



STUART PIGOTT

*Andreas Durst, Ursula Heinzelmann, Chandra Kurt, Manfred Luer, Stephan Reinha*

# WEIN

SPRICHT DEUTSCH

WEINE · WINZER · WEINLANDSCHAFTEN



# BURGENLAND

## Das Rotwein- wunderland wird erwachsen

VON

STEPHAN REINHARDT

**1214** Erste schriftliche Erwähnung der terrasierten Weinberge des Joiser Bergs auf der Nordseite des Neusiedler Sees.

1524: Die Weine aus Rust an der Westseite des Sees bekommen eine eigene Herkunftsbezeichnung, ein auf das Fass eingebranntes »R«, die des Joiser Bergs ein »G« für das damals ungarische Geöys.

1526: Die Familie Gruber in Donnerskirchen unweit von Rust erntet den ersten edelsüßen Wein der Gebietsgeschichte.

1617: Erste schriftliche Erwähnung von »Ausbruch« in Weiden am See in der Nähe von Jois, die Bezeichnung für edelsüße Weine, mit denen Rust - wo die erste Erwähnung 1634 erfolgt - berühmt werden wird. Allerdings ist diese Produktion offensichtlich schon länger etabliert: 1617 wurden 35 700 Liter erzeugt!

1921: Das Burgenland, damals Deutschwest-Ungarn, stößt zu Österreich, zunächst mit, dann ohne Sopron/Ödenburg.

1956: Die russische Besatzungsmacht zieht aus dem Burgenland ab, kurze Zeit später füllt Paul Achs in Gols als einer der ersten Winzer von der Ostseite des Neusiedler Sees Weine in Flaschen ab.

1976: Der erste edelsüße Wein aus Illmitz wird World Champion beim Weltweinwettbewerb in Ljubljana/Jugoslawien. Bis 1991 gelingt dies elf weiteren Illmitzer Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Die Ostseite des Sees bleibt aber international ziemlich unbekannt.

1981: Der Großhöfleiner Anton Kollwenz pflanzt als einer der ersten österreichischen Winzer Cabernet Sauvignon an und baut ihn in französischen Barriques aus. Nur drei Jahre später wird sein Cabernet Sauvignon zu Österreichs bestem Rotwein gekürt, ein Jahr später verteidigt er den Titel.

1986: Cabernet Sauvignon und Merlot werden als Qualitätsweintruben zugelassen, während in Rust Österreichs erster Kultrotwein aus heimischer, bis dato eher gering geschätzter Rebsorte heranwächst: Ernst Triebaumers Blaufränkisch Ried Mariental. Auf den wichtigsten Weinmessen der Welt lässt sich Alois Kracher nicht davon einschüchtern, dass niemand seine Süßweine aus dem traditionslosen, zwischen Seeufer und Stacheldraht liegenden Seewinkel probieren will. Kracher weiß, dass sie großartig sind, der Rest wird sich ergeben.

1989: Der Eiserner Vorhang fällt, Burgenland und Westungarn wachsen allmählich wieder zusammen. Bereits im 16. Jahrhundert und auch zu den Zeiten der Monarchie besaß

die Region eine hoch entwickelte, eng mit der ungarischen verknüpfte Weinkultur, die jedoch durch Kriege, Grenzverschiebungen, Besetzungen und andere Katastrophen immer wieder unterbrochen wurde. Wie groß das Potenzial des Gebiets ist und worin genau es eigentlich besteht, das finden die Winzer erst jetzt heraus.

1994: Sechs Golser Winzer gründen die Gruppe »Pannobile«. Vor allem mit einer auf Zweigelt basierenden und in der Barrique ausgebauten roten Spitzen-Cuvee mit internationalen Ergänzungssorten will man der Welt beweisen, dass »Pannonien« Charakter hat und noble Weine hervorbringen kann. Im gleichen Jahr lockt der unermüdliche Alois Kracher mit ein paar Jahrgängen Château d'Yquem namhafte Weinjournalisten nach London zur verdeckten Vergleichsprobe. Tatsächlich wird Krachers 1981 Welschriesling TBA (Trockenbeerenauslese) von einigen bedeutenden Meinungsmachern höher bewertet als die Yquems aus 1983 und 1986. Ein halbes Jahr später reist Alois Kracher als »Mr. K.« mit 24 Medaillen, darunter drei goldenen und dem Titel »White Winemaker of the Year« von der Londoner »International Wine Challenge« zurück nach Illmitz.

Das Burgenland ist ein kühles,  
nördliches Land!

Roland Velich, Weingut Moric,  
Großhöflein

1995: Österreich tritt der Europäischen Union (EU) bei, das Burgenland wird zum besonders förderungswürdigen »Ziel-1 - Gebiet« erklärt. Es entstehen zahlreiche neue Weinkellereien, die zu den modernsten Europas zählen und das Erscheinungsbild der Region futuristisch, zuweilen auch gespenstisch verändern. Bereits zuvor haben junge, dynamische Typen inmitten des Weißweingebiets Burgenland das Unternehmen »Rotweinwunder« gestartet. Mit den sehr guten Jahrgängen 1993 und 1994 gewinnt es an Fahrt. Im gleichen Jahr gewinnt die 1993er Ruster Ausbruch Pinot Cuvée vom Ruster Weingut Feiler-Artinger auf der »International Wine Challenge« in London die »Sweet Wine Trophy« für den besten Süßwein und die »White Wine Trophy« für den besten Weißwein. Aus London fährt auch Josef Umathum nicht mit leeren Händen zurück nach Frauenkirchen: Die »Burgundy Style Trophy« hat er mit seinem St. Laurent Vom Stein erobert.

Mit den beiden großen Rotweinjahrgängen 1999 und 2000 erreicht das »burgenländische Rotweinwunder« Anfang des neuen Jahrtausends seinen Höhepunkt. Cuvees wie Gernot Heinrichs Gabarinza oder Josef Pöckls Admiral erzielen Traumbewertungen in einschlägigen Weinführern und werden alsbald teuer und gerne kopiert. In spektakulären Vergleichsverkostungen zeigen Österreichs künstlich konzentrierte Wunderlandrotweine

der internationalen Rotweinaristokratie, was auch Arnold Schwarzenegger erfolgreich gemacht hat: Muskeln und der Wille, stärker zu sein als andere. Für ihre eleganten und finessenreichen Süßweine erhalten Hans und Kurt Feiler (Weingut Feiler-Artinger) auf der »International Wine Challenge« 1999 den Titel »Sweet Winemaker of the Year«.

Zwei Jahre später, 2001, erhält Alois Kracher diesen Preis aufgrund einer neuerlichen famosen Trockenbeerenauslese-Kollektion (1999) zum fünften Mal. Mit Istvan Szepsy (Tokaji), Egon Müller-Scharzhof (Saar) und Château d'Yquem (Sauternes) präsentiert er in den folgenden Jahren in Wien, London, New York und Tokio legendäre Retrospektiven. Ebenfalls 2001 gründen Roland Velich (Apetlon/ Neusiedlersee) und Erich Krutzler (Deutsch-Schützen/Südburgenland) das Moric-Projekt (Mittelburgenland): herkunftgeprägte Blaufränkisch-Weine aus renommierten, aber längst vergessenen Neckenmarkter und Lutzmannsburger Spitzenlagen. Die nuancenreichen und feinfruchtigen Weine sind Burgundern im Stil näher als allen damaligen Blaufränkisch-Weinen des Burgenlandes.

2006 tritt eine 15-köpfige Winzergruppe namens »Leithaberg« auf den Plan und spricht von Eleganz, Finesse und Terroir. Tatsächlich haben sie 28 Weine abgefüllt, die diese Vorsätze einlösen. Das Sensationelle: Es sind 15 Weiße darunter und kein einziger Wunder-Rotwein! Statt um Alkohol und Mächtigkeit geht es ihnen um frischere Fruchtaromen, mehr deutschsprachige Lebendigkeit und Trinkfreude. Mehr neue »Alte Welt« statt alte »Neue Welt«.

Roland Velich vom WEINGUT MORIC geht es nicht um Holz, sondern um Herkunft, den grundsätzlichen Charakter des pannonischen Weins: »Das Burgenland ist ein Anbaugebiet der nördlichen Hemisphäre, wir sind ein nördliches Land!«, ruft er. Und weiter: »Darum bin ich von Apetlon nach Neckenmarkt gegangen: Weil sich hier die Finesse und Eleganz des Nordens mit dem Feuer und der vollen Frucht reife des Südens trifft! Hier öffnet sich eine ganz neue, einzigartige Welt: Die unbekannte Welt des pannonischen Weins!« Der lange warme pannonische Herbst bietet dem früh austreibenden und spät reifenden Blaufränkisch die Zeit, die er zur Ausbildung eines intensiven und vielschichtigen Geschmacks benötigt. Zugleich sorgen die Höhenlagen, die kühlen Nächte, der mineralreiche Boden sowie auch die sortentypische Säure dafür, dass diese so lange verkannte Sorte abseits des unmittelbaren Einflusses des Neusiedler Sees eine ungeahnte Finesse und Eleganz entfalten kann. Velich hat in Lutzmannsburg (1,3 Hektar) sowie in Neckenmarkt (7,5 Hektar) dicht gepflanzte, bis zu 100 Jahre alte Blaufränkisch-Parzellen gepachtet. Seit dem Jahrgang 2001 (nur Lutzmannsburg) bzw. 2002 wird das Lesegut in einem angemieteten Neckenmarkter Gebäude unter dem ungarischen Namen »Moric« (sprich: Moritz) zu Weinen verarbeitet, wie sie das Burgenland bislang nicht gekannt hat. Für ihre Einzigartigkeit benötigen sie nicht mal eine Einzellage: Der Dorfname genügt zur Bezeichnung der zwei etwa 20 Kilometer Luftlinie entfernten, völlig unterschiedlichen Terroirs. Einzig die in großen Jahrgängen getroffene Selektion Alte Reben differenziert noch weiter.

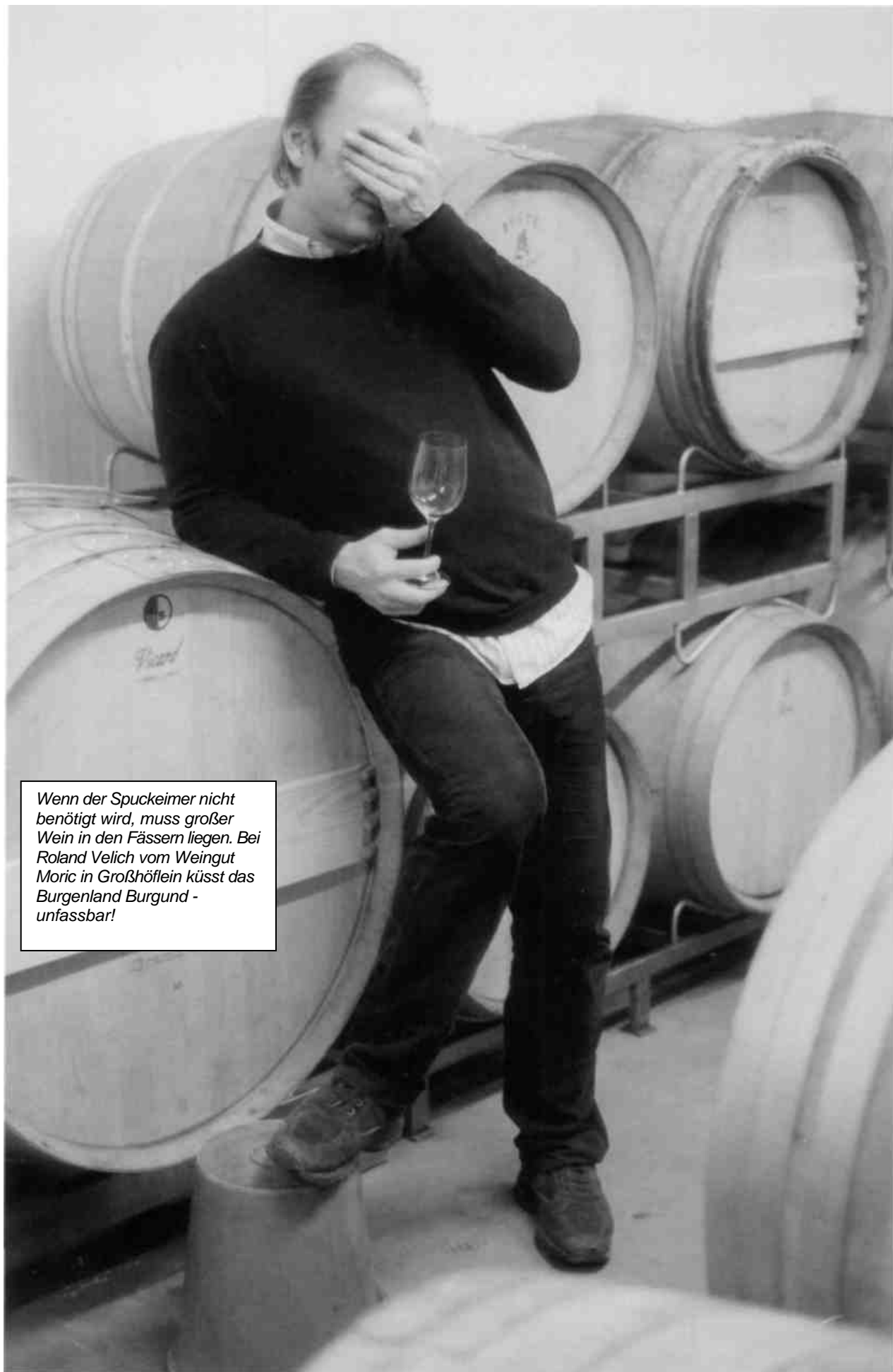
Im südlichen Lutzmannsburg wachsen die Reben auf einem der Sonne und warmen Luftmassen gleichermaßen ausgesetzten Hochplateau, dessen Löss-Lehm-Boden die Wärme auch nachts speichert und über eine ausgezeichnete Wasserhaltekraft verfügt. Die Weine zeichnen sich durch ihre Substanz, Komplexität und intensive, warme Frucht sowie tiefgründige Mineralität aus.

In Neckenmarkt hingegen prägt der Schieferboden des Odenburger Gebirges vermischt mit kalkhaltigem Lehm die Weine. Die bis zu 400 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Weinberge bilden durch ihre von Südosten nach Westen reichende Exposition einen windgeschützten Kessel, der sich vom Vormittag bis zum Sonnenuntergang enorm aufheizt. Doch kaum, dass die Sonne ihren letzten Strahl abgezogen hat, traut sich das erste frische Lüftchen aus dem oberhalb angrenzenden Wald, und schon kurze Zeit später, es ist noch längst nicht dunkel, weht kühle Luft durch die sichtbar erleichterten, ihre Blätter bis zum nächsten Morgen ausgelassen tanzen lassenden Reben. So reifen die Trauben nicht nur optimal aus, sie bewahren darüber hinaus auch ihren klaren Fruchtcharakter und die für Neckenmarkt charakteristische Säure.

Die unterschiedliche Natur der Neckenmarkter und Lutzmannsbürger Lagen bricht sich dank niedrigster Erträge und

penibler Selektion denn auch in den Weinen Bahn, die wie Spitzenweine aus dem Burgund (offene Maischevergärung in kleinen Bütten, Ausbau in größtenteils gebrauchten oder nur schwach getoasteten Holzfässern unterschiedlicher Größe) ausgebaut werden. Der Lutzmannsbürger ist der dunklere, warmtönigere und fülliger wirkende Wein. Er besitzt enorme Tiefe und eine zumeist an dunkle Wildkirschen und Waldbeeren, Lakritz und Erde erinnernde Fruchtfülle. Der superreife und seidige Blaufränkisch Alte Reben Lutzmannsbürger zeigt kühlen Rauch, Cassis und Kirschen, aber auch Brombeeren und Pflaumen im Duft und entwickelt in der Folge wundervolle würzige Aromen, darunter Trüffel. Trotz seiner eigenständigen Noten erinnert er in seinen Grundzügen an große Rotweine aus Burgund.

Die Würze des vornehmen Neckenmarkter Blaufränkisch hingegen will erobert werden, ein subtiler, vielschichtiger und kühler Wein mit eher roten Beerenfrüchten und faszinierender Eleganz. Bei den Alten Reben dann wird verdichtet, verfeinert, verlängert, so dass der dunkle Schiefer zum Vorschein kommt. Dieser Blaufränkisch besitzt eine edle Fruchtsüße, umspielt sie mit delikater Säure und stützt sie mit perfekt gereiften Gerbstoffen - ein Meisterstück, das keinem anderen Wein ähnelt!



*Wenn der Spuckeimer nicht benötigt wird, muss großer Wein in den Fässern liegen. Bei Roland Velich vom Weingut Moric in Großhöflein küsst das Burgenland Burgund - unfassbar!*