

Die Suche nach der verlorenen Langsamkeit

Österreichs Rotweine sind Newcomer unter den internationalen Spitzenweinen. Individuelle Weinstilistiken als Markenzeichen

Guter Wein ist langsam. Es kann Jahre dauern, bis er den Gipfel seines Geschmacks erreicht hat. In Österreich ging alles schnell. Das klassische Weißweindland brachte in den neunziger Jahren unerwartet rote Spitzenweine von Format hervor. Scheinbar aus dem Nichts. Ein Weinwunder. Seit etwa drei Jahren ist der Boom verebbt. Die Keller sind voll, die Nachfrage stagniert.

Einerseits sind Spitzenrotweine entstanden, die dem zeitgeistigen Weingeschmack entgegen kommen mit hohen Alkoholgraden und überbordendem Fruchtgeschmack. Sie heißen „Schwarz Rot“, „Border“, „Hill“ oder „Salzberg“. Es sind Weine aus internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah. Sie werden oft in Cuvees mit den traditionellen österreichischen Rotweinsorten Blaufränkisch, Sankt Laurent oder Zweigelt vermählt. Resultat sind meist Rote, die mit ihrer Opulenz und Vollmundigkeit schon mit dem ersten Schluck beeindruckten. Dabei geht es um Frucht- und Gewürzanalogien, um die schnelle Wiedererkennbarkeit von Brombeere, Johannisbeere oder Vanille. Denn der Markt will die satte Frucht. Sie ist sein Diktum.

Diese Weinrichtung ist eine internationale Mode, sie feierte in der jüngsten Dekade auch in Österreich Erfolge. Sie haben das kleine Weinland auch äußerlich verändert. Viele Weingüter wollten ihre bäuerlichen Milieus abstreifen wie eine Haut, Stararchitekten haben sie in kühne Glaswürfel oder funktionale High-Tech-Kathedralen verwandelt. Weingüter wie die von Leo Hillinger am Neusiedler See oder Lackner-Tinnacher in der Steiermark kündeten nicht nur von internationaler Marketing-Architektur, sondern auch von einer inneren Zeitenwende im Wein-

bau der Alpenrepublik. Aber zugleich bildete sich eine Gegenströmung. Sie bringt Weine hervor, die sich dem geschmacklich richtigen Ehrgeiz auf die heimischen Uniformen verweigern. Es sind oft langsame und manchmal auch schwierige Rotweine. Besonders im Burgenland hat sich eine Weinstilistik entwickelt, die komplexen Traubengeschmack heraus, der ebenso eigen wie anspruchsvoll ist. Ein Zentrum dieser authentischen Weine ist Gols, eine protestantische Enklave am Nordufer des Neusiedler Sees. Gols ist ein spröde und nüchtern wirkender Weinort zwischen Wien und der ungarischen Grenze. Weinromantik sucht man hier vergebens.



Ein Maischehut wird gerade zerdrückt, weil sich die Blauburgunder-Beeren oben auf dem gärenden Most abgesetzt haben. Durch das Zerdrücken wird der Most wieder mit den Beeren vermischt, die so ihre Geruchs- und Farbstoffe besser an den Most abgeben.

lich, einer der Vordenker und Qualitätsfanatiker. Velich hat ein Weingut gegründet, in dem nur Rotweine aus Blaufränkisch entstehen. Es heißt „Moric“, ein Phantasiename, der an die pannonischen Wurzeln der burgenländischen Weinkultur erinnern soll. Velich gelingt es, den Blaufränkisch in einer Art zu interpretieren, die eigenständig und neu in Österreich ist. Delikatesse und Feingliedrigkeit sind der Ausdruck seiner Rotweine. Sie sind ihrer Zeit voraus.

Wie einst die Zisterzienser

Doch was ist mit Pinot Noir, der anspruchsvollsten aller roten Sorten? Im Burgenland ist es für die launische Sorte zu heiß. Sie kann das hochfeine Aromenspektrum nicht ausbilden. Anders ist es im kühleren Kampptal, das eigentlich eine klassische Weißweingegend ist. In den Weingärten von Schloss Gobelsburg stehen bemerkenswerte Pinot-Noir-Weine. Michael Moosbrugger hat das Schloss mit den dazugehörigen Weingärten 1996 mit seinem Partner Willi Bründlmayer von den Zisterziensermönchen des Stiftes Zwettel gepachtet. Seitdem ist Gobelsburg das Zentrum einer stillen Weinrenaissance. Die kommt nicht aus dem Nichts, ist in einer Tradition verortet. Die Zisterzienser haben eine jahrhundertalte Weinkultur entwickelt. Die Zeitläufe waren wechselvoll, doch abgerissen ist der Weinbau auf Gobelsburg nie. Die Mönche kamen ursprünglich aus Burgund, haben den Pinot Noir ins Kampptal gebracht. Die rote Traube hat symbolische Kraft für die Zisterzienser. Und Michael Moosbrugger lässt aus 40-jährigen Reben einen Rotwein entstehen, dessen Eigenheit Spuren im Gedächtnis hinterlässt.

TILL EHRLICH

F: teh