft!

Wir haben dadurch die Möglichkeit, zu prüfen, wie ein Wein vor 500 bis 600 Jahren schmeckte.

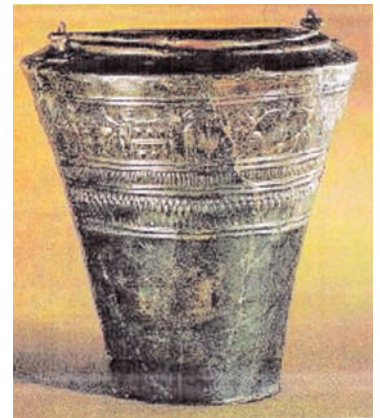
In Österreich haben wir den Ötzi des Weines und seiner Kultur, wobei diese Entwicklung mit seltsamen Schwierigkeiten verbunden war. Wie z.B. zwei Anschläge mit dem Ziel der Vernichtung des alten Stockes. Wäre das nicht amtsbekannt, würde man das nicht glauben. Man kann auch kaum glauben, dass die Grenzen zwischen NÖ und Bgld. verhindern, da diese Sensation (die in jedem Detail bewiesen ist) in irgendeiner Weise gefördert wird (weder von den 90 Millionen der ÖWM, noch von den Ländern!). Wir passen in kein Förderschema - das

ist doch traurig meinte Hans Moser. Völlig unverständlich!

Private, wie z. B. Hans Moser vom Weingut Hans Moser in St. Georgen, finanzierten dieses Projekt und machten sich die Mühe, aus Interesse und Engagement, etwas in Mitteleuropa Einzigartiges zu erhalten!

Es ist zum Jammern, dass wir Sie, als Leser, um eine Patenschaft für eine Rebe bitten...

Soeben wurde ein Weingarten mit riesigem Aufwand rekultiviert, der eine ähnliche Bodenstruktur besitzt wie jene, die der Standort der Rebe hatte - es wurde ein Wald gerodet - dort, wo vor Jahrhunderten der Weingarten war.



Der Autor dankt Familie Moser von ganzem Herzen für diese Arbeit - und bedauert die geistige Armut der Landwirtschaftskammer bzw. der Behörden.

Situla von Kuffern: Bronzezeimer um 450 v.Chr.

Ach ja: der Name Veltliner (siehe Google) ist ein Mysterium - hieß er doch durch die Jahrhunderte Grüner Muskateller - bis irgendwer diese Gruppe mit Veltliner benannte.



Der Entdecker der Situla, Pater Karner aus Göttweig, sieht in der Darstellung eine lustige Wirtshausgeschichte: Der behäbige Wirt schwingt zwei leere Situlen, er geht in den Keller, um sie wieder zu füllen. Wir wissen nun auch, wozu der Bronzelöffel gedient hat. Mit ihm wurde das köstliche Nass aus der Situla in den Becher gegossen, der dem frohen Zecher kredenzt wurde

Verschlüsse – Kork – Glasverschluss – Drehverschluss – Kunststoffpfropfen (Kunststoffkorken) Kronenkork – die Themen



Fotos: Schiesser

Kork – die Rinde Quercus Suber – der Korkeiche.

Unter bestimmten Umständen war der Korken der ideale Begleiter des Weines durch die Jahrhunderte. Das Thema Kork ist jedoch kompliziert. Nehmen wir das Phänomen des Korkgeschmacks, das gab es vor 60 Jahren nicht. Obwohl nur ein 27 Millimeter Korken den Doppler schloss und die damals seltene Bouteille ein 33 Millimeter Kork. Nur, die Weine dieser Zeit hatten so viele eklatante Weinfehler, dass ein eventueller Korkgeschmack durch anderes wie Schimmelton, Bockser usw. überdeckt wurde. Das Verfahren für wirklich große Weine war ein einfaches: die Korken wurden in einen Behälter mit Wasser gelegt, das Wasser wurde gekostet, es wurde daran gerochen und erst wenn das



oftmals gewechselte Wasser völlig neutral schmeckte, wurden die Korken verwendet. Ein langfristiger Prozess - wo auch zwischendurch an Einzelkorken gerochen wurde um diese auszusortieren.

Dieser langwierige Prozess wäre heute unbezahlbar - mit dem Anstieg und Anspruch an Qualität und Reintönigkeit wurden die Korkfehler erkennbar. So begann man mit Überzügen von Paraffin und hundert Verfahren, die Korkporen zu schließen. Allein, bei langer Lagerung zeigten sich hier Schwächen, z.B. wurde das Paraffin durch den Alkohol aufgelöst, all diese Verfahren zeigten sich als wenig sinnvoll.

Ein weiter und schwerer Fehler bestand darin, die Korkeichen zu düngen - denn die genügsame Korkeiche und ihre Rinde sind von Natur aus extrem kleinporig. Zumindest 7 Jahre lang muss, bzw. sollte die Rinde reifen. Durch die Düngung wurde der Erntezeitraum kürzer und die Rinde war

nach 4 Jahren wenn auch mit großen Poren erntefähig. Der Kork konnte sich jedoch durch die großen Poren mit dem Wein ansaugen und diesen in kleinen Dosen wieder in den Wein bringen.

Der Wein muss atmen?

Bei Kork kann der Wein atmen so sagt man, warum hat man dann bei den großen Weinen der Vergangenheit diesen mit Siegellack oder Wachs luftdicht verschlossen? Es stimmt, für Rotweine, auch bei Rheinriesling bewirkt eine geringe Oxydation eine Genussreife-Verbesserung. Bei richtiger Lagerung (ohne Schimmel etc.) ist dieser Effekt einige Jahre stützend - dann musste man umkorken, was man heute noch bei großen Altweinen machen muss. Wichtig bei privater Lagerung ist übrigens auch die Luftfeuchte des Raumes. Damit der Kork auch am oberen Spiegel feucht bleibt und nicht aus trocknet, empfiehlt sich eine Lagerung liegend, wodurch die Innenseite durch den Wein wie von außen durch die Luftfeuchte nicht austrocknet - alte Weinkapseln haben deshalb Löcher.

Trotz allem, der Naturkork von Heute hat seine Berechtigung, er adelt durch das Prozedere des Öffnens - des Probierens, ob fehlerhaft oder nicht - das macht erst den Weingenuss zu einem Erlebnis. Das Qualitätsstreben der Korkindustrie und der Forschung wie z.B. von Amorim sichert auch ein Produkt, wo Korkprobleme weit unter der Promille-Grenze liegen.



Glasverschluss

Einfach schön - viel mehr kann man dazu nicht sagen - denn der Kunststoffdichtring altert und gibt somit Kunststoffweichmacher in die Flasche ab (wenn auch in geringen Dosen, nur muss man diese nicht unbedingt zu sich nehmen).



Kunststoffpfropfen und Kunststoffkorken

Auf Grund der Korkprobleme versuchte man mit vielen Verfahren ein Kunststoffprodukt zu entwickeln, das im Ansehen den Naturkorken nahe kommen sollte. Die Wege - ein Drama. Manche Weine wurden in einem Jahr zu einem Stein, der nicht aus der Flasche zu bringen war, manche waren kaum dicht usw. Heute ist nur mehr ein großer Konzern in diesem Bereich am Markt, der passable Ergebnisse zu Stande bringt (Noma). Im österreichischen Weinbau ein rückläufiges Thema.

Drehverschluss

Fast ideal - nur hatte der Drehverschluss das Image der billigen Getränke - außer im Destillatbereich. Ein Drehverschluss bei Wein war das Umding der 70iger Jahre des vorigen Jahrhunderts - er wertete den Wein einfach durch den Verschluss ab.

Durch die Korkproblematik, den teilweise furchtbaren Ergebnissen der Kunststoffpfropfen versuchten dann einige Winzer trotz allem den Drehverschluss - die Resonanz darauf der großen Weinkenner und Medien war erschreckend. Dr. Rommee verglich das mit dem Untergang der Kultur in seiner damaligen Zeitung, dem Falstaff. Hochkarätige Sommeliers weigerten sich Weine mit Drehverschluss auf Ihre Karte und Empfehlungen zu setzen - was auch der Zeit entsprechend verständlich war.

Der Sommelier in einem Spitzenrestaurant - empfahl einen Wein, kam mit Serviette am Arm, öffnete geruhsam die Flasche mit einem speziellen Korkenzieher, roch am Kork, putzte die Öffnung der Flasche mit der Serviette und probierte den Wein, ob er fehlerhaft wäre. Ein an sich erhebendes Erlebnis, das den zu erwarteten Genuss in große Höhen brachte. Dieser Prozess ist aber mit einem Drehverschluss nicht nachvollziehbar. Da aber der Konsument wenn auch zu Beginn sehr langsam den Drehverschluss annahm, bedienten sich immer mehr Winzer dieser Verschlussart. Selbst bei der letzten große Bastion des Korks, dem Smaragd, dem größten Wein der Wachau, der nur mit einem Naturkork verschlossen werden durfte ist seit einem Jahr der Drehverschluss erlaubt. Trotz allem, bei einem Rot- und Weißwein von großer Wertigkeit gehört für den Autor ein Naturkork verwendet. Hinzu kommt das Wissen, dass ein guter Naturkork von heute 70 Cent bis über einen Euro kostet - d. h. sein Einsatz kann nur bei den besten und aufwendigsten Weinen wirtschaftlichen Sinn machen.



© M.Jenkins, Fotolia.com



Kronenkork

Der Verschluss der Bierflasche - den gibt es nach wie vor insbesondere in der Gastronomie, im Schankbereich. Einfach weil er um ein Vielfaches kostengünstiger ist als ein Drehverschluss: schnell zu öffnen und auch wieder zu verschließen. So selten sind die Kronenkorken im Weinbereich nicht, aber sehr gut versteckt. Bei einem Heurigen z.B. wenn keine Schankanlage vorhanden ist (diese Anlagen verbessern einen Wein in keinem Fall), kommt fast ausnahmslos der Kronenkork zum Einsatz. Er ist kein schlechter Verschluss, aber eine Flasche Wein auf den Tisch zu stellen und mit einem Bieröffner das Weinerlebnis zu starten, na ja.

Bouvier ein verlorener vergessener Schatz

Nicht alles, was auf Wikipedia steht, muss richtig sein; gerade diese Sorte hat eine spannende Geschichte: Es gab in Graz die Sektkellerei Kleinoscheg - die mit ihrem steirischen Champagner ein tatsächlich weltumspannender Betrieb war.



Die Welt des Weines ist eine eigene, manchmal seltsame - dieser Bouvier richtig gemacht ist ein Erlebnis der Sinne und Freude.

Die Docks von Hull wurden durch den Herzog von Windsor mit Kleinoscheg Champagner eröffnet, auf den Ozeanriesen der White Star Line und Cunard Lloyd dominierte der steirische Champagner! („En passant“ wurde auch die Bank Creditanstalt von diesen mitbegründet.)

Das Unternehmen beschäftigte Clotar Bouvier, der unter den über 200 bestehenden autochthonen Sorten selektionierte.

Die Steiermark beinhaltete damals einen Großteil der heute slowenischen Weinbaugebiete z.B. war das wissenschaftliche Zentrum der k. u. k. Monarchie in Pettau - heute Ptuj. (Informationen dazu gibt es in der Ampelographie der Gebrüder Goethe.)

Bouvier selektionierte daraus eine ganz besondere Sorte, die auch seinen Namen erhielt: den Bouvier. Später gründete er eine Tochterfirma von Kleinoscheg, die Bouvier Champagner Kellerei und wurde Bankier - der Firmenmantel besteht noch heute.

Aber zurück zum Wein: der Bouvier eignet sich besonders für junge, spritzige Weine mit geringer Säure und herrlichem Duft. Seine zweite große Eigenschaft ist, dass er die ideale Sorte für die Erzeugung von edelsüßen Weinen wie Trockenbeerenauslesen ist. Durch diese Eigenschaften ging dieser edle Wein im Grunde genommen am Markt verloren, denn im Primeurwahn (also dem Bestreben, der erste Wein am Markt zu sein) - und diese Traube ist eine sehr früh reifende - wurde er hin getrimmt, zu einem Wein, der angeblich schon im August angeboten wird und konsumierbar ist. Fachlich eine Unmöglichkeit, eher grauslich, unfertig und grob - aber der Markt will das angeblich... Dem Image der Sorte diente das in keinem Fall - auf der anderen Seite stellt diese Sorte jedoch einen Großteil der bedeutenden österreichischen edelsüßen Weine – jenen nämlich, die ohne wesentliche Sortenbezeichnung angeboten werden.

Was aber der Bouvier kann, wenn man ihn nicht zu extremen Jungweinen vergewaltigt, sondern ihm die Zeit gibt, bis ca. Jänner zu reifen und sich zu entwickeln ist ein

Genuss von seltener Größe: Zart, duftend, durch den harmonisch eingebundenen Säureanteil wunderbar zu genießen! Bis auf einen einzigen Betrieb in Österreich findet sich dieser Wein trotz intensiver Suche und Recherche nicht mehr - und dieser eine Erzeuger in Halbthurn (übrigens kein kleiner Betrieb!) hütet seinen Schatz (der immer ausverkauft ist) und hat naturgemäß kein Interesse daran, dass seine Kollegen diese Marktlücke erkennen. Seltsam, dass sich ein Weinbaubetrieb wehrt, seinen Wein der breiteren Öffentlichkeit zu präsentieren - aber wirtschaftlich durchaus verständlich. 15 Flaschen haben wir aber dann doch zum Probieren organisiert.

Die Welt des Weines ist eine eigene, manchmal seltsame - dieser Bouvier richtig gemacht ist ein Erlebnis der Sinne, und Freude wie selten. Die Weinwirtschaft, bestimmt von Trends und Marketing-Maßnahmen setzt dagegen auf momentane Sortenschwerpunkte (wie den Grünen Veltliner) und führt diese zu einem Hype bis der Markt überschwemmt wird; die kleinen Schätze gehen dabei verloren.

Deshalb werden wir, das Team von Georgs Salon, versuchen, einen Winzer für die Lese 2016 zu finden, der diesen Wein nicht zum Primeur oder zum edelsüßen Wein ausbaut, sondern klassisch normal. Ein spannendes Thema, das vielleicht auch schwer zu glauben ist. Unsere Suche beginnt - unter Einbindung der flächendeckenden Fachzeitung für Weinbau, Mails, Telefonaten - und dem Wissen, dass es diese Sorte gibt - verbunden mit Fachwissen und Literatur, die diesem Wein eine Sonderstellung erlaubt. Und angetrieben von der „seltsamen“ Tatsache, dass man heute nur auf Umwegen gerade einmal 15 Flaschen dieses Schatzes bekommt...



Bouvier

Die Rebsorte wurde um 1900 von Clotar Bouvier in Bad Radkersburg selektionierte.

Im Zeitraum von 1999 bis 2009 hat sich die Anbaufläche um 1/3 verringert.

Klein aber fein - Weingut Kleindienst

Nach den Maßstäben der Zeit ist der Weinbau Kleindienst in Gundersdorf bei St. Stefan ob Stainz mit 3 Hektar Weinbau ein winziger Betrieb.



Aber genau das macht die Stärke aus, Zeit für den Weingarten zu haben, dazu ist es wesentlich zu wissen, dass die Weingartenarbeit das Ergebnis bestimmt. Jeder Weinstock ist zum Unterschied vom Obstanbau in Plantagen ein Individualist.

Beim Schnitt ist auf vieles zu achten: wenn der Stock im Vorjahr sehr gut im Ertrag stand, dann muss er im nächsten Jahr etwas ruhen und nur auf eine geringere Menge angeschnitten

werden. Wenn ein Stock im Wachstum schwächelt, ebenso. Ein anderer, der sich erholt und gut im Wuchs steht – der soll tragen. So war es immer, und als ein Hektar die Durchschnittsgröße Österreichs ausmachte, von der man auch leben konnte, war dieser Weg möglich. Heute ist das bei dem Ausmaß an „Verwaltung“, der Pflege des Einzelstocks bei den gebräuchlichen Größen ab 10 Hektar einfach unmöglich. Aber so kann Kleindienst an der Basis die Weichen der Qualität und Menge bestimmen.

Klar, Schilcher ist das Haupt- Anliegen, aber auch ein steirischer Sauvignon, wie auch ein Zweigelt und ein Cuvée aus Wildbacher und Zweigelt runden das Sortiment ab.



Ganz wichtig: die Winzerfamilie Kleindienst war die erste, die sich des Weges zurück auf die Wurzeln des Schilchers besann und mit dem Illyrer eine Alleinstellung setzte.

Sortenspiegel

- Schilcher Gundersdorf
- Illyrer 1875
- Schilcher Klassik
- Schilcher Selektion
- Altsteirer Cuvée
- Sauvignon blanc
- Zweigelt
- Blauer Wildbacher
- Cuvée Katharina Barrique
- Blauer Wildbacher/Zweigelt/Barrique – Cuvée
- Schilcher-Frizzante

Raritäten Angebot

Der Illyrer 1875

Der Morillon - eine eingetragene Sortenbezeichnung

Eine erlaubte Sortenbezeichnung der Steiermark - was ist das eigentlich, wer kennt diesen Wein? Dieses Thema führt uns wieder zurück in das Thema „Masse und Uniformität des alkoholischen Getränks“ und zum Verlust der Vielfalt.



Erzherzog Johann bemühte sich sehr um die Landwirtschaft und den Wein in besonderem Maße.

Natürlich waren unter den hunderten Typen (von gestern) einige darunter, die grausame Geschmäcker verursachten, die man zum Glück schon vergessen hat...

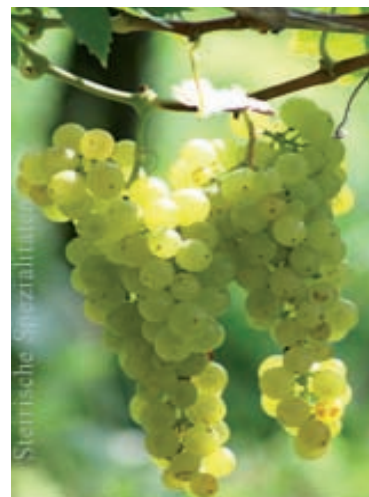
Aber um manches ist es doch sehr schade - z.B. um den echten Morillon! Erzherzog Johann, ein großer Förderer der Steiermark, der Landwirtschaft, des Weinbaues, bemühte sich, die Lage zu verbessern. Dazu ein Rückblick über längere Distanzen, um die Entwicklung verständlich zu gestalten: Jeder Herrscher der Vergangenheit bemühte sich darum, sein Volk so gesund als möglich zu erhalten und etwas Lebensfreude im kargen Dasein zu erreichen.

Karl der Fränker z.B. kultivierte auch rund um Sopron (Ödenburg) den Blaufränkisch - die Herrscherhäuser von einst waren ja durch ganz Europa verknüpft und von ihren Feldzügen nahmen sie auch die besten Kulturen hinsichtlich Speis' und Trank, also auch Wein, mit in ihre Stammländer.

Erzherzog Johann bemühte sich um die Landwirtschaft und den Wein in enormen Ausmaß; und ähnlich wie in Schönbrunn der exotische Tiergarten mußten die Herrscher alle Arten und Typen von Pflanzen, die sie bekommen oder erbeutet hatten, als Zeichen der Macht auspflanzen – so eben auch die Weingärten.

Erzherzog Johann hatte mehr als 500 Typen Wein (heimische und internationale aus aller Welt) zur Verfügung und selektionierte diese - der Weg: Weingärtner betrachteten jeden Stock durch Jahre (den Faktor Zeit gab es nicht wie heute) und maßen über lange Zeiträume den Ertrag und die Reife. Ein Typ unbekannter Herkunft zeigte sich als besonders mit gleichmäßigem Ertrag und duftenden, feinen Weinen zum Genießen an. Diese Stöcke wurden also vermehrt und unter den Namen Morillon zu einer Leadsorte des Landes. Spätere Forschungen zeigten, dass dieser Weintyp aus der Familie der Chardonnay stammte.

Da bis in die 70er Jahre der Chardonnay in Österreich keine Bedeutung hatte und auch nicht als Sorte zugelassen war, gab es nur den Morillon - dieser Typ unterschied sich aber erheblich vom ursprüngli-



chen Chardonnay: viel mehr Frucht, im Alter weniger zäh und haltbarer. Dann wurde in den späten 80er Jahren der Chardonnay - jener Wein der laut den Auguren ein „Wunder für die österreichische Weinwirtschaft“ werden sollte – gepflanzt.

Der Morillon, der außerhalb dieses Hypes war, wurde zur Lagerware. Die Winzer stellten auf Chardonnay um, behielten aber auch den Zweitnamen - jede nach Kundenstruktur war es einmal Morillon und einmal Chardonnay. Das original Rebmaterial wurde mit Chardonnay ersetzt. Und nun, fast 40 Jahre später sind die meisten alten Rebanlagen verschwunden - und mit ihnen auch der Urtyp des Morillons.

Wir suchen intensiv nach alten Stöcken, die vielleicht noch überlebt haben - um den Ursprung zu finden und auch um beweisen zu können, dass das „Wunder“ dieses Weines, von dem viele Alte noch erzählen, auch tatsächlich stimmt.



Der Morillon - dieser Typ unterschied sich erheblich vom ursprünglichen Chardonnay: viel mehr Frucht, im Alter weniger zäh und haltbarer.

© ÖWM / Oberleitner

Weingut Steyrer – Kuffern

Wenn Sie wissen möchten, wie man vor über 2000 Jahren Wein konsumierte - finden Sie die Antwort in Kuffern bei Steyrer.

Dort wurde eine Situla, das keltische Lesegefäß aus Bronze, gefunden, die mit einer Ausschank-Szene in der Zeit der Kelten verziert wurde. Die Weingärten nahe dem Stift Göttweig liegen in einer Zone, die durch ihre historischen Geschehnisse zu den ungewöhnlichsten Österreichs gehört - denn auch die Römer aus dem nahen Mautern hatten hier die idealen Lagen für den Weinanbau gefunden.

Das Weingut präsentiert sich als moderner, außergewöhnlicher Betrieb

mit Blick über die historischen Weinberge, ausgestattet mit High Tech der Gegenwart. Aber, und hier ist das Besondere - über alles bestimmt die Natur: der Jahrgang, die Witterung, die Reifezeit des Weines und alles Können ist der Suche nach den Idealbedingungen der natürlichen Entwicklung untergeordnet. Um nachhaltig produzierte Weine zu bieten ist eine subsistenzorientierte, an die ökologischen Bedingungen angepasste Betriebsführung und Bewirtschaftung bei Steyer ein Selbstverständnis.



Situla von Kuffern:
Bronzeimer
um 450 v.Chr.

Sortenspiegel

Diverse Cuvées:

Gletscher Floh white
Gletscher Floh pink
Gletscher Floh red
Grüner Veltliner Stoaried
Grüner Veltliner Classic
Grüner Veltliner Rampl

Grüner Veltliner Traisental DAC
„NÖ Charity Wein“
Grüner Veltliner Traisental DAC Stoaried
Grüner Veltliner Traisental DAC Point
Grüner Veltliner Traisental DAC Der Kette
Grüner Veltliner Traisental DAC
Reserve Rampl
Grüner Veltliner Traisental DAC
Reserve Selektion
Riesling Classic Traisental DAC

Weissburgunder
Sauvignon blanc
Gelber Muskateller

Animus Burgunder Barrique

Zweigelt Classic
Zweigelt Barrique
Rösler Barrique

Gletscher Floh pink sparkling
Gelber Muskateller Sekt
Cuvée sparkling GV&Riesling

Grüner Veltliner Landwein
Roter Landwein



Die Palette der Möglichkeiten des Grünen Veltliner bietet außergewöhnliche Vielfalt an Lagen, dem besonderen Terroir angepasst.



Dem Weißburgunder, Pinot Blanc, eine der großen Sorten der Welt, der ungewöhnlicherweise in Österreich einige Zeit außerhalb des Trends lag, gehört bei Steyer ein besonderes Augenmerk.

Maritäten Angebote

Pinot Gris Reserve Auslese
(gibts nur mehr exklusiv in Georgs Salon)

Grüner Veltliner „Der Kette“
(gibts nur mehr exklusiv in Georgs Salon)

Weine ohne Histamin Belastung finden sich auch ganz selbstverständlich im Sortiment – durch die hochwertige Verarbeitung findet sich eine ganze Reihe an Weinen, deren Belastung unter der Nachweisschwelle von 0,1mg/l liegt.

Weinland Kärnten – nichts Neues nur einige Zeit vergessen

Über 500 ha Weinbaufläche waren vor ein paar hundert Jahren in Kärnten noch üblich.



Die Zentren des Weinbaus im frühen Mittelalter waren Arnoldstein, Villach, Kranzelhofen, Reifnitz und Viktring. Heute sind es Feldkirchen-Ossiachersee, Klagenfurt-Wörthersee, Lavanttal, St. Veit an der Glan, Sittersdorf, Trixnertal. Um die Hollenburg – ca 12km südlich von Klagenfurt - war sogar früher der Weingarten der Monarchie.

Geschichte

Aus der Region Feldkirchen-Ossiachersee gibt es eine Urkunde aus dem Jahre 1176, die Weinberge und Winzer bei Dietrichstein nennt. Auch die Kirche war wie fast überall in Europa im Mittelalter verantwortlich für die Verbreitung des Weinbaus. Praktisch alle Klöster und Stifte bauten Wein in Kärnten an. Bis zu 500 ha Weinanbauflächen waren vor ein paar Jahrhunderten in Kärnten keine Seltenheit. Das im Jahr 1106 als Augustiner Chorherrenstift gegründete Stift Eberndorf betrieb den Weinbau wahrscheinlich ursprünglich unmittelbar in der Gegend des Stiftshügels.

Auf der Suche nach einem besseren Platz wurde man auf den Sittersdorfer Weinberg aufmerksam, der sich mit seinen steilen nach Süden und Südwesten ausgerichteten Hängen besonders für den Weinbau zu eignen schien. In Sittersdorf befindet sich außerdem die wahrscheinlich älteste Kellergasse Österreichs. Wein war als Volksgetränk weit vor Bier. In der Nähe von der Kirche St. Georgen am Weinberg fand außerdem der Archäologe Paul Gleirscher 2007 einige hundert Meter vom heutigen Weingarten entfernt ein hallstattzeitliches Fürstengrab, in dem

man Teile eines Weinmischgefäßes gefunden hat.

Im Lavanttal gab es 1844 in sieben Katastralgemeinden des Bezirkes Wolfsberg noch Weingärten im Gesamtausmaß von 23,1 ha.

Eingeführte hohe Steuern im 18. und 19. Jahrhundert machten aber dem Weinbau immer mehr zu schaffen und in einem Weingarten in Zellach zeigten sich im Jahre 1883 Symptome einer damals noch unbekannten, aus Amerika eingeschleppten, pilzlichen Rebkrankheit, die den Weinbauern heute noch Probleme bereitet: der falsche Mehltau, auch Peronospora genannt.

Die oft vielgenannten kühleren Temperaturen der letzten Jahrhunderte in Kärnten sind eigentlich nicht der Grund des starken Rückganges bis Mitte des 20igsten Jahrhundert.

Erst Ing. Herbert Gartner setzte im Jahr 1972 wieder Akzente im Weinbau indem er den ersten Lavanttaler Weingarten am Burgstall in St. Andrä. 1978 rekultivierte die Familie Gartner auch den Terrassenhang bei Schloß Thürn. Der Verein „Lavanttaler Wein“ zeigt heute mit dem Weinlehrpfad auf insgesamt 8 Stationen alle Aspekte zum Thema Wein aus dem Lavanttal.

Monarchie

Um die Hollenburg – ca 12 km südlich von Klagenfurt - war sogar früher der Weingarten der Monarchie. Hier wurden alle Rebsorten angebaut die damals in unserer Monarchie kultiviert wurden. Mitverantwortlich dafür war eine gewisse Familie Dietrichstein. Heute sieht man noch bei genauerer Betrachtung die Weinterrassen oberhalb der Drau.

Weinbau in Kärnten Heute

Im Jahr 2002 wurde der erste regionale Kärntner Weinbauverein gegründet - dessen Zahl an Mitgliedern sich mittlerweile verzehnfacht hat und seit 2003 gibt es in Klagenfurt-Wörthersee die Arbeitsgemeinschaft der Weinbauern welche vor allem zum Erfahrungsaustausch zwischen den Winzern dient.

Die heutigen Weinbaubetriebe Kärntens befinden sich in den Regionen Feldkirchen-Ossiachersee, Klagenfurt-Wörthersee, Lavanttal, St. Veit an der Glan, Sittersdorf und Trixnertal. Die kultivierte Rebfläche ist ca 100 ha groß mit einer Gesamtanzahl von 85 Weinbaubetrieben. Die am meisten anzutreffenden Sorten in Kärnten sind der Chardonnay, Weissburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer, Pinot Noir und der Zweigelt.

Die Fläche steigt ständig und nicht nur im Kleinen. Der Unternehmer Alfred Riedl (Jacques Lemans-Uhren) bepflanzte vor kurzem bei der Burgruine Taggenbrunn 12 ha mit 60.000 Stöcken. In dieser Größe ein einzigartiges Projekt für ganz Österreich bei einem Investitionsvolumen von 20 Mio. Euro. Die Qualität steigt von Jahr zu Jahr und Kärnten hat mittlerweile auch schon Salonweine hervorgebracht. Aufgrund der derzeit aber noch relativ niedrigen Menge an Weinen liegen die Preise der Weine noch etwas Höher als es in traditionellen Weinbaugebieten in Österreich üblich ist. Aber man kauft ja hier noch eine Weinbauregion mit, die eine Rarität darstellt.

Georg Unterrainer ■

Die Qualität steigt von Jahr zu Jahr und Kärnten hat mittlerweile auch schon Salonweine hervorgebracht.

Ein musikinteressierter Texaner ist Winzer in Karnburg

Der musikinteressierte Texaner Sem Kegely ist Winzer in Karnburg, in der Nähe von Klagenfurt am Wörthersee. Wir trafen ihn zu einem interessanten Interview.

Wieso sind Sie von Texas nach Österreich gekommen?

Ich bin seit 1987 in Kärnten. Vorher war ich in Wien und Niederösterreich unterwegs, weil ich dort Musik studiert habe.

Haben Sie in Texas schon Wein angebaut?

Ich bin in Texas aufgewachsen und meine Eltern hatten einen Bauernhof. Wir hatten dort zwar auch Reben, aber aus denen haben wir Traubensaft gemacht und keinen Wein.

Warum sind Sie überhaupt Winzer geworden?

In Niederösterreich habe ich vom Weinanbau das erste Mal gehört und dann in Kärnten von einem Bauern ein kleines Grundstück gekauft um dort ein paar Reben anzubauen. Ich wollte das einfach einmal ausprobieren. Seit 2005 baue ich mit meinem Partner Georg Michael Lexer in Karnburg bei Klagenfurt Wein an.

Wie viel Hektar Weinberge bewirtschaften Sie?

Wir haben sechs Hektar und circa 25.000 Reben. Bei uns gibt es verschiedene Weißweinsorten - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Grauburgunder – und Rotweine – Zweigelt, Blauburgunder.

Was macht das Leben eines Winzers aus?

Das Leben eines Winzers ist nicht immer einfach. Man hat eigentlich nur zwei Monate frei und in den restlichen 10 Monaten sehr viel Arbeit. Man muss sich um die Reben kümmern denn diese dürfen nicht krank werden. Natürlich hat man keinen Einfluss auf die Natur.

Sommerregen, Frost und starker Hagel können sehr gefährlich für unsere Arbeit sein. Außerdem muss man alles zur richtigen Zeit machen. Aber ich mag diesen Beruf da ich es sehr interessant finde, wie sich der Weinbau entwickelt. Vor allem hier in Kärnten.

Gibt es einen Klimawandel oder ist das Ozonloch von Gestern? Falls es einen gibt, welchen Einfluss hat der Klimawandel dann auf Ihre Arbeit?

Ich persönlich würde schon sagen, dass es einen Klimawandel gibt. Heute sind die Trauben oft schon im September reif. Kein Wunder, der Boden ist ja in den letzten zwei Jahren nicht mehr gefroren. Außerdem findet man kaum noch einen Wein unter 13% Alkoholgehalt. Das Klima in Kärnten ist schon relativ warm. Bevor Rebstöcke kaputt werden muss es erst einmal tagelang -25° Celsius haben.

Welche Rolle spielt das Alter der Rebstöcke beim Weinbau?

Das Alter spielt keine so große Rolle. Natürlich sollte ein Rebstock mindestens fünf Jahre alt sein, aber ab dann schmecke ich keinen Unterschied mehr. Was vorkommen kann ist, dass ein älterer Rebstock nicht mehr so viele Trauben trägt. Das ist natürlich nicht von Vorteil.

Warum ist Kärnten als Weinbauland interessant?

Als ich nach Kärnten kam wusste ich nicht, dass hier Wein angebaut wird. Aber ich habe es dann einfach

versucht, da ich von einigen Leuten gehört habe, dass sie das machen. Den einzigen Unterschied den ich zwischen dem Weinanbau in Kärnten und der Steiermark sehe ist die Zeit der Reife.



Was halten Sie von den Maßnahmen der Vereine?

Ich bin schon lange Mitglied bei Vinum Carinthiae. Natürlich finde ich gut, dass es sowas gibt. Aber die Vermarktung der Kärntner Weine muss außergewöhnlich sein. Viele Kärntner wissen noch immer nicht, dass es hier überhaupt Weinberge gibt. Ich baue seit Jahren Wein an und merke, dass die Menschen nicht von Weinwerbung übersättigt sind, sondern von Werbung überhaupt. Ich muss aber zugeben, dass der Tourismus durch den Kärntner Weinbau sicherlich auch angekurbelt wird.

Wir danken für das Gespräch.

**Sem P. Kegely,
Winzer in Karnburg**

Unser – Ihr! - Weingarten

Ein außergewöhnliches Projekt: erleben Sie, wie Ihr Wein wächst - erfahren Sie alles über den Weinbau, das Weinjahr, die Krankheiten, die Witterung.

Das Besondere

Wir bemühen uns, Dinge zu finden und (rück-) zu entwickeln, die vergessen oder mit der Zeit verändert wurden.

Ein großer Wein, der den Ruf des Tausendeimerberges, des Zöbinger Heiligensteins, auch von Bockfliess begründete, war der Rotgipfler, seine Eigenschaft: runde, angenehme Weine mit erhöhtem Extrakt - deshalb wurde er damals für die Prälaten der Stifte (es waren in

Österreich über 400 Lesehöfe, von großen Stiften aus Deutschland, Tschechien, usw.) hergestellt - der „Prälatenwein“. Dieser Begriff findet sich heute noch manchmal. Extrakt und Fülle, verbunden mit der zarten Weinsäure des Terroirs ergaben also diesen großartigen Wein, der ausschließlich den Prälaten vorbehalten war. Aber die Eigenschaft des Rotgipflers, erhöhte Extrakt- und Zuckerwerte

zu bieten, führte ihn dann in die Thermenregion, wo er zum Zuckerbringer für schwere, alkoholreiche Weine mutierte.

Für uns war diese Spurensuche so spannend, dass wir den engagierten Winzer Christian Zeilinger überzeugten, nahe dem Heiligenstein in Hohenwarth, in einer geschichtsträchtigen Lage diesen Wein wieder zu pflanzen.

Als charmantes Dokument haben wir dafür das „Winzerzertifikat“ für Sie entwickelt, welches im Grunde jeden, der daran Interesse hat, zu einem „Winzer“ werden lässt.



Erleben Sie mit, wie Ihr Wein entsteht

Der Gedanke dahinter war, dass jeder von Beginn an – von der Bodenbearbeitung an - das Entstehen dieses Weines mit noch unbekanntem Ergebnis miterleben kann. Obwohl Dipl. Ing. Wolf aus Langenlois, ein großer Wissenschaftler und Lehrer der Weinbauschule Krems sich damit befasste und in den 60-70er Jahren noch alte Stöcke vom Rotgipfler am Heiligenstein fand. Historisch stimmt die Hypothese.

Also sein Wachstum über 3 Jahre, bis zur Jungfernerlese und einer Probe „Ihres“ Weines zu erleben. Ein „Miterleben“ ist das Ziel; und natürlich auch die Bewertung des Ergebnisses. Als charmantes Dokument haben wir dafür das „Winzerzertifikat“ für Sie entwickelt, welches im Grunde jeden, der daran Interesse hat, zu einem „Winzer“ werden lässt. Jeder Schritt wird dokumentiert und würde auch

erlauben, dass Sie mit dieser Anleitung sogar ihren Weingarten oder ihren Weinstock bei Ihnen zu Hause fachlich richtig kultivieren können.

Patenschaften gibt es viele - unsere Idee war aber ein „echtes“ Miterleben - um dann das Ergebnis beurteilen zu können und die Hypothese über den dortigen Ursprung des Rotgipflers zu belegen!

Patenschaften gibt es viele - unsere Idee war aber ein „echtes“ Miterleben

Weingut Franz Zottl

Lange war der Betrieb der Geheimtipp für die ganz großen Gewächse aus Österreichs bekanntesten Rieden wie Achleiten und Co in Weissenkirchen/Wachau. Ausverkauft oder ausgetrunken „zieren“ sie sehr oft die Liste des Weinangebotes.



Trotzdem konnten wir zwei kleine Chargen für Georgs Salon sichern. Einmal einen gelben Muskateller, was nur wenige heute wissen - es war die dominante Sorte der Wachau, zart duftig, ein Traum des Geschmacks. Sowie einen Rheinriesling aus der Smaragd Edition.

Was Zottl so auszeichnet, es ist ein Betrieb der nie enorm wachsen wollte aber sich dafür seit 2 Generationen um höchste Qualität bemüht. Als Hilfe dient einer der ungewöhnlichsten Weinkeller Österreichs. Tief unter der Kirche in Granit gehauen mit einem Mindestalter von 800 Jahren, durchaus auch seit über 1000 Jahren genützt.

Die Stärke dieses Reiferaums liegt in den kaum vorhanden Temperaturschwankungen zwischen den Jahreszeiten. Ruhe und Reife, wo sich die Weine auf der Feinhefe so lange entwickeln können, bis sie die Flaschenreife erreichen. Schnell Verkaufsfähigkeit erlangen ist nicht das System: wenn der Rheinriesling bis September des Folgejahres an Zeit für die Reife benötigt, bekommt er diese Zeit.

Ein Besuch lohnt sich, direkt angebaut findet sich ein Gästehaus anderer Art - von hohem Level aber mit Liebe und Sorgfalt aus den Materialien der Region – Granit, Holz und alterstypische Baukunst des Handwerks.

Sortenspiegel

Grüner Veltliner

Steinfeder®
Federspiel®- A
Federspiel®- A
Federspiel®- Lissl
Federspiel®- S
Smaragd®
Smaragd®
Beerenauslese
Bergwein

Gelber Muskateller

Chardonnay

Smaragd®
Smaragd®

Riesling

Life Ball Edition
Federspiel®- S
Federspiel®- S
Achleiten
Selektion
Smaragd®
Smaragd®
Smaragd®

Zweigelt

Rosé
Rosé Federspiel®
Qualitätswein

Sekt

Wachauer Sekt
Grüner Veltliner - 20 Monate
Rosé Sekt 2013 - 12 Monate

Verkostungspakete

Kleines Verkostungspaket -
6 Weine

Großes Verkostungspaket -
12 Weine

Edelbrände

Marillenbrand
Marc vom Riesling 1993
Traubenbrand 1984
NussSchnaps

Haritäten Angebote

Gelber Muskateller

Riesling Smaragd®



Als Hilfe dient einer der ungewöhnlichsten Weinkeller Österreichs. Tief unter der Kirche in Granit gehauen mit einem Mindestalter von 800 Jahren, durchaus auch seit über 1000 Jahren genützt.

Weingut Domäne Baumgartner

Der Widerspruch in sich: mit weitem Abstand Österreichs größtes Weingut mit weit über 1,5 Quadrat Kilometer Rebfläche. Im Inland kaum bekannt aber international im höchsten Qualitätssegment zu Hause. „Winemaker of The Year“ in New York, mehrfach Doppelgold in den USA, Bester bei der Grünen Woche Berlin, zigfach an der Spitze beim Concour Mondial - mit weit über 100 großen Bewertungen in aller Welt.



Wie beim Blauen Portugieser, einer Burgundersorte, die einst am Weltmarkt als „Red Vöslauer“ dominant war.

Der Lieblingswein der Königin Viktoria von England, wie auch der Wein des House of Commons - der im Commonwealth von Indien bis Kanada geliefert wurde. Baumgartner kultiviert diese Sorte wie die absolut an der Spitze liegenden Trendsorten - mit höchster Aufmerksamkeit auf Topqualität und konnte den Rest der Welt in New York auf den härtesten Märkten mit Doppelgold schlagen, eine seltene Auszeichnung. Natürlich auch im Bereich des biologischen Weines - auch der Bio Grüne Veltliner erhielt: Doppelgold...



Die über Generationen gewachsene Domäne ist kaum bekannt, aber in der Fachwelt einer der Topbegriffe für Weine in höchster Qualität und Menge. Hinzu kommt, dass mit Akribie bei alten Sorten oder jenen, die nicht im Trend liegen, Höchstleistungen gesetzt werden.

Wir bieten den blauen Portugieser in höchster Vollendung, außerdem einen Ruländer - eine uralte Sorte des heimischen Besatzes, den man aber mit seinem Italienischen Namen „Pinot Gris“ besser kennt - im höchsten Reifestadium der Natur: ein Ruländer Reserve!



Maritäten Angebote

Grüner Veltliner Bio
Blauer Portugieser
Ruländer Reserve

Sortenspiegel

Weiß

Grüner Veltliner
Rheinriesling
Weißburgunder
Chardonnay
Müller Thurgau
Traminer

Rot

Blauer Portugieser
Zweigelt
St. Laurent
Blauer Burgunder

Weingut Toni Schmid Der mit der Natur und in ihr lebt

Ein Winzer außerhalb jeglicher Marktsegmente: Bio Winzer würde wohl am ehesten zutreffen. Aber Schmid und seine Lebensart eines gemischten Betriebes im absoluten Naturkreislauf ist viel mehr als der Begriff „Bio“ vermittelt.

Schmid besuchte die Hochschule der Bodenkultur nur aus einem Grund: um die Regeln der Natur noch besser zu erkennen. Sein Betrieb am Manhartsberg stellt eine perfekte Symbiose zwischen Natur und Landwirtschaft dar. Dieser Prozess, über lange Jahre des Lernens gereift, folgt der (heute vielfach vergessenen) Regel sich der Natur unterzuordnen, ihr zu dienen - und nicht mit Hilfen des Moments, also der handelsüblichen synthetischen Mittel der chemischen Industrie, zu versuchen die Natur in ein Schema zu zwingen.

Die Familie Schmid besteht aus dynamischen Menschen, die absolut im Heute stehen, aber bewusst in der Natur und mit ihr leben. Natur bedeutet nicht Askese, sondern - wenn man in ihr und mit ihr lebt - Freude: in den Zyklen des Jahres mit zu leben. Von der Winterruhe, über den Austrieb des Frühjahres, den Sommer bis hin zur Ernte; und

beim Wein: ihn einfach „werden“ zu lassen, immer aber als Helfer zur Verfügung zu stehen.

Wie ist „Helfer“ zu verstehen? Der Boden, das Kapital, aus dem die Ernte entnommen und dadurch der natürliche Kreislauf gestört wird, wird mit gereiftem Stallmist wieder ergänzt. Es heißt aber auch, die Pflanze, also z.B. den Weinstock, als Einzelindividuum zu sehen, dem mit dem Schnitt geholfen wird: einen schwachen Weinstock so zurückzuschneiden, dass er sich erholen kann, einen kräftigen, der zeigt dass er entschlossen ist eine guten Ertrag zu bringen, etwas zu reduzieren damit er sich nicht übernimmt und dann im nächsten Jahr schwächelt. Im voll mechanisierten Weinbau in dieser Art und Weise ins Detail zu gehen ist unmöglich. Aber dieser Weg drückt sich z.B. in den Weinen aus, die ohne Flotation (wo man Gase einbringt und sie zu rascher Reife zwingt) auskommen; sie sind dann füllfertig, wenn der Wein zeigt, dass er sich nach der Gärung ausgeruht hat - und lebt bis er seine Ruhe und Reife findet.

Wenn Sie Zeit finden und in der Nähe von Stranig sind - der Ort liegt zwischen Retz und Langenlois - statten Sie dem Weingut einen Besuch ab (aber bitte nur nach Voranmeldung, denn die Schmidts sind ja oft „draußen, wo sie hin gehören, in der Natur“).

Der Besuch wird Ihnen einen außergewöhnlichen Betrieb zeigen - nicht nur in Sachen Wein, sondern auch die Symbiose eines gemischten Betriebes allerdings ohne „musealen“ oder „gestrigen“ Charakter.



Die Weine zeigen, was unter diesen Bedingungen möglich ist: Träume des Sonnenlichts auf der Zunge und am Gaumen!



**Weißburgunder
Sand Reserve**

**Blauer Zweigelt
Alte Reben**



Frühroter Veltliner



**Grüner Veltliner
Gaisberg**

Haritäten Angebote

Weißburgunder Riede Sand

Frühroter Veltliner

Sortenspiegel

Grüner Veltliner GAISBERG

Frühroter Veltliner

Grüner Veltliner HINTERBERG

Grüner Veltliner HINTERBERG

Weißburgunder DREIGELT cristall

DREIGELT rosé

DREIGELT granat

Grüner Veltliner STRANIG

Grüner Veltliner HINTERBERG

Weißburgunder SAND RESERVE

Blauer Zweigelt ALTE REBEN

Weingut Spätrot Gebeshuber Zierfandler Spätlese

Gumpoldskirchen pur – der Weinort südlich von Wien gehörte zu den besten drei Weinregionen der alten Welt. Auch in Frankreich war wohl jemand dieser Ansicht, denn es wurde bis 1918 die Spitze des französischen Adels und Klerus beliefert...



Die für den Weinbau einzigartige Besonderheit Gumpoldskirchens: es hat eine Fußbodenheizung (?). Das erklärt sich so: durch die Thermenlinie ist die Bodentemperatur um 3 Grad höher, als es den Temperaturen dieses Breitengrades entspricht. Es findet sich in diesem Naturschutzgebiet (Eichkogel) Fauna und Flora des Südens.

Die Auswirkung für den Weinbau: extrem hohe Reife, verbunden mit dem kalten Wind von den Höhen des Anningers, der wieder die Weinsäurebildung fördert. In Gumpoldskirchen ist von Natur aus der gleiche Effekt gegeben wie im

Château d'Yquem in Bordeaux, eines der berühmtesten Weingüter der Welt, wo Steine als Hitzespeicher aufgelegt werden um diese hohen Reifegrade zu erreichen.

Leider wurde durch die Zeit und mit den neuen Möglichkeiten der Begriff - Süß - Spätlese eher negativ besetzt. Was aber eine Zierfandler Spätlese in diesem Bereich bieten kann, zeigt die für uns reservierte Zierfandler Spätlese: pure Natur - die Sonne in einem Weinglas eingefangen. Unser Partner, das Weingut Spätrot in Gumpoldskirchen gehört zu jenen, die unabhängig vom Trend das edelste der Region aus purer Natur kultivieren.

Durch die Thermenlinie ist die Bodentemperatur um 3 Grad höher, als es den Temperaturen dieses Breitengrades entspricht.

Sortenspiegel

Gebeshuber Lagenweine

Die hochwertigen Lagenweine gibt es in den Weißweinsorten: Rotgipfler und Zierfandler. Rotgipfler und Zierfandler Gebeshuber Lage: Laim

Gebeshuber Lage: Laim

Gebeshuber Lage: Modler

Gebeshuber Lage: Modler

Weissweine Spätrot-Gebeshuber

Spätrot-Gebeshuber
Klassik 14
trocken

Spätrot-Gebeshuber
Reserve 13
trocken

Spätrot-Gebeshuber
Grosse Reserve 13
trocken

Rotweine Spätrot-Gebeshuber

Spätrot-Gebeshuber
Klassik 14
trocken

Spätrot-Gebeshuber
Reserve 13
trocken

Spätrot-Gebeshuber
Grosse Reserve 13
trocken

Prädikatsweine Spätrot-Gebeshuber

Spätrot-Gebeshuber
Spätlese 13
lieblich

Spätrot-Gebeshuber
Beerenauslese 06
süß

Spätrot-Gebeshuber
Trockenbeerenauslese 13
süß

Raritäten Angebot

Zierfandler Spätlese

Weingut Christian Zeilinger - Hohenwarth



Lassen wir es wachsen.

Seit weit über 1000 Jahren wächst bei uns eine ganz besondere, seltene Sorte. Der Rote Veltliner, der allerdings mit der Familie der Veltliner nichts zu tun hat. Es ist eine eigenständige Sorte und einer der außergewöhnlichsten Weine der Welt mit einer von der Natur entwickelten Anomalie, die Fülle und Frucht in eine Einheit bringt. Denn nur auf einem kleinen Bereich der Traube wird durch die Botrytis (ein hier gewünschter Befall mit Fäulnispilz) der Extrakt erhöht und der zarte Fruchtgenuss des typischen Weinviertels bleibt erhalten.

Zum Sortenspiegel:

Grundsätzlich wie gewachsen, der Wein soll seine Ruhe haben - bis er sich zum Genuss anbietet.

Gemischter Satz

aus den Sorten Müller Thurgau, Roter Veltliner, Gelber Muskateller und alten regionalen Sorten.

Roter Veltliner Hochstrass
11,0 vol.%, trocken

Roter Veltliner Alte Rebe

Grüner Veltliner Hochstrass
12,0 vol.%, trocken

Sauvignon Blanc
12,0 alc. vol.%, trocken

Cuvée „Marsellois“
13,0 vol.%, trocken

Traminer
13,0 alc. Vol% trocken

Rosé
12,0 alc. vol. %, trocken

Blauer Zweigelt
12,5 alc. vol. %, trocken

» voll & fruchtig

Chardonnay Alte Reben Hochstrass
13,0 alc. vol.%, trocken

Weinviertel DAC Zeisleithen
12,5 alc. vol.%, trocken

Weinviertel DAC Eichholz
12,5 alc. vol.%, trocken

Roter Veltliner Alte Reben - ausgetrunken!

Riesling Alte Reben Hochstrass
13,0 alc. vol.%, trocken

Cuvée Barrique Trio
13,0 alc. vol.%, trocken

» leicht & prickelnd

Frizzante Cuvée Trilogie
12,0 alc. vol%

Frizzante Rosé
aus der Sorte Blauer Zweigelt
12,0 alc. vol%



Der Rote Veltliner, eine Rarität unter den Weißweinen, bietet eine vielschichtige Aromenvielfalt, ist sehr mild und daher bekömmlich.

Aus Atlas der Traubensorten von Herbert Goethe/Rudolf Goethe 1874 - 1876

Cuvée Pleyel - ein Wein als Referenz an einen Großen des Weinviertels, dem man die Komposition der Marseillaise, der französischen Nationalhymne, zuschreibt.

Ein Sonderprojekt - die zweite tatsächlich autochthone Sorte neben dem Roten Veltliner ist der Rotgipfler. Eine Sorte, die man aus der Thermenregion kennt, aber nur wenige wissen, dass diese Sorte den Ruf der großen Rieden wie dem „1000 Eimerberg“ in Spitz oder dem „Zöbinger Heiligenstein“ erwarbte. Denn in den besten Lagen wurde für den hohen Klerus und Adel Rotgipfler gesetzt. Denn die Fülle eines hochreifen Weines, verbunden mit dem Klima dieser Lagen, ergab Weine, die einzigartig waren.



Raritäten Angebote

Zeilinger Cuvée Joseph Pleyel

Zeilinger Cuvée Joseph Pleyel exklusiv

Frizzante Rosé

Roter Veltliner Alte Reben exklusiv
(gibts nur mehr exklusiv in Georgs Salon)

Weinviertel DAC

Christian Zeilinger rekultivierte deshalb in einer idealen Lage einen Rotgipfler, der im nächsten Jahr bereits eine kleine Jungfernliese sichert.

Aus der alten Welt:

Feteasca Neagra – Die Mädchentraube

Diese Sorte war 1924 im „ungarischen Burgenland“ ein fixer Bestandteil des Sortiments. Die Mädchentraube ist einer der ungewöhnlichsten Rotweine der Welt.

„Die weichen
Töne von frisch
gebackenem Brot,
Weinblättern und
Pflaumen werden
komplettiert durch
dazugehörige
Tannintöne neuer
Eiche“

Raritäten Angebot

Halewood
Feteasca Neagra
Special Reserve



Die Feteasca Neagra stammt aus der Dealu Mare Region, die sich südlich des Karpatengebirges zwischen Ploiesti und Buzau erstreckt. Diese Region zählt heute zu einer der Besten für hervorragende Rotweine. Feteasca Neagra wird heute als der DER autochtonen rumänische Rotweine Rumäniens geschätzt und besticht in seiner dunkelroten Farbe und hohen Fruchtkonzentration. Die Traube ist in der Quantität eine wenig ertragreiche Pflanze. Zudem ist sie sehr frost- und krankheitsanfällig, was einen behutsamen Weinbau benötigt. Die Feteasca Neagra ist auch ein gutes Beispiel an Komplexität und Individualität. Die weichen Töne von frisch gebackenem Brot, Weinblättern und Pflaumen werden komplettiert durch dazugehörige Tannintöne

neuer Eiche. Der Wein ist bereits jung trinkbar, hat aber hohes Reifepotential.

Im Rahmen von Fachverkostungen mit Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet und Merlot zeigt die Mädchentraube eine sehr eigenständige Persönlichkeit mit feinen Aroma Noten und einer Fülle die oftmals mit Barrique bestimmt wird, in diesem Fall ist die Fülle aber das Ergebnis der Natur ohne Eingriffe in den Prozess des Werdens.

Unsere Empfehlung:

Feteasca Neagra Special Reserve, Halewood

Der Erzeuger Halewood ist eine westliche Gründung die vor weit über 20 Jahren diesen Schatz kultivierte. Unser Weinfachmann

Sepp Baldrian, der in vielen Ländern fachlich aktiv ist, brachte uns eine Probe mit. Sensationell

Dieser Wein ist kein hingetrimmtes physikalisch/chemisches Trendprodukt, sondern so in der Flasche wie er gewachsen ist.

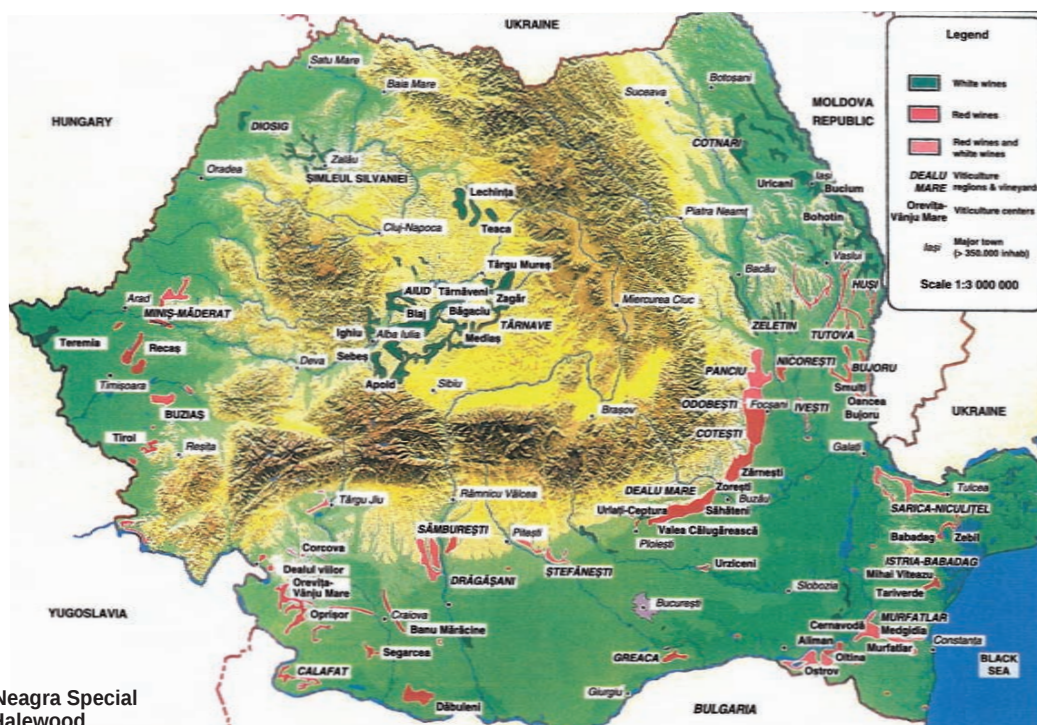
Dieser Wein zeigt, dass es - in einer Welt die dominiert ist von Trendsorten noch vieles anderes großartiges gibt das ein Erlebnis wert ist.

Kostnotiz:

Duftaroma: frisches Brot und eingemachte Pflaumen

Geschmack: Schwarzkirsche, Pflaume mit einem sauberen Finish

ROMANIAN VINEYARDS



Feteasca Neagra Special Reserve, Halewood

Der Fachweinbau Heute

Der Irrweg zum einheitlichen Produkt, das Cola mit Alkohol...

Echter guter Wein bedarf Zeit, Mühe und individueller Arbeit. Das beginnt beim Rebschnitt – bei jedem Stock wäre der Schnitt auf ihn anzupassen. Ein schwerer Stock bedarf etwa eines geringen Anschnitts zu Erholung, ein kraftvoller Stock darf mehr bringen. Jährlich tausende von Stöcken mit der Hand-schere und mit Bewusstsein für die Spezifikationen zuzuschneiden bestimmt die Qualität des Weines. Die sehr hochwertige Handarbeit sollte im Idealfall von einem Köhner ausgeführt werden. Dafür fehlen jedoch die Ressourcen. Deshalb schneiden Maschinen vor, im Prinzip dem Rasenmäher nicht unähnlich. Egal ob ein schwacher oder starker Stock, alle werden ident behandelt.

Ein anderer Weg besteht darin, mit Hilfskräften nach einer Kurzeinführung mit dem Schnitt zu beginnen. Alles andere ist unwirtschaftlich und unmöglich. Später im Keller sorgen Flotation und Zuchtheife sowie das computergesteuerte Gärverfahren für einheitliche Geschmackstöne. Natürliche Temperaturschwankungen oder die Anpassung an die individuellen Bedürfnisse der He-fen unterbleiben und ein Serienprodukt entsteht. Diese Methoden der vereinheitlichten Herstellung sind Standard.

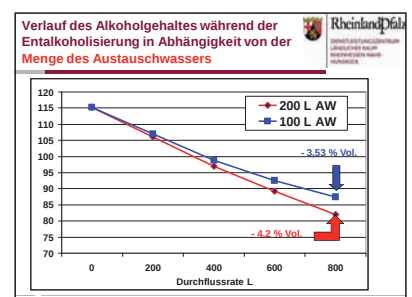
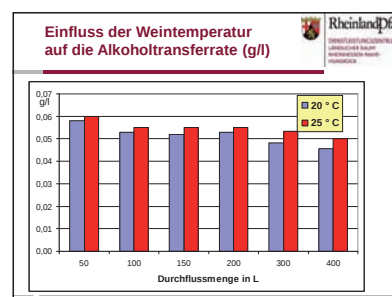
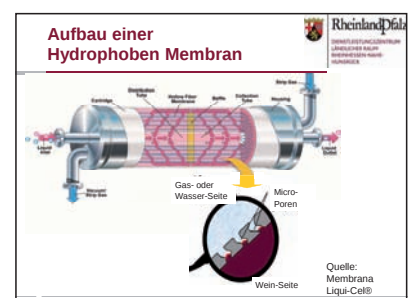
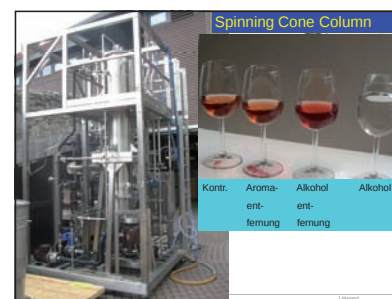
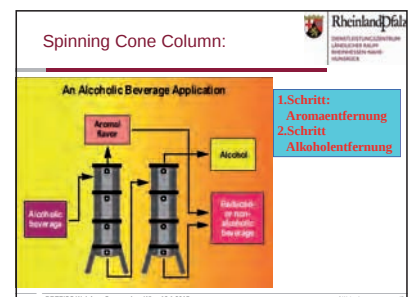
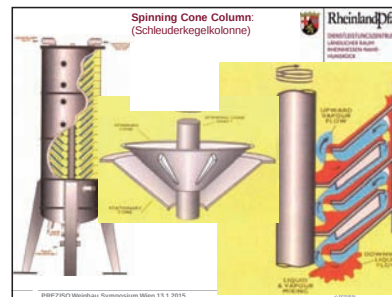
Technik, Analytik und Maßnahmen (wie rechts in den Folien zu sehen) sind sicher nichts schlechtes. Aber die totale Nivellierung, mit Verlust der wertvollsten Stoffe die der Wein den Menschen bietet, das kann eigentlich niemand wollen. Und doch kann aufgrund einiger Parameter der gesetzlichen Vorlagen die verlorene, die wertvollste Säure des Weines, die Weinsäure, mit Milchsäure ergänzt werden. In manchen Regionen der EU betrifft das bereits mehr als 80% der Weine. Mit Erhitzen, Kühlen, Membrandiffusion und vielen anderen Prozessen verliert der Wein als hochwertiges Naturprodukt seine Identität und sogar seinen Geschmack. Er wird zu einem technisch einheitlichen Produkt, das auf physikalischen Verfahren beruht.

Auch bei dem Zeitpunkt, zu dem der Wein auf den Markt kommt, wird nach dem Finanzdruck gehandelt.

Der traditionelle Begriff der Fassreife meint den Zeitpunkt, an dem der Wein tatsächlich komplett vergoren ist und sich beruhigt hat. Das wäre von Natur aus so ab Mai und niemals früher. Dann, nach der Füllung und Flaschenreife wäre z.B. ein hochwertiger Rheinriesling frühestens August, September verkehrs- und genussfähig. Nur, die Winzer stehen unter Finanzdruck. Verbunden mit dementsprechendem Marketing ändert sich das erlernte Konsumverhalten – der Primör wird auf den Markt geworfen. Die Güte dieser Produkte ist aber meilenweit von den tatsächlichen Möglichkeiten des Weines entfernt.

Ein Top Grüner Veltliner oder Rheinriesling, insbesondere der großartige Weißburgunder wären erst nach 2 Jahren am Höhepunkt des Genusses - aber die jetzt schnell hin getrimmten Weine sind oft nach 2 Jahren schwer genießbar.

Auszug aus einem Fachvortrag vor Winzern in Österreich



Mich freut und motiviert, dass Mag. Unterrainer den Versuch unternimmt, solche Weine tatsächlich zu finden und zu vermarkten. (Sepp Baldrian)

L I N D B E R G 

*„Ich seh etwas
was du nicht siehst!“*

AUGEN



BLICK

OPTIK

BRILLEN - KONTAKTLINSEN
FACHGESCHÄFT

A- 9020 KLAGENFURT
10. OKTOBERSTR. 5
TEL.(0463) 57 003