



Johann Stadlmann aus Traiskirchen vermag die kapriziöse Sorte Zierfandler wohl am verlässlichsten zu zähmen.

Bild: SN/Stadlmann

Die Wilden von der Südbahn

Viele Jahre waren sie die Aushängeschilder des österreichischen Weins. Sogar der französische Hof und Russlands Zaren genossen Zierfandler und Rotgipfler, meist unter der Bezeichnung Gumpoldskirchner. Später kam er als Kopfwehwein in Verruf. Nach schwierigen Zeiten beginnt jetzt wieder eine wahre Renaissance.

PETRA BADER

Schon Hans Moser wusste vom Zierfandler und Rotgipfler zu erzählen. So singt er: „Und schwören könnt ich, dass ich eine Reblaus g'wesen bin, ich weiß bestimmt, ich hab' gehaust in einem Weingarten bei Wien, drum hab' ich den Gumpoldskirchner so von Herzen gern, und wenn ich sterb, möcht ich a Reblaus wieder werd'n.“

Im berühmten Wiener Ringstraßenhotel „Imperial“ standen zu Zeiten der Monarchie neben den bekannten ausländischen Kreszenzen nur zwei heimische Weine auf der Karte: ein Wachauer Riesling und der Gumpoldskirchner. Der damals so legendäre Wein bestand aus Rotgipfler und Zierfandler.

Als die „Weine von der Südbahn“ wurden die Tropfen der Thermenregion einem breiteren Publikum bekannt. Mit den Wiener Linien konnten die Freunde eines guten Tröpfchens von der Innenstadt bis in die beliebte Heurigengegend fahren. Jeweils 120 Hektar Weingärten sind derzeit mit den Sorten Zierfandler und Rotgipfler bestockt – keine große Menge, aber eine feine, reizvolle und autochthone Rarität. „Vor allem in Österreich, aber auch in den USA ist die Nachfrage nach unserem Zierfandler

enorm. Die verfügbare Menge ist bei weitem zu klein“, sagt Winzer Johann Stadlmann aus Traiskirchen. Die Rebsorte ist eine echte Herausforderung. Sie gilt als empfindliche Diva unter den Weißweinsorten, so wie der Blauburgunder bei den Roten.

„Der Zierfandler reift spät. Die dünnen Schalen färben sich mit der Zeit rötlich. Daher wird auch oft das Synonym Spätrot verwendet. Von der Reberziehung bis zur Ernte muss alles genau passen. Erst dann wird man mit einem unglaublich facettenreichen Wein belohnt“, erklärt Stadlmann. Das er sich seit Jahren um die Rebsorte intensiv bemüht, bescherte ihm schon etliche Auszeichnungen. Der englische Weinjournalist Philip Bloom sieht Stadlmann als Schlüsselperson in der Region. Und in der Tat: Keiner perfektioniert den Zierfandler wie er. Seine Parade-Lage ist die Mandel-Höh. Dort stehen Reben auf einer speziellen Braunerde und Muschelkalk und sind fast 50 Jahre alt. Aus den dort wachsenden Trauben produziert Stadlmann Weine mit unglaublicher Komplexität in der Frucht, viel Mineralik und enormem Lagerpotenzial.

Was Johann Stadlmann beim Zierfandler ist, bedeutet Karl Alphart für den

Rotgipfler. Zehn Hektar sind in seinem Traiskirchner Weingut mittlerweile damit bestockt. „Der Rotgipfler ist eine fruchtbare Rebsorte, vergleichbar mit dem Veltliner. Er braucht also strikte Ertragsbeschränkung. Seinen Namen trägt er wegen der roten Triebspitzen“, erzählt der Winzer: „Im Gegensatz zum Zierfandler verträgt der Rotgipfler die Reifung im kleinen Eichenfass sehr gut.“ Der Wein sei reich an Aromen tropischer Früchte wie Bananen, saftigen Mangos oder Blutorangen. Logisch, dass der Rotgipfler besonders gut zu exotischen Gerichten passt. Ein besonderes Highlight ist jedes Jahr Alpharts Rotgipfler aus der Lage Rodauner.

Einer, der mit beiden Rebsorten gut „kann“, ist Josef Piriwe, ebenso in Traiskirchen beheimatet. Er ist Spezialist für Süßweine aus den Sorten Rotgipfler und Zierfandler. Erst seit 1999 betreibt er mit viel Engagement seinen Weinbaubetrieb auf Qualitätsniveau.

Wenn es der Jahrgang zulässt, produziert Piriwe Trockenbeerenauslesen, die ihresgleichen suchen. „Vor allem der Zierfandler mit seinen dünnen Beerenhäuten und der oft rasch einsetzenden Edelfäule ist ein toller Kandidat für Süßweine“, meint Piriwe.



Karl Alphart ist Spezialist für den Rotgipfler.

Bild: SN/Alphart

Vielseitig

Mit Rotgipfler und Zierfandler in die Küche

Harald Wohlgenannt, Sommelier bei Heinz Hanner in Mayerling in der Thermenregion und im dortigen Restaurant Herr über die wohl größte Auswahl an Zierfandler und Rotgipfler überhaupt, gibt im folgenden Interview Tipps für die richtige Paarung von Wein und Essen.

SN: Herr Wohlgenannt, Sie können aus Ihrer Weinkarte in Bezug auf die Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler aus dem Vollen schöpfen und verkosten die Weine sicher täglich. Wie würden Sie denn diese Sorten charakterisieren?

Wohlgenannt: Für mich sind beides sehr faszinierende Weine. Der Rotgipfler ist etwas exotischer mit Noten nach reifen Mangos und Papayas. Diese Weine haben viel Schmelz und sind relativ früh trinkreif. Hingegen braucht der Zierfandler etwas mehr Reifezeit. Er hat zu seiner Frucht auch noch kräutrige Noten und ist ein sehr lange lagerfähiger Wein. Vor allem aber passen sie gut zusammen als Cuvée.

SN: Beides sind zum Essen sehr universell einsetzbare Weine. Das ist bedauerlicherweise besonders im Westen unseres Landes nicht so bekannt. Können Sie uns ein paar Tipps geben?

Wohlgenannt: Wenn man von einem leichteren Weinstil ausgeht, passen für mich zum Zierfandler sehr gut Süßwasserfische, dann Terrinen etwa vom Geflügel aber auch Innereien wie Kutteln oder Bries. Beim

Rotgipfler kann es schon etwas üppiger werden: Meeressalme, vielleicht mit etwas Zitronengras, oder überhaupt mediterrane Gerichte sind sehr kompatibel. Wenn meine Gäste noch nie einen Rotgipfler probiert haben, verweise ich immer auf eine gewisse Ähnlichkeit zum Chardonnay.

SN: Und wenn die Weine etwas kräftiger sind und dazu auch noch einen kleinen Hauch Restzucker haben?

Wohlgenannt: Dann kombiniert man sowohl den Rotgipfler als auch den Zierfandler idealerweise mit exotischen Gerichten. Wobei der Griff in die Gewürzkiste beim Rotgipfler noch etwas tiefer sein darf. Perfekt passen auch gebratene Gänseleber oder wie kürzlich erst serviert ein Wienerwaldschwein mit konzentrierter Soße oder Wildgeflügel wie Fasan.

SN: Aus Zierfandler und Rotgipfler werden immer wieder tolle Süßweine hergestellt. Welche Desserts kann man zur Beeren- oder Trockenbeerenauslese kombinieren?

Wohlgenannt: Zierfandler-Süßweine passen für mich sehr gut zu Käse. Vor allem natürlich Blauschimmelkäse. Aber auch Desserts mit würzigen Komponenten, wie sie unsere Patisserie immer wieder macht. Schokolade und Tee beispielsweise. Der süße Rotgipfler mag Nachspeisen, die mit eingelegten Früchten, etwas Schokolade und auch Dörrobst spielen.



Der Zierfandler ist eine schwer zu pflegende Traube. Bild: SN/PIRIWE

IM Detail

Der Zierfandler heißt auch „Spätrot“, weil sich seine Trauben spät im Jahr rötlich färben. Über seine Herkunft ist nichts bekannt. Es wird vermutet, dass die Sorte aus Niederösterreich stammt. Der goldgelbe Wein schmeckt mit seiner fruchtigen Säure und feinen Restsüße sehr harmonisch. So mancher Kenner gerät beim Genuss dieses einst weltweit berühmten Tropfens geradezu ins Schwärmen. Der Zierfandler ist nicht zu verwechseln mit dem Zinfandel, eine vor allem in den USA angebaute Rotweintraube, die mit dem italienischen Primitivo ident ist.

Der Rotgipfler ist ein goldgelb funkelnder Weißwein. Der Name stammt von den rötlichen Spitzen seiner Triebe. Die Sorte wurde bereits 1840 in der Steiermark erwähnt. Die Cuvée mit dem Zierfandler heißt „Spätrot-Rotgipfler“. Die Rebe muss stark ausgedünnt werden, um Qualität zu bringen. Der Rotgipfler hat eine frische würzige Note, idealerweise mit etwas Restsüße. In Slowenien und Kroatien heißt er Slatzki zelenac.



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

Auf geht's:
GENIESSER-WOCHENENDEN
GEWINNEN!

