

Lange Zeit wurde die Rebsorte Sankt Laurent von Winzern wie von Weintrinkern verschmäht. Jetzt machen die aus dieser urösterreichischen Sorte gekelterten Tropfen endlich Furore.

PETRA BADER



Gerhard Pittnauer zählt zu den unbestrittenen St.-Laurent-Spezialisten in Österreich.

Bild: SN/STEVE HAIDER



**Der St. Laurent** wird in Österreich auf gut 400 Hektar Rebfläche angebaut. Er stammt aus der Burgunderfamilie und ist ein Nachkomme des Pinot Noir. Wobei dies genetisch noch nicht vollständig erforscht ist. Weltweit werden etwa 4000 Hektar St. Laurent angepflanzt, unter anderem auch in Deutschland und in den osteuropäischen Anbaugebieten. Die Sorte ist launenhaft im Weingarten. Sie treibt sehr früh aus, reift sehr zeitig und ist aufgrund ihrer Dichtbeerigkeit besonders anfällig für Botrytis. Die Trauben mögen es luftig, aber nicht zu sonnig. Daher wird der Rebstock so entblättert, dass die Beeren möglichst nur Morgensonne abbekommen. Bei zu viel Sonne drohen Sonnenbrand und somit Aromaverlust beim Wein. Wegen der dicken Beerenschalen ergeben die Trauben einen tiefenfarbigen Wein. Er hat deutliche Noten von dunklen Beeren und charmante Tannine. Die stabile Säure hält den Wein auch nach längerer Lagerzeit noch frisch.

# Vom Stiefkind zum heimlichen Star

Der Sankt Laurent ist für mich die am meisten unterschätzte rote Rebsorte in Österreich. Dabei hat sie so viel Potenzial“, meint Adi Schmid, Sommelier des Wiener Restaurant Steirereck und somit Herr über einen veritablen Weinkeller – gefüllt mit dem Besten, was Österreich zu bieten hat.

In der Tat führte der St. Laurent in den Jahren des „Cuvée-Hypes“ als Solosorte ein Schattendasein. Zu Unrecht, ist er doch mit seiner Balance zwischen Frucht, Tannin und Körper ein Wein, der selbst den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellen kann. Und: er ist verlässlicher als der Pinot Noir, zeigt mehr Charakter als Zweigelt, aber auch mehr Charme als so mancher kantige Blaufränkischer. Zudem reift er in unseren Breiten hervorragend, was vom Cabernet Sauvignon nicht immer zu behaupten ist.

Doch es gibt Gründe, warum der St. Laurent bei den Produzenten wenig beliebt war. Eine, die sich schon lang mit der Traubensorte beschäftigt, ist Birgit Braunstein, Winzerin in Purbach am Neusiedlersee, im „Salon Österreichischer Wein“ für ihren St. Laurent „Goldberg“ ausgezeichnet. „Die Traube ist sehr arbeitsaufwendig. Das ist sicher ein Grund, warum sich viele Kollegen für den deutlich unkomplizierteren

Zweigelt entschieden haben“, sagt sie. „Der St. Laurent rankt sich derart an den Drähten fest, dass der Rebschnitt im Winter zum Kraftakt wird. Die Trauben reifen sehr früh. Wir ernten sie jedes Jahr als Erstes. Die Sorte braucht Licht und Luft, verträgt aber nur Morgensonne, da die Beeren schnell einen Sonnenbrand bekommen. Zudem ist der St. Laurent sehr anfällig für Botrytis“, erzählt Braunstein weiter.

Genetisch betrachtet ist der St. Laurent ein Kind des Pinot Noir. Von diesem hat er wohl die Eigenschaft des „Sensibelchens im Weingarten“. Ziemlich fix ist auch, dass der Laurent aus Österreich oder zumindest aus dem k.-u.-k.-Raum stammt. Mit dem Ort St. Laurent im französischen Bordeaux hat die Traube jedenfalls nichts zu tun. Als Laurenti-Traube machte sie sich erstmals einen Namen in Österreich. Spekuliert wird daher, ob die Sorte wegen ihrer frühen Reife nach dem Laurentitag, dem 10. August, benannt worden ist.

Derzeit sind in Österreich gut 400 Hektar St. Laurent angepflanzt. Tendenz steigend. Die Traube bildet übrigens mit dem Blaufränkischen das Elternpaar für den in Österreich gekulten und beliebten Zweigelt.

Der St. Laurent ist in fast allen österreichischen Anbaugebieten verbreitet. Wobei er sich in den kalkhaltigen Lagen Niederös-

terreichs und des Burgenlandes besonders wohlfühlt. Ein wahres Paradies findet die Sorte in der Thermenregion – für viele das Burgund Österreichs.

Mit 30 Prozent St.-Laurent-Anteil in seinem Betrieb ist Georg Schneider aus Tattendorf einer der Winzer, die sich besonders um die Sorte bemühen. Das Magazin „Falstaff“ ehrte ihn erst kürzlich mit einem zweiten Platz beim Rotweinpreis in der Kategorie St. Laurent. Georg Schneiders Vater gewann in dieser Kategorie übrigens bereits in der ersten „Falstaff“-Ausgabe 1978.

## Qualität des Weins steigt mit dem Alter der Rebstöcke

Der St. Laurent fordere zwar intensive Arbeit im Weingarten, betont der junge Winzer, dafür hole sie im Keller auf. „Bei optimalen Trauben ist das Keltern nicht mehr so kompliziert. Wir vergären spontan ohne Reinzuchthefen in offenen Tanks bei nicht zu hoher Temperatur. Der Ausbau findet nach burgundischem Vorbild im kleinen Eichenholzfass statt“, sagt Georg Schneider. Da die Erträge sehr schwanken können, hält er in mengenstarken Jahren das „Saigné-Verfahren“, spricht die natürliche

Konzentration des Mostes durch einen Saftabzug (meist etwa 10 Prozent), für sinnvoll, um die Qualität zu steigern.

Diese Meinung vertritt auch Gerhard Pittnauer aus Gols, der sich wie Schneider intensiv dem St. Laurent widmet. Pittnauer plant heuer einen Rosé-Sekt nach Champagnermethode. Der Winzer ist schon seit Jahren dem St. Laurent verfallen, meint aber, dass es schon die richtige Portion Passion braucht, um sich der Sorte zu verschreiben.

„Für mich ist der St. Laurent das Ideal eines Rotweins mit enormer Spannung. Im Ausland habe ich bemerkt, dass er das Zeug dazu hat, zum Begriff für authentischen österreichischen Rotwein zu werden. Außerdem lässt sich durch ihn die Unterschiedlichkeit des Terroirs gut zeigen“, sagt Gerhard Pittnauer.

Er hat sich mit dem Jahrgang 2006 entschlossen, seine beiden Paradelagen „Rosenberg“ und „Altenberg“ getrennt zu zeichnen, um die Unterschiedlichkeit zu zeigen. Außerdem produziert er zusätzlich einen Wein aus „Alten Reben“ – „weil die Qualität des Weines mit dem Alter der Rebstöcke nochmals steigt“.

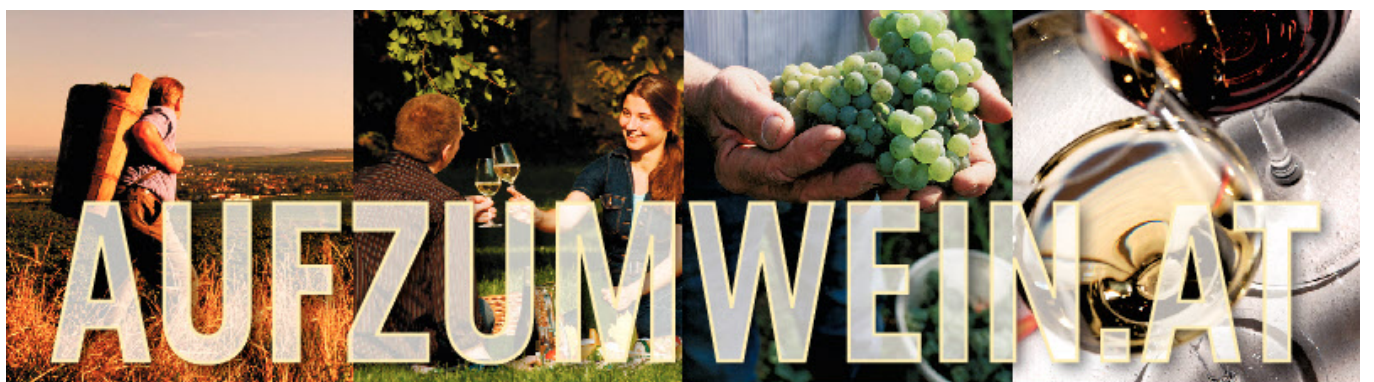
Gleichzeitig startete Pittnauer mit Künstleretiketten auf den Flaschen. Die Künstler werden jährlich wechseln. Den Beginn macht der Burgenländer Tobias Hermeling.

Wer jetzt Gusto bekommen hat: Leichtere St. Laurents passen sehr gut zu gebratenem Fisch und Geflügel, Fleischterrinen oder Pasteten, aber auch zu halbfesten Käsen, wie St. Nectaire oder Tomme de Savoie oder einfach so zur Pasta.

Bei kräftigen, etwas tanninbetonen Weinen darf es schon gebratenes oder geschmortes Wild sein, idealerweise mit einer fruchtbetonten Soße als Begleitung. Hervorragend passt auch kräftiger Hartkäse. Herrlich ist ein Comté mit rotem Zwiebelchutney. Viel Spaß!

## WEIN kompakt

**Spitzerberg.** Spannend, überraschend und hervorragend präsentiert sich das neue Bewusstsein für Blaufränkische vom Spitzerberg im Osten der Region Carnuntum. Seit vielen Jahrhunderten wachsen hier Weinreben – auf der ersten Erhebung, auf die die trockene Luft aus der ungarischen Ebene auf dem Weg nach Norden trifft. Der Boden besteht aus kargem Kalk, teilweise mit einer dünnen Erdschicht bedeckt. Diese Ambiente ist Grundlage für den besonderen Charakter der Weine. Seit einigen Jahren suchen rund 15 Winzer vom Spitzerberg den Weg zurück zu einem traditionellen Still: helle und blumige Nase, frisch und klar. Eher schlank am Gaumen. Elegante und nicht mächtige Tannine. Durchaus Säure. Idealerweise 12,5 Prozent Alkohol, maximal 13,5 Prozent. Selbstverständlich nur Blaufränkische. Vier Weingüter dürfen für den Jahrgang 2006 die Bezeichnung „Spitzerberg“ tragen: **Christian Dietrich**, Pellenkirchen; **Horst Pelzmann**, Berg; **Trapl**, Stixneusiedl und **Muhr-van der Niepoort**, Rohrau. Ein Geheimtipp – noch!



[WWW.AUFZUMWEIN.AT](http://WWW.AUFZUMWEIN.AT)

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)

