

# Marathonläufer aus Rust

Das österreichische Rotweinwunder der vergangenen Jahre brachte viele neue Weine – teils mit abenteuerlicher Namensgebung, nicht selten mit internationaler Stilistik: tiefdunkel in der Farbe, konzentriert, mit mächtigem Aroma und mit einer gewaltigen Portion Extraktsüße am Gaumen. Viele dieser Weine erreichten innerhalb kürzester Zeit quasi Kultstatus. Es sind Tropfen, die ihre Berechtigung und Fangemeinde haben.

Doch die authentischen und im internationalen Vergleich wirklich großen heimischen Rotweine sind auch heute noch an einer Hand abzuzählen. Zu ihnen gehört sicher Krutzlers „Perwolff“, Kollwentz' „Steinzeiler“, der „Goldberg“ aus dem Hause Prieler und jüngst Uwe Schiefers „Reihburg“. Doch einer konnte sich schon dank seiner Pionierleistung und seiner seit mehr als 20 Jahren schwankungsfreien Spitzenqualität aus dieser erlesenen Schar hervorheben – der „Mariental“ der Familie Triebaumer aus Rust. Dieser Blaufränkische ist Messlatte. Seinen ersten großen Auftritt hatte der Wein im Jahr 1988 im Rudi Kellners ehrwürdigem Restaurant „Altwienerhof“. In einer von der Zeitschrift „Vinum“ organisierten Blindverkostung zog der „Mariental“ mit Abstand die meiste Aufmerksamkeit der internationalen Jury auf sich. Es war ein fulminanter Durchbruch.

Im Jahr 1976 hatten die Triebaumers die ersten Parzellen in der Lage Mariental gekauft. Der Name hat nichts mit der Marienfigur zu tun, sondern mit dem Wort „March“. Eine March markiert die Grenze zwischen zwei Gemeinden. Die Riede Mariental liegt zwischen Oggau und Rust, wobei Oggau der Löwenanteil zufällt. Dort gehören der Familie Triebaumer vier Hektar. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 35 Jahre alt, die ältesten zählen 60 Jahre. Der sehr karge und kalkhaltige Boden ist ideal. „Der Blaufränkische braucht Kalk“, sagt Herbert Triebaumer, einer der beiden Söhne, die stets im konstruktiv-kritischen Austausch mit ihrem berühmten Vater Ernst stehen. Das obere Drittel des Weingartens steht auf einem ehemaligen Korallenriff. Immer wieder werden uralte Versteinerungen entdeckt. Darüber liegt eine nur

*Ernst Triebaumer setzte mit seinem 1986er Blaufränkischen aus der Riede Mariental neue Maßstäbe für den heimischen Rotwein.*

PETRA BADER



Ernst Triebaumer und seine Frau Margarethe in der Riede Mariental.

Bild: SN/Triebaumer

sehr dünne Humusschicht. Die Bodenformation ist mager und entspricht der Weingartenphilosophie der Winzerfamilie: zu reichlich mit Nährstoffen versorgte Reben tragen keine wirklich hochwertigen Trauben. Der Boden zwischen den Rebzeilen ist begrünt. Die eingesäten Leguminosen machen den Rebstöcke ordentlich Konkurrenz und beugen der Erosion vor.

Der restliche Teil des Marientalhügels, der sich auf 30 Höhenmetern und 400 Metern Länge erstreckt, setzt sich aus hauptsächlich Löss und einem kleinen Teil Schwemmlandboden zusammen. Neben dem kargen Boden und den alten Rebstöcken spielt die östlich ausgerichtete Lage des Weingartens eine große Rolle. Das Licht der Morgensonne spiegelt sich im Neusiedlersee und trägt entscheidend zur Assimilationsleistung des Laubes bei.

Im Keller arbeiten seit dem Jahr 2000

Ernst Triebaumers Söhne Herbert und Gerhard in Alleinverantwortung. Dem „Mariental“ ist die Veränderung nicht anzumerken. Die Stilistik ist wie eh und je. Die Familie ist sich halt einig. Diese Kraft ist ein nicht zu unterschätzender Anteil am Gesamterfolg des Weinguts. Nicht ohne Bewunderung spricht man in Rust von den Triebaumers als echtem Familienclan. Übrigens ist ihr Spitzname in Ruster Winzereisen „Maulwurf“. Die Familie mit Sitz mitten in Rust wollte nie „aussiedeln“ und hat daher mit der Ausdehnung der Rebflächen und dem dadurch gestiegenen Bedarf an Kellerfläche diese sukzessive erweitert und somit viel „unter Tage“ gearbeitet. Sie nehmen es mit Humor und nennen den Wein, der aus den jungen Rebstöcken der Lage Mariental stammt, „Maulwurf“.

Zurück zur Vinifikation: Nachdem die Trauben mit der Hand gelesen und penibel

selektiert wurden, reift der „Mariental“ rund 20 Monate lang in kleinen Eichenfässern. Die Söhne führen fort, was der Vater mit dem Jahrgang 1985 begonnen hat: Es werden keine typischen Barriques verwendet, sondern etwas größere, 300 Liter fassende Fässer, sogenannte „Viertelstücke“. Hauptlieferant ist der niederösterreichische Fassbinder Franz Stockinger aus Waidhofen an der Ybbs. Bevor die Weine ins Holzfass kommen, vergären sie spontan und langsam in offenen Bottichen. Vor der Flaschenfüllung wird nur einmal mit ziemlich groben Schichten filtriert. Voilà. Länger will sich Herbert Triebaumer in unserem Gespräch nicht mit der Kellertechnik aufhalten. Es muss halt alles passen, auf schnörkelreiche Weinbereitung wird verzichtet. Eindeutig ist, dass die Marke „ET“ (für Ernst Triebaumer) zum großen Teil auf den sensiblen Umgang mit dem Terroir zurückzuführen ist. Dazu kommen noch die vielen Kleinigkeiten, die schlussendlich einen großen Wein ausmachen. Beharrlichkeit und Fingerspitzengefühl des Winzers sind nur einige davon.

Der Blaufränkische „Mariental“ wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Er ist ein Bild von einem Wein: fleischig und mit der für die Rebsorte typischen, klassischen Kirschfrucht. Er hat in seiner Jugend sehr deutliches Tannin und eine kraftvolle Säure, gleichzeitig aber enormen Charme und viel Komplexität. 1995 wurde die Familie von der Edelfäule, der Botrytis Cinerea, überrascht, so wurde aus dem „Mariental“ kurzerhand ein Süßwein mit dem Namen „Cinerea“. 1996 und 1998 vinifizierte Ernst Triebaumer witterungsbedingt seine Lagen „Oberer Wald“ und „Mariental“ gemeinsam zu einem Wein mit dem Namen „Aus den Rieden“. Auch wenn Weinliebhaber und Stammkunden länger bis zum neuen Jahrgang darben mussten, es kommt nur als „Mariental“ in die Flasche, was auch dessen Mythos gerecht wird.

Apropos gerecht: Kaum ein Wein dieser Qualität bietet im internationalen Vergleich so konkurrenzlos viel Wert für seinen Preis. Der „Mariental“ zeigt, wie unglaublich gut ein heimischer Rotwein sein kann, der seit Jahrzehnten ohne Allüren und Durchhänger auf den Markt kommt und dabei noch überaus langlebig ist.

## IM Detail



Im Jahr 2007 ging Ernst Triebaumer offiziell in Pension. Seitdem leiten die Söhne Gerhard (l.) und Herbert offiziell das Weingut. Die Familie ist nicht unerheblich an der Reputation der Weinstadt Rust im Burgenland mitbeteiligt. Mit ihnen sorgen Namen wie Feiler-Artinger, Heidi Schrock, Wenzel, Schandl oder Ernst Triebaumers Bruder Paul und dessen Sohn Günther dafür, dass Rust besonders mit seinen hervorragenden Süßweinen in aller Munde ist.

Die Gemeinde Rust gehörte bis zum Jahr 1921 zu Ungarn. So erklärt sich auch die Tradition der Rebsorte Furmint, die in Ungarn vor allem im Tokaj beheimatet ist. Der Furmint bildet oft zusammen mit dem Welschriesling, dem Muskateller und den weißen Burgundersorten die Ausgangsbasis für den berühmten Ruster Ausbruch.

# Blaufränkisch ganz oben

Nur ein unverwechselbarer österreichischer Stil kann das Ziel sein

Der Blaufränkische ist neben dem Zweigelt die rote Hauptrebsorten in Österreich. Er wird in Deutschland unter dem Synonym Lemberger und in Ungarn mit dem Namen Kekfrankos angebaut. Die Reben treiben relativ früh aus und sind daher durch späten Frost gefährdet. In Österreich fühlt sich die Sorte deshalb in wärmeren Gebieten wie dem Burgenland wohl, vor allem am Leithagebirge und im Mittel- und Südburgenland. Aber auch

am Spitzerberg im Carnuntum südlich von Wien findet sie ein perfektes Terroir.

Da der Blaufränkisch relativ stark wächst, braucht er karge Böden, um nicht mit Nährstoffen überversorgt zu werden, was zwangsläufig zu großen Erntemengen und niedriger Qualität führt. In den vergangenen Jahren hat sich immer wieder herausgestellt, dass der „Blaufränkischer“, wie er in Winzereisen genannt wird, die rote Rebsorte ist, mit der in Ös-

terreich die charaktervollsten und vor allem authentischsten Weine produziert werden können. Je nach Anbaugelände zeigen sie eine mineralisch-feurige Struktur wie der Wein vom Eisenberg im Südburgenland oder sind eher saftig-beerig wie im Mittelburgenland, wo die Reben auf lehmigen Böden wachsen.

Besonders erfreulich: Die Stilistik hat sich deutlich gewandelt. Versuchte man früher, die Blaufränkischen

eher dem internationalen Stil mit deutlichem Holzeinsatz anzupassen, sind die Winzer heute viel selbstbewusster. Die Weine dürfen ihre Herkunft zeigen. Das gefällt nicht nur den Weintrinkern. Auch international hochkarätige Journalisten wie der Amerikaner David Schildknecht, der Österreich-Verkoster des renommierten „Wine Advocate“ von Robert Parker, geben durchwegs Weinen Höchstbewertungen, die ihr Terroir zeigen.



KOSTBARE KULTUR  
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at  
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN