

Weine für Festtage

Wenn die Zeit nach dem Vorweihnachtsstress ruhiger wird, beginnen die genussvollsten Stunden.

Sechs Österreicher verraten ihre Lieblingsweine zum Fest.

PETRA BADER



Fritz Wieninger
Winzer
in Wien

Momentan läuft Fritz Wieninger mit Vollgas. „Die Vorweihnachtszeit ist sehr intensiv“, erklärt er. Oft sehnt er dann den Heiligen Abend herbei. Den begeht er traditionell mit Frau, den drei Kindern und den Eltern im Familienbetrieb in Stammersdorf. Seine Mutter bereitet wie immer einen gebackenen Karpfen mit Kartoffelsalat zu. Seine Frau kümmert sich um einen Zander als leichtere Variante. Der Gang in den privaten Weinkeller ist Ritual und Genuss: Dort liegen Flaschen aus der ganzen Welt. Viele aus Burgund – Wieninger ist großer Fan von Chardonnay und Pinot Noir. Ob es heuer ein Meursault-Charmes von Comtes Lafon sein wird, ist noch nicht sicher. Fix ist, dass der Heilige Abend mit einer Magnumflasche Grünen Veltliners 2011 „Fass 4“ von Bernhard Ott aus Feuersbrunn begonnen wird. Am 25. fahren alle nach Osttirol zur Familie von Wieningers Frau in Lienz. Mit im Gepäck natürlich einige Flaschen eigenen Weines.



Andreas Wickhoff
Master of Wine, Geschäftsführer
Premium Estates Austria, Salzburg

Der frischgebackene Master of Wine Andreas Wickhoff freut sich nach vielen Reisen in Sachen Wein auf ein paar Tage zu Hause. Heuer wartet das dritte Weihnachten als Familienvater in Salzburg. „Wir haben keine spezielle Tradition. Wir schauen nur, dass wir eine gute und ruhige Zeit haben“, erzählt er. „Wir werden auf dem Grünmarkt einen heimischen Fisch für den Heiligen Abend kaufen.“ Dazu wird ein 2007er Morillon Pfarrweingarten vom Sattlerhof in der Südsteiermark geöffnet. Der passt auch zu cremigen Käsen, die als Nachspeise kommen. Über die Feiertage geht es zu seinen Eltern nach Weiz in die Steiermark. Seine Mutter macht am Christtag immer einen klassischen Braten. Dazu nimmt er aus seinem Keller mit: einen Blaufränkisch Leithaberg, entweder von Gernot Heinrich oder den Prielers, und für die „Nicht-Rotweintrinker“ einen straffen Wachauer Veltliner von Peter Veyder-Malberg oder Martin Muthenthaler.



Peter Kaserer
Internist
in Salzburg

Der Salzburger Internist ist großer Weinliebhaber und freut sich jedes Jahr auf den Weg in den Weinkeller, um nach Schätzen für das Weihnachtsfest Ausschau zu halten. „Wir feiern im Familienkreis mit zehn Personen. Manchmal kommen auch Gäste.“ Begonnen wird nach der Bescherung mit Champagner und Austern. Dann gibt es oft Fisch und dazu einen heimischen Sauvignon Blanc oder Morillon von Alois Gross oder Erwin Sabathi. Beim Rotwein denkt Kaserer heuer an einen Opus Eximium von Albert Gesellmann. Für den Internisten ist Weingenuss in Maßen ein Gewinn für die Lebensfreude und auch der Gesundheit nicht abträglich. Er betont aber, Wein sei kein Medikament, sondern vielmehr ein spannendes Kulturgut. Seine Liebe zum heimischen Wein entstand mit der beispielhaften und positiven Entwicklung in Österreich nach dem Weinskandal. Ein Freund aus Amerika entfachte die große Liebe zu Bordeaux.



Alexander Koblinger MS
Sommelier im Restaurant Obauer
in Werfen

Weihnachten fällt für den Master Sommelier Alexander Koblinger vom Restaurant Obauer sehr kurz aus. Von 22. bis 24. Dezember hat er frei. Ab Christtag ist Hochsaison im Pongauer Vierhau-restaurant. Viele Gäste kommen nicht nur wegen der Küche, sondern auch wegen der genialen Weinbegleitung. Koblinger freut sich natürlich sehr auf den Heiligen Abend, den er mit der Familie in Wals verbringt. „Wir haben zwei kleine Kinder und machen daher die Bescherung schon am Nachmittag. Dazu gibt es Roséekt von Willi Bründlmayer“, sagt er. Für das anschließende Fondue könnte es ein 2008er Grüner Veltliner Alte Reben von Weinrieder werden, ein burgundiger Veltlinertyp, der mit den Bestandteilen des Fondues harmoniert. Zum Dessert, einem halbflüssigen Schokoladenkuchen, wartet ein roter Ruster Ausbruch 2010, entstanden aus einer Kooperation des Sammlers Martin Weinand und Feiler-Artinger.



Marianne Witzko
Winzerin und Fachlehrerin für
Getränk Kunde in Kleßheim

Auch die Salzburger Winzerin und Lehrerin trifft sich am Heiligen Abend nach der Bescherung mit ihrer Familie zu einem Fondue am Tisch. „Dazu habe ich einen 2010er Viognier vom Schlossweingut Graf Hardegg im Weinviertel gekauft. Der interessiert mich sehr“, sagt Witzko weiter. Der Christtag ist der Verwandtschaftstag. Es gibt Weihnachtsbraten aus dem Rohr: eine glasierte Kalbsnuss mit Rosmarinkartoffeln, und anschließend ein Schokoladenmousse. Die Weinwahl: ein St. Laurent Ausstich vom Stift Klosterneuburg. Der ist fruchtbetont und trinkfreudig, aber nicht zu schwer. Für Marianne Witzko ist es wichtig, keinen zu extrovertierten Wein anzubieten. Sie meint: „Der Wein muss für die vielen unterschiedlichen Gaumen passen, die sich am Tisch versammeln.“ Am Stefanitag geht es zu Witzkos Schwiegerfamilie ins deutsche Franken. Dort gibt es Weihnachtsgans und Karpfen und spannende fränkische Weine.



Gerbert Schwaighofer
Leiter des Schwerpunkts
Wissenschaft/Kunst, Uni Salzburg

Der kaufmännische Ex-Chef der Salzburger Festspiele hat den kulinarisch interessierten Festspielgästen eine Freude gemacht: die Tradition des jährlich wechselnden Festspielweines – rot und weiß und immer von den besten heimischen Winzern. Er hegt eine große Leidenschaft für österreichische Weine, die bei vielen Reisen in die Weinbaugebiete entstanden ist. Weihnachten begeht die Familie traditionell: Zu Mittag gibt es Würstlsuppe. Wenn alle bei einem Spaziergang sind, schmückt Gerbert Schwaighofer den Christbaum. Zur Bescherung gibt es Champagner. Fisch aus dem Attersee ist eine weitere Tradition, dazu kommt ein leichter Veltliner von Willi Bründlmayer oder Martin Nigl. Wichtig ist Schwaighofer, dass der Wein nicht ermüdet oder beschwert. Am Feiertag zum Festtagsbraten greift er bevorzugt zu einem Blaufränkisch von seinen Lieblingswinzern Umatham, Ernst Triebaumer oder Krutzler.

WEIN kompakt

10 Jahre Blaufränkisch Dürrau im Weingut Weninger in Horitschon

Seit nunmehr zehn Jahren brilliert der mittelburgenländische Paradebetrieb mit seinem besten Blaufränkischen, dem Dürrau.

1996 kaufte Franz Weninger den Weingarten. Das war schon immer sein Traum. Drei Jahre bemühte er sich um die Rekulтивierung des beim Kauf noch sehr ungepflegten Weingartens, bis er 1999 seinen ersten Jahrgang abfüllen konnte. Bei einer kommentierten Vertikalverkostung gab es Ende November die Möglichkeit, alle Jahrgänge zu verkosten:

1999 Ein ideales, ausgeglichenes Rotweinjahr. Der Wein hat noch ein ordentliches Tanningerüst und duftet ausdrucksstark nach Minze und Schokolade. **17/20** Punkten.

2000 Ein sehr warmer Jahrgang mit früher Ernte. Ideale Trinkreife, sehr saftige Struktur und ein Bukett nach Zwetschken, Zimt und Kakao zeichnen ihn aus. **18/20**

2001 Aufgrund des schwierigen Jahrgangs kein Dürrau produziert.

2002 Ideales Blaufränkischjahr mit sehr guter Reife. Kräuterwürziger Duft und etwas Zedernholz, hält sich sehr gut. Spannender Wein mit gutem Potenzial. **18/20**

2003 Ähnlich dem Jahrgang 2000, sehr heiß. Fruchtbetonter Duft nach Kirschkonfitüre und etwas Tabak. Schmelzige Tanninstruktur. **17/20**

2004 Klassisches Weinjahr, ideales Wetter. Die Überraschung der Verkostung. Dunkle Frucht, straffer und eleganter Wein mit wunderbarem Ausdruck. **18,5/20**

2005 Regenreicher Herbst, Ernte in Rekordzeit. Würziges Bukett mit Bitterschokolnoten. Momentan nicht in idealer Balance. **16,5/20**

2006 Erstes Jahr der Umstellung auf Bioweinbau. Wein mit gutem Potenzial und idealtypischem Körper. In der Nase Heidelbeere und Lakritze. **17,5/20**

2007 Sehr regenreicher September mit schwierigen Bedingungen. Kraftvoller Blaufränkischtyp, Bukett nach Sauerkirsche, saftig und gut strukturiert. **18/20**

2008 Kühlerer Sommer, sehr gutes Erntewetter. Wein mit geradlinigem, beerigen Duft, was sich an den Gaumen sehr gut fortzieht. Eleganter Typus. **18,5/20**

2009 Sehr ausgeglichenes Vegetationsjahr mit großem Finale. Ein Blaufränkisch, dem seine Ecken und Kanten gegönnt seien. Sehr jugendlich, viel Potenzial. **18/20**



ÖSTERREICH WEIN

Ein großer Wein ist ein Geschenk von bleibendem Wert, weil man seinen Geschmack ein Leben lang nicht vergisst. Wein aus Österreich. Kostbare Kultur. www.osterreichwein.at