

Rote Diva aus Burgund

Unglaublich charmant und sehr sinnlich, gekleidet in eine rubinfarbene Seidenrobe, aber behaftet mit den Allüren eines Hollywoodstars – so tritt die Rebsorte Pinot Noir auf.

PETRA BADER

Manchmal hat man das Gefühl, der Blauburgunder ist wie ein schwieriges Kind. Vielleicht bekommt er deshalb so viel Zuwendung“, meint Josef Pöckl, Winzer im burgenländischen Mönchhof, großer Burgunderfreund und einer der ersten, die sich aktiv um die Sorte bemühten.

Pinot Noir reagiert überaus empfindlich auf Klima, Boden, Rebschnitt und besonders darauf, was der Winzer im Keller aus den Trauben macht. Und zu guter Letzt stellt er noch hohe Anforderungen an die Weintrinker, denn er fordert Zeit zur Auseinandersetzung.

Am Besten gedeiht der Blauburgunder in einem „cool climate“: die Trauben sollten eine gute Reife erreichen, jedoch nicht zu viel Sonne abbekommen. Warme trockene Tage und kühle Nächte sind günstig. Bei zu viel Hitze geht das spezielle Burgunderaroma, das oft mit einer Beerfruchtigkeit, vor allem von Himbeere und Erdbeere, beschrieben wird, verloren. Feuchte Witterung verträgt der Pinot Noir nicht – mit seinen dicht an dicht sitzenden Trauben und dünnen Schalen ist der stark fäulnisgefährdet.

Sind die Trauben erst einmal im Keller, beginnt die nächste Herausforderung. Einfühlungsvermögen ist gefragt. Mit einer 08/15-Behandlung kommt man beim Pinot Noir nicht weiter.

Für Axel Stiegelmar aus Gols am Neusiedlersee ist der Burgunder so etwas wie eine Lebensaufgabe. „Beim Pinot Noir geht es nicht um



Der Blauburgunder ist eine höchst kapriziöse Traube.

Bild: SN/ÖWM

Heute sind in Österreich 600 Hektar Weingärten mit Blauburgunder bepflanzt, 100 Hektar davon in der Thermenregion. Das sind gerade 1,2 Prozent der gesamten österreichischen Rotweinfläche und bedeutet Rang sechs im Rotweinsortiment. Das klingt nicht viel, doch ist der Burgunder wegen seiner hohen Qualität wichtig. Wie der Name sagt, stammt die Sorte aus Burgund, wo sie heute noch „die“ rote Sorte ist. Schließlich gelangte sie in die Champagne, in das Elsass und zur Loire, aber auch nach Deutschland, Nordamerika, Neuseeland, Norditalien und Österreich. Der Blauburgunder ist anfällig für Mutationen. So entstanden im Laufe der Zeit aus dem Pinot Noir die Sorten Weißburgunder (Pinot Blanc), Grauburgunder (Pinot Gris) und Schwarzriesling.

In der Jugend schmecken die Weine nach Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Veilchen. Mit zunehmender Reife erinnert die Aromatik an herbstliche Töne, Waldboden und Wild. Charakteristisch ist, dass Blauburgunder nie dunkel in der Farbe ist. Das meist helle Rubinrot entsteht einfach auf Grund der sehr dünnen Beerenschalen.

Der Pinot Noir eignet sich zum Ausbau im Barriquefass. Der Wein kann so mehr Länge und Komplexität bekommen. Allerdings ist Fingerspitzengefühl gefordert, sonst wirkt der Wein „überholt“. Blauburgunder sind wunderbare Begleiter für feines Wild, gebratenen Fisch oder fruchtige Weichkäse.

Bodybuilding, sondern um Eleganz“, sagt er. Daher legt er keinen Wert auf kräftige Tannine. Auch Mostkonzentration hält er für sinnlos. „Die Weine würden nur scharf, brandig und alkoholisch“, sagt der Winzer. Seit dem Jahrgang 2004 füllt er seine Blauburgunder, die in vier verschiedenen Rieden wachsen, auch einzeln je nach Riede ab. Jede Lage hat ihren eigenen Charakter.

Silvia Prieler vom Weingut Prieler in Schützen am Gebirge erzeugt ihre Burgunder ganz nach französischem Vorbild. Nach der offenen Gärung und der Pressung kommen sie sofort in kleine Holzfässer und bleiben dort bis zur Flaschenfüllung. Sie verwendet nur Eichenfässer aus dem Burgenland und legt großen Wert darauf, dass nur ein Drittel der Fässer neu

Ein Wein gegen den herrschenden Trend

sind. Die restlichen zwei Drittel wurden bereits ein Mal im eigenen Keller verwendet. Ein höherer Anteil an neuem Holz würde ihrer Ansicht nach den edlen Charakter des Blauburgunders überdecken.

Auch für Fritz Wieninger, dem Wiener Burgunderspezialisten, ist klar: „Ein perfekter Pinot Noir muss schlank sein, soll eine gewisse Mineralität aufweisen und die typische Frucht haben.“ Fette, tief dunkle und holzbetonte Tropfen kommen ihm nicht in die Flasche, wenn das auch nur von einem kleinen Kundenkreis gewürdigt wird.

Doch das Verhalten der Weinfreunde beginnt sich zu ändern. Immer mehr lassen sich auf Pinot Noir ein. Der Wein erweist sich als wundervoller Essensbegleiter und zudem wird das Angebot an Pinots immer größer.

Kürzlich wurde die Winzergruppe „Die Burgundermacher“ in der Thermenregion gegründet. Ihr Gebiet ist geradezu prädestiniert für Pinot Noir. Georg Schneider vom Rebhof in Tattendorf betont: „Die Weintrinker werden immer aufgeschlossener. Je fortgeschrittener der Geschmack, desto mehr Chancen hat die komplizierte Rebsorte Blauburgunder.“

LEIDENSchaft



Silvia Prieler Bild: SN

Mitte der 90er-Jahre steckte die mittlerweile promovierte Mikrobiologin Silvia Prieler noch im Studium. Sie war zwar noch nicht im Weingut der Familie im burgenländischen Schützen am Gebirge tätig, unterstützte ihre Eltern aber schon bei der Betreuung der Kunden. Dabei traf sich auch den Albert Kierdorf, den Prieler'schen Importeur für den deutschen Markt. Kierhof, nebenbei Händler und Liebhaber großer Burgunder aus Frankreich, öffnete für Silvia Prieler den Weg zum Pinot Noir.

Bei einem Besuch bei Kierdorf im Rheingau hatte sie die Möglichkeit, die allergrößten Weine aus dem Burgenland zu verkosten. Diese neuen Geschmackserlebnisse verblüfften sie dermaßen, dass eine wahre Passion für die Traubensorte entstand.

Die Umsetzung war nicht leicht. In Österreich wurden damals vor allem Cabernet-Sauvignon und Merlot, beliebt aus dem Bordeaux, als die neuen Stars angehimmelt. Doch mit der Unterstützung ihres Vaters wurde schließlich ein Burgunderweingarten angelegt.

1998 kelterte sie ihren ersten eigenen Wein daraus, den sie stolz Silvia taufte. Heute haben ihre Pinot Noirs Kultstatus in Österreich und werden auch im Ausland außerordentlich geschätzt.

Ihre Weintermine

Burgenland

20.06. Vitikult - Jahrespräsentation in der Hofburg Wien, Schweizerhof-Botschafterstiege, Info info@vitikult.com

03.07. Weinpräsentation bei den Kobersdorfer Schlossspielen in Kobersdorf, Info info@vitikult.com

07.07. Sommernachtsverkostung im Weinkulturhaus Gols, Info info@weinkulturhausgols.at, www.weinkulturhausgols.at

Donauland

13.07. Jungwinzerfest auf der Kerbelwiese auf dem Buchberg, Info Tel.: 02243/32463

Kremstal

16.06. Jahrgangspräsentation Vinum-Circa-Montem im Stift Göttweig, Info Josef Dockner, Tel.: 0664/2023229, www.vinumcircamontem.at

Thermenregion

12.07. „Rotwein - als Cuvée oder reinsortig?“ in Baden, Info Weinbauverein Baden, Tel.: 02252/45640, badener.hauervinothek@aon.at, www.hauervinothek.at

Steiermark

24.06. Kellergassenfest in Glanz, Info Josef Zirngast, Tel.: 03454/393

Wachau

14.07. Neue Weine aus der Wachau in der Niederösterreich Vinothek, Wien, Info Tel.: 01/402 09 61, vinoe@aon.at, www.vinoe.at

Weinviertel

13.07. Sortenverkostung (Muskat, Sämling, Traminer & Sauvignon Blanc) in Velm-Götzendorf, Vinothek am Kellerberg, Info Tel.: 02538/85340

16.06. Kellergassenfest in Auersthal, am Wundberg, Info Tel.: 0664/1419001

22.06. Wein & Feuer im Radlhorn, Radlbrunn, Info Tel.: 02952/20237

Wien

17.06. Sonnwendfeier am Nussberg, Wien, Info willibald.balanjuk@pfarrplatz.at

Seminare für Weinliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 0 26 85 / 68 53 od. 0 27 32 / 876 12, www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausoesterreich.at/

BLIND Verkoster

Der Schwede Andreas Larsson gewann in Rhodos die Weltmeisterschaft der Sommeliers. Doch der Tiroler Aldo Sohm, Träger des Titels „Bester Sommelier der USA“, konnte vor allem bei den Serviceprüfungen mithalten. Seit Jahren trainierte Larsson für diesen „12. Concours Mondial de la Sommellerie“. Aldo Sohm absolviert seit 2004 in New York sieben Mal in der Woche einen ausgedehnten Arbeitstag im Restaurant. In den „Zimmerstunde“ und nach Dienstende wird täglich Wein studiert und blind verkostet. Wie auch immer, nach dem sensationellen Sieg beim Sommelierwettbewerb in den USA konnte Sohm auf Rhodos zumindest mit Außenseiterchancen rechnen.

Doch am Finaltag in Griechenland war der phänomenale Blindverkoster Andreas Larsson nicht zu schlagen. Er überholte auch den heißen Favoriten Gérard Basset, gebürtiger Franzose und Sommelier in Großbritannien. Basset ist bereits seit 1998 „Master of Wine“, das heißt: Absolvent des meistgeachteten Weinstudiums der Welt in London. Die Tätigkeit als Sommelier umfasst übrigens



Andreas Larsson Bild: SN/MAIER

weit mehr als „bloß“ Wein. Auch Zigarren, Spirituosen, Tee, Kaffee, Bier, Mineralwasser, chemisches und geografisches Detailwissen, Weinbau, Servicetechniken, Harmonielehre Essen & Wein, Beherrschung von Fremdsprachen sowie Restaurant- und Krisenmanagement sind gefragt.

Ursprünglich sollte die Sommelier-WM 2007 in Barcelona stattfinden. Doch die Spanier mussten aus organisatorischen



Aldo Sohm Bild: SN/MAIER

Gründen absagen und so sprang Rhodos kurzfristig ein. Alle 45 WM-Kandidaten hatten sich zuvor in Ausscheidungskämpfen in ihren Ländern qualifiziert.

Im Semifinale waren Weine blind zu testen sowie schriftlich und mündlich in Fremdsprachen zu beschreiben. Es folgte das schriftliche Match in den Bereichen Essen & Wein, dann die Serviceprüfungen und Fragebögen mit hochwissenschaftlichen Fra-

gen aus aller Welt, etwa über slowenische Rebsorten, japanischen Sake, spezielle Rieden in Deutschland, Weine in Israel, Zypern oder dem Libanon. Von den Kandidaten werden also Computergehirn und geschulter Gaumen gefordert. Das Niveau war erstaunlich, doch es durften sich nur vier Kandidaten für das Finale qualifizieren. Es waren die Favoriten aus Frankreich, Großbritannien, Schweden und der Schweiz.

Etliche Teilnehmer der WM sind in Weinhandel und Vinotheken, als Konsulenten und im Weinmanagement tätig. Doch gerade Sommeliers wie Aldo Sohm, die ihr Metier tagtäglich in Restaurants ausüben, verdienen große Bewunderung, zumal sie die WM-Vorbereitung quasi nebenbei meistern. Als amerikanischer Sommelier-Meister wurde Aldo Sohm kürzlich von einem Drei-Michelin-Sterne-Restaurant in New York angestellt. Seine 16-Stunden-Tage sind also auch in Zukunft die Regel. Und trotzdem setzt sich der 35-Jährige schon sein nächstes Ziel, nämlich den Master-Sommelier in den USA.

DORIS MAIER