

Die ungarische Seele Rusts

Ob die Rebsorte von wallonischen Weinbauern im 13. Jahrhundert wegen ihrer weizengelben Farbe „Forment“, nach der venetischen Prinzessin „Formentini“ oder gar nach der italienischen Stadt Formia im Lazio benannt wurde, ist bis heute Spekulation. Ebenso wie die Herkunft der Traube: Die Ampelographen (Rebsortenkundler) sind sich noch völlig uneins. Fakt hingegen ist, dass der Furmint bis zum Beginn des ersten Weltkrieges eine wichtige Rolle in Österreich, und dort vor allem im Burgenland, spielte. Da er aber nicht der Pflegeleichteste ist, war er bis in die 1980er-Jahre fast ausgestorben. 1986 fasste sich Robert Wenzel ein Herz und brachte die Sorte mithilfe ungarischer Freunde wieder zurück nach Rust. Vereinzelt „überlebten“ einige Rebstöcke auch bei engagierten Winzern wie Josef Seiler, der sie selbst weiter selektionierte und dessen Sohn Georg sich heute besonders der autochthonen Traube widmet.

Der Furmint ist, nur die Rebfläche hergenommen, keine „große Sache“. Sind doch in Österreich nur etwa rund zehn, und die nahezu komplett in Rust, und weltweit nur gut 2000 Hektar – vier Fünftel davon im ungarischen Tokaj-Hegyalja – im Anbau. Aus dem Furmint wird gemeinsam mit dem Muskat Lunel und dem Hárslevelü einer der hochwertigsten Süßweine der Welt – der Tokajer – hergestellt. Am Rande: Der italienische Tokai Friulano (heute auch Friulani genannt) und der Tokay d'Alsace (Ruländer) haben mit dem Furmint nichts zu tun. In Österreich spielt der Furmint beim Ruster Ausbruch eine qualitativ hochwertige Rolle. Und seit den 1990er-Jahren machen Winzer wie Robert und Michael Wenzel, Heidi Schröck, Georg Seiler und einige weitere Kollegen mit einer trockenen Furmint-Variante von sich reden, die sie im gegenseitigen stetigen Austausch untereinander kontinuierlich weiterentwickelt haben.

Der Furmint ist eine prachtvolle Traube, hat aber einige Tücken. Er braucht einen gut versorgten und leicht erwärmbaren

Die Rebsorte Furmint mit seiner markanten Aromatik nach reifen Äpfeln, Kamillenblüten, Quitten und Birnen ist nicht nur der Hauptbestandteil des ungarischen Tokajers. Auch im burgenländischen Rust bringt er wunderbare, sehr authentische Weine hervor.

PETRA BADER

Boden. Die besten Ruster Lagen wie der „Satz“, der „Vogelsang“ oder der „Turner“ sind ihm gerade recht. Wie ein offenes Amphitheater liegen diese zum Neusiedlersee hin ausgerichtet. Die Rebe wächst stark und aufrecht, und liebt daher Rebschnittarten wie den „Cordon“ oder die „Bogenerziehung“. Sie treibt sehr früh aus und reift trotzdem eher spät, was in diesem Fall die Regel widerlegt, dass im Durchschnitt 100 Tage nach der Blüte die Zeit reif zum Ernten ist. Die zapfenförmigen Trauben brachten dem



Die beiden Furmint-Pioniere Robert Wenzel und Heidi Schröck.

Furmint das Synonym „Zapfener“ ein. Vereinzelt wird er auch „Mosler“ genannt. Die alten Klone galten als wenig ertragssicher. Weshalb der Furmint nach dem zweiten Weltkrieg wohl auch den deutlich weniger komplizierten Müller-Thurgau und Bouvier weichen musste. Heidi Schröck, eine der leidenschaftlichen Fumint-Winzer/-innen, dazu: „Rebsorten, die Zeit und Pflege brauchen, sind im Endeffekt die Edleren.“ Ihr Furmint als trockene Variante sowie der Wein mit den Werten einer Auslese, benannt nach ihrer

Tante „Milli“, oder ihr Ruster Ausbruch vom „Turner“ zeigen, wie edel er sein kann.

Furmint-Weine sind immer kraftvoll in der Säure und hoch im Extraktgehalt, was sie auch für eine längere Lagerung prädestiniert. Die Aromatik spielt bei trockenen Weinen mit Noten von reifen Äpfeln, Birnen, Quitten und Kamillenblüten. Bei edelsüßen Weinen gesellen sich Honig, Dörrmarillen, Orangenschale, Engelwurz und rauchige Noten dazu. Allen gemein ist eine charmante, leichte zartbittere Note im Nachhall. Vor allem

ist die Sorte mit keiner anderen vergleichbar. „Sie ist unsere besondere Spezialität und daher auch sehr erklärungsbedürftig“, sagt der 76-jährige Robert Wenzel. „Aber durch ihre Besonderheit ist sie in unserem Weingut längst ein Bestseller geworden.“

Sein Sohn Michael hat sich dem Ausbau eines eigenen Furmint-Stils verschrieben. Er vergärt die Trauben spontan ohne Reinzuchthefen und lässt den Wein im August nach der Ernte bis kurz vor der Abfüllung auf der Feinhefe in gebrauchten kleinen Holzfässern lagern. Trotz seines niedrigen pH-Wertes durchläuft der Furmint aus der Lage „Vogelsang“ einen kompletten biologischen Säureabbau, jedoch ohne sensorisch seine Frische und Typizität zu verlieren. „Ich möchte mit diesem Wein einen Bogen von der Vergangenheit in die Gegenwart spannen. Der ideale Umgang mit der Rebsorte Furmint ist über die Jahre, in denen er bei uns nicht oder nur begrenzt angebaut wurde, verloren gegangen. Ich bin sicher, dass er mindestens so viel Potenzial hat wie der Chardonnay“, sagt er.

Angelehnt an die Burgunderstilistik ist ihm erstmals 2006 und besonders gut 2007 ein außergewöhnlicher Wein gelungen. Auch der 2008er im Fass wirkt vielversprechend. Um den Kreis zur Vergangenheit zu schließen, stattet Wenzel die Flaschen mit dem historischen Etikett seines Großvaters aus. Der schrieb schon Informationen wie „Eigenbau“ und „Originalabfüllung mit Korkbrand“ auf seine Etiketten.

Auch im Ruster Ausbruch ist der Furmint kaum wegzudenken. Er gibt dem Wein, der oft auch eine Cuvée aus verschiedenen Rebsorten sein kann, ein stabiles Säuregerüst: „Der Furmint braucht sehr lang, bis die Beeren am Stock von der Botrytis befallen werden. Ist es aber dann soweit, sind die edelfaulen Trockenbeeren von hoher Qualität und ein Segen für unsere Süßweine“, erzählt Georg Seiler während der Verkostung seines 1993er Furmint Ruster Ausbruch – einem Wein mit Bernsteinfarbe und herrlich würzigen Duftnoten. Malz, Orangenschale und Briochekruste begleiten in einen zartbitteren Nachhall, der sehr lang am Gaumen bleibt. „Die Aromatik, die hohe Säure und auch die herbe Note machen den Furmint zu einer herausragenden Süßweintraupe. Das Geschmacksprofil und das Mundgefühl, das er zeigt, sind alleine oder auch als Cuvéepartner sehr wertvoll“, meint der junge Winzer weiter.

Nicht zu vergessen das Essen zum Wein. Denn was wäre ein guter Furmint ohne die richtige Begleitung? Trockener Furmint passt etwa hervorragend zu hellen Geflügelgerichten, kräftigen heimischen Fischen, wie gebratenem Zander, oder zu Artischoken. Eine Auslese macht sich zu cremigen Käsen mit Rotkultur genauso gut wie zu gefüllten Quitten-Topfentascherln. Und ein Furmint Ruster Ausbruch schmeichelt einer Gänseleberterrine mit Rumrosinen und einem Nußsoufflé mit Kaffee-creme zum Abschluss eines Menüs.



Charmant: Das Etikett stammt noch vom Großvater.

Bilder: SN/BADER



Furmint: Da ist sie wieder.

KURZ gemeldet

Leithaberg DAC beschlossen

Per Verordnung des Landwirtschafts- und Umweltministers vom 30. Juli 2009 dürfen ab dem 1. September 2010 regionaltypische Qualitätsweine aus dem politischen Bezirk Eisenstadt Umgebung, der Freistadt Eisenstadt und den politischen Gemeinden Jois und Winden unter der Bezeichnung Leithaberg DAC vermarktet werden. Durch Leithaberg DAC sollen die vom Terroir geprägten Weine noch stärker hervorgehoben und deren Bekanntheitsgrad erhöht werden.

Blaufränkisch als Rückgrat bei den Roten

Wie auch alle andere DAC's unterliegt Leithaberg DAC den allgemeinen Anforderungen für österreichische Qualitätsweine. Zusätzlich darf Leithaberg DAC weiß ausschließlich aus den Rebsorten Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay und/oder Neuburger vinifiziert werden. Somit kann der Leithaberg DAC weiß ein sortenreiner Weißwein aus einer der angegebenen Rebsorten sein oder ein Verschnitt aus zwei oder mehreren der

genannten Sorten. Der rote Leithaberg DAC muss aus der Rebsorte Blaufränkisch bereitet sein, wobei hier ein bezeichnungsrrechtlich zulässiger Verschnitt (max. 15%) mit Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent erlaubt ist. Beide Stile sind trocken und von der typischen Mineralität geprägt.

Die DAC-Familie

Bisher haben sich in Österreich folgende regionale DAC's erfolgreich etabliert:

WEINVIERTEL DAC, Grüner Veltliner, seit 2002

MITTELBURGENLAND DAC, Blaufränkisch, seit 2005 (mit Reserve-Kategorie)

TRAISENTAL DAC, Grüner Veltliner, Riesling, seit 2006 (mit Reserve-Kategorie)

KREMSDAL DAC, Grüner Veltliner, Riesling, seit 2007 (mit Reserve-Kategorie)

KAMPTAL DAC, Grüner Veltliner, Riesling, seit 2008 (mit Reserve-Kategorie)

Die besten Weine Österreichs sind gekürt.

HOLEN AUCH SIE SICH
DAS BUCH DER SIEGER!



Jetzt in Buchhandlungen und Trafiken.

ÖSTERREICH WEIN
www.osterreichwein.at