



Der Weingarten Steinbügel mit Blick auf das Schloss Hardegg in Niederösterreich.

BILDER: SN/WEINGUT HARDEGG/ROBERT HERBST (2)

Ein Südfranzose in Österreich

Der Viognier gehört zu den raren, gesuchten Weißweinen mit Kultstatus.

Hierzulande profitieren die Winzer in Zeiten des Klimawandels von seiner Genügsamkeit bei Hitze und Trockenheit.

PETRA BADER

Es war im Jahr 1995, als Peter Veyder-Malberg, damals Betriebsleiter im Schlossweingut Graf Hardegg, einen guten Hektar Viognier setzte. „Nachdem die Sommer auch im Weinviertel immer heißer und trockener wurden, überlegte ich gemeinsam mit Maximilian Graf Hardegg, welche Sorte für die Neuauspflanzung in der Ried Steinbügel am besten passen könnte. Dabei haben wir uns nicht nur in Österreich umgesehen, sondern auch einen Blick über die Grenzen hinaus gemacht“, sagt der damalige Betriebsleiter, der heute sein eigenes Weingut im Spitzer Graben in der Wachau betreibt. Fündig wurde Malberg im französischen Rhône-tal, wo die Rebsorte Viognier schon sehr lange angebaut wird. Er recherchierte, verkostete viel und war begeistert vom Ausdruck der Weine. Die Auspflanzung in Niederösterreich war eine mutige Entscheidung in mehrfacher Hinsicht. Viognier war bis dahin in Österreich noch nicht kultiviert worden. Zudem hatte er hier keinen Status als anerkannte Sorte zur Herstellung von Qualitätswein. Das ist im Übrigen bis heute so. Alle heimischen Viogniers werden als „Wein aus Österreich“ (vor der neuen Weinmarktordnung 2009 als „Tafelwein“) etikettiert.

Viognier hat einen einzigartigen Charakter und gilt als einer der angesagtesten Weine der Welt. Das liegt wohl auch an seinem etwas mystischen Image. Die Weine sind relativ selten, oft sehr teuer und auch nur in Kennerkreisen bekannt. Für den Weinbauern bedeutet der Viognier viel Zuwendung und Arbeit. Die Sorte ist zwar erstaunlich widerstandsfähig bei Trockenheit und gedeiht sogar in den kargsten Terrassenlagen gut. Sie zeigt sich aber besonders anfällig für den Befall von Mehltau, was in entsprechenden Jahren zu hohen Ertragsausfällen führen kann. Daneben ist sie extrem empfindlich bei Frost. Wichtig ist der richtige Lesezeitpunkt, um einen stimmigen Säuregehalt in den Trauben zu erhalten. Passt alles, entstehen Weine, die vielschichtig sind und verschwenderisch nach Marille, Pfirsich und Mango sowie Veilchen oder Jasmin duften. Typisch ist ihre oftmals seidige Art am Gaumen, die von der mild wirkenden Säure und dem kraftvollen Körper herrührt.

In den 1980er-Jahren war der Viognier fast verschwunden. In Frankreich gab es nur noch rund 30 Hektar. Heute sind es wieder etwa 3000. Außerhalb der Grande Nation hat er in den vergangenen 20 Jahren viele Anhänger gefunden. Vor allem in Kalifornien ist er hip, aber auch in Europa als Spezialität verbreitet.

Neben dem guten Hektar im Schlossweingut Graf Hardegg setzte auch Günther Schönberger in Mörbisch am Neusiedler See Mitte der 1990er-Jahre Viognier aus. Er hatte zuvor immer wieder Condrieus von Guigal aus dem Rhône-tal getrunken, die



Maximilian Graf Hardegg vom gleichnamigen Weingut.

ihn sehr begeisterten. Zudem hat ihn die autochthone französische Sorte Viognier gereizt. Nach gut 20 Jahren blickt er zufrieden zurück. „Ein paar Mal hatten wir Ernteausfälle durch Frühjahrsfrost, aber sonst bin ich froh, dass ich den Viognier stehen habe. Er ist einfach etwas Besonderes. Wir bewirtschaften unsere Weingärten biodynamisch. Die Reben sind ausgeglichen, die Trauben erreichen dadurch immer eine hohe physiologische Reife, die Balance von Frucht, Säure und Zucker ist meist ideal“, sagt Schönberger. Er baut seine Viogniers im Holz auf der Feinhefe aus und lässt ihnen rund 20 Monate Reifezeit, bevor er sie in Flaschen füllt. Die meisten davon werden in der Hauben-Gastronomie entkorkt. Viognier ist ein großartiger Speisenbegleiter. Er passt zu hellem Fleisch wie Huhn oder Kalb, zu milden Currys und vor allem zu Meeresfrüchten und Krustentieren.

Zurück ins Weinviertel, wo sich der Viognier auf den kargen, maritimen Sandsteinböden bei Hardegg besonders wohlfühlt. „Wir sind hier für die klassischen Sorten wie den Grünen Veltliner oder den Riesling bekannt. Aber auch der Viognier, von dem wir acht bis zehn Barriques pro Jahr im Keller haben, ist für uns über die vergangenen Jahre zum ganz wichtigen Wein geworden. Viele Kunden sind gerade durch ihn auf uns gestoßen“, sagt Andreas Gruber, der das Weingut seit 2009 leitet. „Nach wie vor dürfen wir ihn aber nicht als Qualitätswein verkaufen, da er nur zu Versuchszwecken zugelassen ist“, meint er weiter. Das heißt, dass weder die Rebsorte noch der Jahrgang angegeben werden darf. Bei Hardegg löst man das ganz pragmatisch. Auf dem Vorderetikett ist ein großes, markantes V abgedruckt – Kenner wissen dadurch sofort Bescheid. Der Jahrgang ist, etwas versteckt, an der Losnummer auf der Rückseite zu erkennen. Jeder Wein in Österreich muss mit einer solchen Nummer gekennzeichnet sein. Beim 2017er ist das somit L-2017.

Auch im Kamptal wächst inzwischen Viognier. Kurt Angerer aus Lengendorf, unweit von Krems und Langenlois, kultiviert seit 2005 einen Dreiviertelhektar, bewusst als Nischenprodukt. Nachdem er schon einige Jahre gute Erfahrungen mit Syrah (der roten Hauptsorte der Rhône) gemacht hat, wollte er es nun auch beim Viognier wissen. „Für mich war das eine gute Möglichkeit mich weiterzuentwickeln“, sagt Angerer. Seine Weine werden, wie bei Schönberger und Hardegg, im Barrique ausgebaut. Das stehe der Sorte sehr gut, erklärt der umtriebige Winzer. Er meint jedoch, so großartig der Wein jedes Jahr sei, gebe es doch noch immer Erklärungsbedarf. Es seien vor allem Weinfreaks und die gehobene Gastronomie, die diesen Wein nachfragten. Dort stehe er dafür hoch im Kurs. Viognier ist immer eine Entdeckung – und für die drei Weingüter kann man sagen: Das Experiment ist bestens gelungen.

VIIGNIER VON GRAF HARDEGG

Verkostung ...

... von 20 Jahrgängen Viognier von Graf Hardegg. Hier die Highlights, die aus den eher kühleren Jahrgängen stammen: **2002** Eleganz in Flaschen! Herrlich: das Weingartenpfirsicharoma und die feine Mineralität.

2010 Duftet nach reifer Mango, Marille und etwas Briochekruste, ein Wein voll authentischer Rebsortentypizität.

2013 Besonders ist das markante Bukett mit Noten von Feuerstein und reifer Zitrusfrucht, dazu ein außerordentliches Lagerpotenzial.

Infos unter www.viognier.at

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
40% ALCOHOL