



Erste Verkostung der „Sarastro“-Cuvée durch die Golser Winzer. Im Salzburger „Hangar-7“ findet am 1. Februar der vorläufige Schlussakkord des Sozialprojekts „Sarastro“ statt: der Verkaufserlös des Weins wird an die Vertreter der unterstützten Initiativen überreicht.

Bilder (2): SN/PANNOBILE

Es ist ihr erster gemeinsamer Wein und er ist nach Sarastro benannt, dem mächtigen Priester des Sonnentempels aus Mozarts „Zauberflöte“ mit seiner imposanten Bassstimme und seiner sozialen Seele.

Hans Nittnaus, Gründungsmitglied der Golser Winzergruppe „Pannobile“ und selbst passionierter Musiker, war einer der Geburtshelfer der Idee und an der Namensfindung nicht unwesentlich beteiligt.

„Pannobile“ wurde im Jahr 1994 von sieben völlig selbstständigen Weingütern gegründet und gelangte als Marke mit kompromisslosem Qualitätsstreben rasch zu einem ebenso tadellosen wie berechtigten Ruf, wie sich Jahr um Jahr verkosten lässt.

2005 aber entwickelte die Gruppe ihr ganz persönliches Sozialprojekt. Inspiriert durch das Engagement der piemontesischen „L'Insieme“-Gruppe um den Barolo-Star Elio Al-

tare, entschlossen sich die mittlerweile neun Pannobile-Winzer Paul Achs, Judith Beck, Hans Gsellmann, Gernot Heinrich, Gernot Leitner, Hans Nittnaus, Gerhard Pittnauer, Claus Preisinger und Helmuth Renner, jeweils den Inhalt ihres bestes Barrique-Fasses des Jahrgangs 2003 für den guten Zweck bereitzustellen.

Aus Trauben der besten Lagen der Weingärten von Gols wurde nach fast zweijähriger Lagerung im kleinen Eichenfass ein Rotwein komponiert und in Magnum-Flaschen abgefüllt. Es folgte ein weiteres Jahr der Reifung in der Flasche. Im November 2006 gelangten die insgesamt 999 Magnumflaschen in den Verkauf. Jeder Cent fließt in wohltätige Projekte. Das Echo auf die Initiative hat selbst die erfolgsverwöhnten Pannobile-Winzer überrascht.

Bereits bei Verkaufsbeginn lagen gut 50 Prozent mehr Anfragen vor als bedient wer-

den konnten – eine schöne Belohnung für drei Jahre intensive Arbeit.

Die Charaktereigenschaften dieses Weines:

Süße, dunkle Frucht nach schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und Zwetschken sowie zarte Tabaknoten. Sehr komplex, feine Tannine, ausgezeichnetes Lagerpotenzial

### Wohlfeile Auktion für guten Zweck

und überzeugende Länge.

Der Schlussakkord zum Projekt Sarastro – Motto: stundenlang Abgang, mehrjähriger Nachhall – und somit auch die Übergabe der Spenden an die verschiedenen Sozialprojekte wie AMREF, Pro Mente, das Burgenland-Netzwerk Sozial, das Sonderpädagogische Zentrum Frauenkirchen und das MOKI Burgenland findet am 1. Februar im „Hangar-7“ in Salzburg statt.

# Sarastro mit sozialer Seele

Mozart würde ihn lieben. Der nach seinem Hohepriester Sarastro in der Zauberflöte benannte Rotwein versteht sich als Gesamtkunstwerk der Golser Pannobile-Winzer.

PETRA BADER

Prominente Unterstützer wie der „Winzerkönig“ Harald Krassnitzer, der Kabarettist Thomas Maurer und der Fachpublizist Peter Moser vom „Falstaff“-Magazin werden durch den Abend führen.

Es gibt die einzigartige Chance, den mittlerweile völlig ausverkauften Sarastro zu verkosten.

Und weil auch in Angelegenheiten des guten Zwecks das Angenehme stets mit dem Nützlichen zu verbinden ist, präsentieren die Pannobile-Winzer an diesem Abend auch die restliche Palette ihrer Weine.

Von Helmuth Renners „Altenberg“ über den „Comondor“ von Hans Nittnaus bis zum „Salzberg“ von Gernot Heinrich gibt es Beispiele aus den Golser Kellern zu erschmecken.

Hans Nittnaus soll übrigens, so ist zu vernehmen, einen seiner legendären musikalischen Auftritte geben.

Allerletzte Eintrittskarten

zum Event gibt es um 100 Euro unter [www.pannobile.com](http://www.pannobile.com).

„Der 1. Februar im ‚Hangar-7‘ ist der letzte Termin, sich noch eine Flasche Sarastro zu sichern“, betont Judith Beck.

Bei einer Auktion werden einige Doppelmagnum-Flaschen (drei Liter) und eine Imperial (sechs Liter) unter das wohlhabende Volk versteigert.

Die Dame und die Herren aus Gols blicken übrigens auf ein nicht nur auf Grund der hervorragenden Witterung auf ein angenehmes Jahr zurück. Judith Beck wurde mit ihrer Cuvée „Judith“ bei der Falstaff-Rotweinprämierung zur Sortensiegerin in der Kategorie Cuvée gekürt.

Paul Achs wurde mit seinem Blaufränkischen „Ungerberg“ Gesamtsieger bei den Rotweinen.

Claus Preisinger landete mit seinen Kollegen Paul Achs und Gerhard Pittnauer in der Kategorie Blauburgunder (Pinot Noir) im Spitzenfeld der Bewertungen.

### Rubin Carnuntum

Das kleinste und östlichste Weinbaugebiet Österreichs konnte mit seiner Gebietsmarke „Rubin Carnuntum“ ganz prächtig punkten.

Im „Falstaff“-Rotweinguide errangen bei der Sorte Zweigelt Carnuntiner Weingüter alle drei ersten Plätze, und zwar jeweils mit der Marke „Rubin Carnuntum“.

Auf Platz 1 landete der „Rubin 2005“ des jungen Winzers Johannes Trapl aus Sixneusiedl. Dahinter rangieren der „Rubin 2005“ von Franz und Christine Netzl sowie der „Rubin 2005“ von Franz Taferner aus Göttlesbrunn.

### Aufsteiger

Johannes Trapl belegte auch den 2. Platz in der Sorte Blaufränkisch. Sein „Spitzerberg 2004“ musste sich nur der Ikone „Ungerberg“ von Paul Achs geschlagen geben.

Bei einer zweiten Verkostung kam der Spitzerberg ebenfalls auf Platz 2 – und wiederum musste er sich nur höchst ehrenvoll geschlagen geben.

Diesmal blieb der legendäre „Marienthal“ von Ernst Triebschauer vorn. Verkostet hat eine Jury für das „A la Carte Magazin“.

### Neue Führung

Mit Jahresbeginn hat der 39-jährige Winzer Robert Payr vom gleichnamigen Weingut in Höflein die Leitung des Vereins der qualitätsorientierten Güter Carnuntums übernommen. Er tritt die Nachfolge von Gerhard Seidl an, der mehr als 20 Jahre lang an der Spitze stand. Seidl startete die erste Qualitätsinitiative bereits im Jahr 1987 mit der Kreation des Jungweins „Primus Carnuntum“. 1992 wurde „Rubin Carnuntum“ für dichte und würzige Weine aus den Sorten Zweigelt oder Blaufränkisch etabliert. 2003 folgte als Topmarke „Optimum Carnuntum“.

Robert Payr wird den 45 Mitglieder zählenden Verein „Die Rubin Carnuntum Weingüter“ in enger Zusammenarbeit mit Franz Netzl und Horst Pelzmann führen. **strick**

## WEINnews

### Erfolgsstory

Was 20 Jahre lang währte, kann nur gut sein. Vor zwei Jahrzehnten bezeichnete die Winzerfamilie Jurtschitsch in Langenlois/Kampthal den leichtesten und spritzigsten Grünen Veltliner jedes Jahrganges mit dem eingängigen Kürzel GrüVe.

Der damals bereits weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannte Künstler Christian Ludwig Attersee konnte zur Schaffung des ersten Etiketts gewonnen werden.

GrüVe samt Etikett wurden anfangs mild belächelt. Doch es war der Start einer Erfolgsstory.

Während die meisten der „Light“-Weine, die in den 80er-Jahren modisch waren, schon lange nicht mehr existieren, hat sich der GrüVe nicht nur behauptet, sondern auch neue Märkte erobert. Mittlerweile geraten die schweren Weißweine wieder etwas aus den Schlagzeilen, was den GrüVe-Typus („cool climate viticulture“) umso begehrt macht.

Das Jahr 2006 sollte für den Jubiläumsjahrgang und gleich auch für einigen Nervenzitter sorgen. Nach einem sehr kühlen Frühjahr, einem heißen Juli und

einem extrem nassen August machte schließlich der traumhafte September wieder alles gut. Künstler Attersee entwarf ein golden strahlendes Etikett für den Geburtstags-GrüVe.

Der Wein ist ab 7,50 Euro im Fachhandel erhältlich.



20 Jahre GrüVe. Bild: SN/STOCK/

### Stift Göttweig

Im November wurde die erste Ernte des Weinguts Stift Göttweig unter neuer Führung feierlich aus der Taufe gehoben. Rund 200 Gäste konnten sich in den ehrwürdigen Gemäuern des barocken Benediktinerstifts erstmals vom



Veltliner Messwein. Bild: SN/BARTL

„Grünen Veltliner Messwein“ überzeugen.

Anfang 2006 pachtete eine Gruppe Gesellschafter die 26 Hektar Weingärten. Das Stift selbst blieb mit von der Partie, dazu kamen Andreas, Manfred und Kurt Asamer, Hans Schmid, Rudolf Eichinger, Werner Lanthaler und das Weingut Stadt Krets. Geschäftsführender Gesellschafter und Weinmacher ist Fritz Miesbauer, der 2003 von den „Freien Weingärtnern Wachau“ in das Weingut Stadt Krets wechselte, das er zu neuen Höhen führte.

Mit Ausnahme der Wachauer Riede Silberbichl liegen die Göttweiger Weingärten am rechten Donauufer in der Region Kremstal in einem ausgesprochen milden Klima. Gelegentlich gegenüber der Stadt Krets wurde das Stift im Jahr 1083 vom Bischof von Passau gegründet und 1094 den Benediktinern übergeben.

Die künftigen Stiftsweine sollen sich mit einem fruchtigen, trockenen Stil positionieren. Ziel ist der Aufbau von Spitzenqualität ohne jeden Kompromiss.

Der Grüne Veltliner Messwein kostet sieben Euro und ist im Stift selbst, bei Vinorama und bei Wein & Co. zu kaufen. **SN-strick**

## Ihre Weintermine

### Carnuntum

9.3. Weinverkostung in der Arbeiterkammer, Hainburg, Info Horst Pelzmann 0699/3132175

### Donauland

9.2. Floh-Weincup in der „Gastwirtschaft der Floh“, Langenlebar, Info Duell Donnerskirchen - Spitz an der Donau, floh@derfloh.at <http://www.derfloh.at>

### Kärnten

11.3.–14.3. Gast Klagenfurt INTERVINO in Klagenfurt, Info Kärntner Messen / Gerd Cechak Tel.: 0463/56800-20, [cechak@kaerntnermessen.at](mailto:cechak@kaerntnermessen.at) <http://www.kaerntnermessen.at/gast>

### Oberösterreich

6.3. Weinviertel DAC Präsentation im Designcenter Linz, Info <http://www.weinvierteldac.at>

### Salzburg

1.2. Sarastro Schlussakkord - Präsentation Pannobile in Salzburg, Hangar-7, Info [www.pannobile.at](http://www.pannobile.at)

18.–20.3. Vin Austria in Salzburg, Info Reed Messe Salzburg / Mag. Nina Tamerl Tel.: 0662/4477-228, [gast@reedexpo.at](mailto:gast@reedexpo.at) <http://www.gastsalzburg.at>

### Thermenregion

25.1. Weinverkostung Klassiker der Thermenregion in der Badener Hauerwinthek, Info Weinbauverein Baden Tel.: 02252/45640, [badener.hauerwinthek@aon.at](mailto:badener.hauerwinthek@aon.at) <http://www.hauerwinthek.at>

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter [www.weinausosterreich.at](http://www.weinausosterreich.at)

30.1. Jungweinkost in Brunn am Gebirge, Info Marktgemeinde Brunn am Gebirge Tel.: 0664/2242290

8.3. Rotweine im Trend in der Badener Hauerwinthek, Info Weinbauverein Baden Tel.: 02252/45640, [badener.hauerwinthek@aon.at](mailto:badener.hauerwinthek@aon.at) <http://www.hauerwinthek.at>

29.–31.3. Wein im Schloß in Gumpoldskirchen, Info Christian Kamper Tel.: 02252/62949

### Tirol

2.–4.3. Weinmesse Innsbruck, Info Int. Messen CMW / Peter Lindpöinter Tel.: 06232/6563, [office@cmw.at](mailto:office@cmw.at) <http://www.cmw.at>

### Wachau

31.3.–1.4. Wein & Käse im Schloß Rossatz, Info Tel.: 02714/6302

### Weinviertel

2.3. Weinkulinarium in der Hauerwinthek Retz, Info Otto Axenkopf Hauerwinthek, [weinschloess@aon.at](mailto:weinschloess@aon.at) <http://www.tiscover.com/axenkopf>

### Seminare für Weinliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel.: 02685/6853 od. 02732/87612 [www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)