

Der Blaufränkisch zeigt sich mit einem neuen, selbstbewussten Auftritt. Österreichs rote Paradesorte hat sich, auch international, zum Aushängeschild entwickelt.

PETRA BADER



Eigenständig, authentisch und elegant

Der Blaufränkisch gilt als eine der wichtigen, charakterstarken roten Rebsorten in Mitteleuropa. Vor allem in den k. u. k. Ländern spielt er eine große Rolle. In Ungarn wächst er als Kékfrankos, in Deutschland heißt er Lemberger und in Österreich ist der Blaufränkisch zum Sinnbild für hochqualitativen, unverwechselbaren und markanten Wein geworden. Er wird hierzulande auf rund 3000 Hektar Fläche vor allem im Burgenland, vom Leithaberg entlang des Neusiedler Sees, im Mittelburgenland, dem sogenannten Blaufränkischland, bis hin zum südlich gelegenen Eisenberg kultiviert. Kleine Blaufränkisch-Inseln finden sich auch in Niederösterreich, wie beispielsweise am Spitzerberg im Carnuntum, und vereinzelt in der Steiermark. Nach aktuellen Forschungsergebnissen stammt die Sorte ursprünglich aus dem steirisch-slowenischen Grenzgebiet. Ferdinand Regner, Leiter der Abteilung Rebenzüchtung der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, hat festgestellt, dass der Blaufränkisch auf eine Kreuzung mit dem Weißen Heunisch zurückgeht. 2016 hat das Julius-Kühn-Institut in Deutschland die Blaue Zimmettraube als Mutterrebe identifiziert. Mittels einer umfangreichen Datenbank und durch sogenannte SSR-Marker, vereinfacht gesagt den genetischen Fingerprint, konnte das Rätsel um die Herkunft der Sorte gelöst werden.

Aufsehen erregte der Blaufränkisch erstmals 1988 auf der Weinmesse Vinova in Wien, als Ernst Triebaumer aus Rust eine Fassprobe seines Mariental aus dem Jahrgang 1986 präsentierte. Wer das große Glück hatte, diesen Wein je zu kosten, wird

zustimmen: ganz großes Kino. Heute werden wohl nur noch ganz vereinzelt ein paar Flaschen verfügbar sein. Ziemlich zur gleichen Zeit entstand aber auch die große Lust der heimischen Winzer, internationale Sorten anzubauen. Vor allem Cabernet Sauvignon und Merlot standen hoch im Kurs. Nicht wenige Kellermeister orientierten sich an den Weinen im Stil des Bordeaux. Häufig wurden (und werden auch heute noch) Cuvées aus diesen Sorten, teilweise mit einem Anteil von Zweigelt oder Blaufränkisch, gekellert. Der Ausbau im neuen kleinen Holzfass untermauert durch die enorme Eichenwürze den internationalen Stil. „Früher war auf den Preislisten der wichtigste und teuerste Rotwein eine Cuvée

nach Bordeaux-Vorbild. Heute hat sich das bei vielen gewandelt. Der Blaufränkisch hat wieder seinen ursprünglichen Stellenwert gewonnen. Viele besinnen sich auf die Stärken der Sorte und keltern ihren Flaggship-Wein daraus“, sagt Markus Faulhammer vom Weingut Schützenhof in Deutsch-Schützen am Eisenberg. Sein Vater sei auch lange Zeit Verfechter von Cuvées und Ausbau im neuen Barrique gewesen, so der talentierte Südburgenländer. Durch den Einfluss des Juniors habe sich die Stilistik wieder hin zur Kernkompetenz des kleinen Gebietes an der Grenze zu Ungarn gewandelt. Faulhammer sieht großes Potenzial im Blaufränkisch. Er sei das Sinnbild des autochthonen Rotweins aus Österreich und eigne

sich je nach Riede oder Reife der Trauben vom einfachen, trinkfreudigen Roten bis hin zum tiefgründigen Lagenwein mit viel Lagerpotenzial. Wichtig sei neben perfekten Trauben eine feinfühligere Vinifikation.

Nicht nur in Österreich ist die Lust auf Blaufränkisch groß. „Vor allem international spüren wir, wie positiv die Kunden auf charaktervolle und der Region entsprechende Weine reflektieren. Sie sind unverwechselbar. Mit Cuvées können wir da nicht punkten. Das machen die Kollegen aus Übersee zu günstigeren Preisen“, sagen die Biowinzer Kathi und Daniel Bauer-Pörtl aus dem mittelburgenländischen Horitschon. Und weiter: „Wir wollen Weine, die das Terroir widerspiegeln und die zeigen, was die Sorte kann, wenn man im Keller so wenig wie möglich eingreift, alles so pur wie möglich lässt.“ Sie gehören zu jenen Winzern, die im Mittelburgenland die typische Würze, vibrierende Säure und Lebendigkeit aus den Trauben herauskitzeln, die ihr ureigen ist. Weine, die voll Fruchtsüße und Üppigkeit wie internationale Blockbuster daherkommen, werden sie nie keltern. Dafür sind auch sie im Austausch mit Gleichgesinnten ihrer Region, darunter Franz Reinhard Weinger, Stefan Wellanschitz vom Weingut Kolfok, Roland Velich mit seinen Moric-Weinen oder den Nachwuchstalenten Gober und Freinbichler.

Wichtiges Terroir und Aushängeschild für große heimische Blaufränker ist auch der Leithaberg, wo sich eine Vielzahl von Winzergrößen die Rieden teilen. Unter ihnen so klingende Namen wie Prieler, Kollwenz, Braunstein, Heinrich, Nittnaus, Tinhofer und Geheimtipps wie die Brüder Pasler oder Lichtenberger-González. Und natürlich Markus Altenburger, wichtiger Kommunikator der Region und begnadeter Winzer, in dessen Hand der Blaufränkisch zum tiefgründigen Herkunftswein wird. Leithaberg Blaufränkisch ist geprägt von Kalkstein, Schiefer und zahlreichen Sonnentagen, kühle Nächte geben den Trauben eine spannungreiche Aromatik. Altenburgers Prämisse dabei: Österreich ist eine „Cool Climate Region“ und so sollen die Weine auch schmecken. Er betont, die Sorte sei in Zeiten des Klimawandels ein Geschenk. Sie reift spät, liebt die Sonne und kommt somit mit den wärmer werdenden Temperaturen besser zurecht als manch andere, die im Vergleich zu früher (Erntebeginn in der Regel Ende September) jetzt schon im August heimgeholt werden muss. „Am ehesten würde ich unsere Blaufränkisch mit der Eleganz eines Burgunders oder der Würze eines Syrah vergleichen“, sagt Altenburger.

BLAUFRÄNKISCH-TIPPS VON TOP-SOMMELIERS



Alexander Koblinger,
Dölleners Genusswelten, Golling

2015 Blaufränkisch Vorderberg
Weingut Lichtenberger-González,
Breitenbrunn, Leithaberg
www.lichtenbergergonzalez.at

Dieser Blaufränkisch stammt von einer der steilsten Lagen am Leithagebirge. Die Stöcke, die auf reinem Kalkstein stehen, sind rund 60 Jahre alt. Die Ausbeute beträgt daher nur ein paar Hundert Flaschen. Die Aromatik des Weins umfasst Veilchen, Brombeeren, Schwarzkirschen, aber auch Würziges wie Pfeffer, Lakritze und Graphit. Ein echter, charakterstarker und fordernder, aber ungemein trinkiger Rotwein.



Christian Zach,
Weinbank, Ehrenhausen

2013 Blaufränkisch vom Opok
Weingut Tauss, Leutschach, Südsteiermark, www.weingut-tauss.at

Ein steirischer Blaufränkisch wie aus dem Bilderbuch. Er besitzt eine kühle und konzentrierte Frucht, ist erdig und hat einen wunderbaren Gerbstoff. Der hochelegante Wein ist ein fantastischer Speisenbegleiter. Die Rebstöcke wurden in den 1980er-Jahren gepflanzt und wurzeln tief in den Opokböden. Aufgrund seines niedrigen Alkoholgehalts und der Tatsache, dass dem Wein kein Schwefel zugesetzt wurde, ist er besonders bekömmlich.



Simon Schubert, Aend, Wien

2016 Blaufränkisch Bodigraben
Weingut Kolfok/Stefan Wellanschitz,
Neckenmarkt, Mittelburgenland
www.kolfok.com

Stefan Wellanschitz arbeitet seit 2015 losgelöst vom elterlichen Betrieb. Auf fünf Hektar beschäftigt er sich mit den verschiedenen Böden und vielfältigen Mikroklimata in Neckenmarkt. Bodigraben ist sein ältester Weingarten. Der Wein zeigt dunkle Beeren, Zwetschke, Kräuterwürze und eine feine, mineralische Struktur. Er ist dicht und dennoch angenehm leichtfüßig. Das beweist, dass hochwertiger Wein nicht schwer sein muss.

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

WINE MODERATION
ALC. 12,5% VOL.