

Aromatisches von der Südbahn



An den Hängen des Anningers in der Thermenregion südlich von Wien findet die Rebsorte Rotgipfler ein ideales Zusammenspiel von Boden und Klima und guter Wasserversorgung.

BILD: SN/JOHANNESHOF REINISCH

Karl Alphart wird nicht selten Mister Rotgipfler genannt. Kein Wunder, hat er sich doch wie kaum ein Zweiter um die Rebsorte bemüht und verdient gemacht. Gemeinsam mit Winzerkollegen selektiert er beispielsweise aus den vielversprechendsten Rebstöcken der eigenen Rieden, wie dem Rodauner, Stecklinge für die Nachzucht. So werden nur die besten Charaktermerkmale weitervererbt. In seinem Weingut in Traiskirchen, das Karl Alphart gemeinsam mit seinem Sohn Florian führt, gibt der Rotgipfler bei den weißen Sorten den Ton an.

An sich ist die Sorte kein schwieriger Partner – weder draußen im Garten noch bei der Vinifikation. Sie ist lediglich empfindlich, wenn es um Mehltau geht. Und: die Rebstöcke neigen zu viel Ausbeute. „Wir müssen im Frühjahr schon beginnen, den Ertrag zu regulieren und das auch das ganze Jahr im Auge behalten. Sonst bekommen wir Weine, die praktisch nach kaum etwas schmecken“, sagt Karl Alphart. Dabei ist die Aromatik das Um und Auf der Sorte. Der Rotgipfler ist eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und Traminer, also beides Elternteile, die für ihre üppige Duftigkeit bekannt sind.

Angebaut wird der Rotgipfler nahezu ausschließlich in Österreich, und hier vor allem in der Thermenregion. Die Rebfläche beträgt rund 120 Hektar, Tendenz leicht steigend. Eine verschwindend kleine Menge an Stöcken befindet sich in Ungarn, Kroatien und Slowenien. Der Rotgipfler erhielt seinen Namen übrigens aufgrund seiner roten Triebspitzen, die im Frühjahr das charakteristische Merkmal der Reben sind. „Spannend bei Rotgipfler ist, dass er die Zuckerreife vor der Bukettreife erreicht“, erläutert Karl Alphart. Das bedeutet, dass bei dieser Sorte der Zeitpunkt der Ernte eine große Rolle spielt. Oft haben die Beeren schon eine relativ hohe Zuckergradation, aber die Aromatik fehlt noch. Wird zu früh geerntet, fehlen also die typischen Rebsortenattribute. Das sind vor allem tropische Noten wie Orange, Grapefruit, Mandarine, Mango, Minibanane und Litschi. Wartet der Weinbauer zu lang mit der Lese, baut sich die Säure in den Beeren ab und die Weine können barock und

breit werden. Das geht in der Folge auf Kosten des Trinkflusses.

Das Terroir: Die wichtigsten Orte für den Anbau von Rotgipfler liegen am Anninger, einer Erhebung, die von Gumpoldskirchen hinauf bis auf etwa 675 Meter Seehöhe ansteigt. Dort gibt es perfekte Hanglagen (vor allem im Mittelteil des Berges) mit einem hohen Anteil an Muschelkalk, den die Sorte besonders liebt. Der Weinbau in der Region hat lange Tradition. Mehr als 2000 Jahre werden hier bereits Reben kultiviert. Nach den Römern pflegten vor allem Stifte und Klöster die Kultur. Der Gumpoldskirchner (in der Regel eine Cuvée aus Zierfandler

Die Thermenregion südlich von Wien gilt als Schatzkiste autochthoner Rebsorten. Eine der dort heimischen Spezialitäten ist der Rotgipfler.

PETRA BADER

und Rotgipfler) war einst einer der bekanntesten Weine in Österreich und auch im Ausland hoch geschätzt. Er wurde an europäische Königshäuser geliefert und fand sogar seinen Weg bis an den Hof des russischen Zaren in Sankt Petersburg. Als sich 1961 die damals wichtigsten Männer der Welt, John F. Kennedy und Nikita Chruschtschow, in Wien trafen, wurde ebenfalls ein Gumpoldskirchner zum Dinner serviert. Später verlor er allerdings sein Image durch die Abfüllung von minderere, mit viel Zucker maskierter Qualitäten in großen Mengen unter dem werbewirksamen Namen. Die Weine dafür stammten teilweise nicht einmal aus heimischen Rieden.

Die Winzer machten in der Folge große Anstrengungen, um den abgekratzten Glanz der Thermenregion-Weine aufzupolieren. Auch am Weingut Biegler in Gumpoldskirchen machte man mobil. Othmar Biegler, der heute den Betrieb leitet, erzählt: „Mein Vater und sein Kollege Gott-

fried Schellmann haben schon früh ihre Weine naturrein, also trocken und so belassen, wie die Trauben aus dem Weingarten kamen, gekeltert.“ Das half sehr, das Vertrauen der Kunden zurückzubekommen – auch im Sinne eines idealen Speisebegleiters. Der Parade-Rotgipfler von Biegler steht auf der Ried Brindlbach, durch die ein unterirdischer Bach führt und die Rebstöcke somit ideal mit Wasser versorgt. Im Keller arbeitet der Winzer klassisch. Das Wichtigste für ihn sind perfekt gelesene Trauben. Gleich nach der Ernte wird sehr schonend und langsam gepresst, sodass keine Gerbstoffe aus den Beerenschalen in den Saft gelangen. Biegler lässt seinen Weinen vor allem Zeit im Keller. Gute Winzer sind für ihn immer sensible, gefühlvolle Menschen. Wichtig findet er ein kontrolliertes Nichtstun, während der Most zum Wein wird. Er achtet penibel auf Sauberkeit. So kommt er auch mit relativ wenig Schwefel im fertigen Wein aus, was ihn besonders bekömmlich macht.

Auch am Weingut Johanneshof-Reinisch liebt man den Charakter des Rotgipflers. Johannes Reinisch sieht ihn unter anderem als wichtigen Botschafter für österreichischen Wein im Ausland. „Der Grüne Veltliner ist außerhalb unserer Heimat auch schon recht bekannt. Mit dem Rotgipfler kann man die Kunden noch überraschen“, sagt er. Seit 2006 ist die Winzerfamilie aus Tattendorf in Besitz einiger sehr guter Rotgipfler-Lagen. Daneben habe der Umstieg auf die biologische Bewirtschaftung den Weingärten gutgetan, ergänzt der Vollblutwinzer. Die Reben seien resisterter geworden und die Trauben viel weniger anfällig gegen den Pilzdruck, der vom Mehltau ausgehe. Die Reinischs bauen ihren Rotgipfler aus der Ried Satzing im Holzfass aus. Und das steht der Sorte durchaus sehr gut. Die feinen Holznoten sind beispielhaft in den Wein integriert.

Zu welchen Speisen passt nun der Rotgipfler? Zur klassischen, frischen Variante zum Beispiel schmeckt ein Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren. Ist der Wein ein wenig üppiger und im Holz ausgebaut, lässt er sich sehr gut zu Meeresfrüchten und Krustentieren kombinieren, und kraftvoll aromatische Weine munden perfekt zu scharfer, asiatischer oder Cross-over-Küche. Rotgipfler in süß sind genial zu exotischen, fruchtigen Desserts wie einer Mangotarte mit Vanillecreme.



BILD: SN/BADER

WEINEMPFEHLUNGEN

Diese drei typischen Rotgipfler aus der Thermenregion skizzieren ein perfektes Bild der Rebsorte:

2016 Rotgipfler Brindlbach

Weingut Biegler, Gumpoldskirchen

Der Wein duftet nach reifen Orangen, rosa Grapefruit und gelbem Apfel, verwoben mit feinen kräuterwürzigen Noten. Er ist saftig am Gaumen, herrlich engmaschig, vibrierend und trotz seiner Fruchtfülle elegant. Ein Rotgipfler wie aus dem Bilderbuch.

Speisempfehlung: Hendlbrust unter der Nusskruste mit Radicchiorisotto.

Bezugsquelle: ab Hof, www.weingut-biegler.at, 10 Euro.

2016 Rotgipfler Satzing

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

In der Nase zeigen sich zarte Butterkeksnoten, dahinter eine reiche Frucht (Mandarine und Pfirsich), etwas Engelwurz und Nelke. Am Gaumen ist der Rotgipfler super strukturiert, voll Energie, markant und gleichzeitig balanciert. Ein Statement-Wein: dekantieren unbedingt empfohlen, tolles Potenzial.

Speisempfehlung: Gebackenes Kalbsbries mit pochierter Birne und Preiselbeeren.

Bezugsquelle: Döllerer, www.weinhandelshaus.at, 22,30 Euro.

2016 Rotgipfler Rodauner

Alphart, Traiskirchen

Ein Wein wie ein exotischer Fruchtkorb: Minibanane, saftige Mango, Kumquat und Litschi. Er ist sehr dicht gewoben, kraftvoll am Gaumen und dabei charmant, schmelzend und mit einer deutlichen, aber stimmig integrierten Säure ausgestattet. **Speisempfehlung:** Spicy Gemüse-Thaicurry mit Jasminreis. **Bezugsquelle:** Vinorama, www.vinorama.at, 14,49 Euro.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.