

WEISSE MISCHUNG

In Österreich wird der Begriff „Verschnitt“ oft abwertend verwendet. Wie viel besser und edler klingt in unseren Ohren das Attribut „sortenrein“? Doch in den letzten Jahren machen immer mehr heimische Winzer mit außergewöhnlichen weißen Cuvées auf sich aufmerksam. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*

Während anderswo (Spanien, Frankreich, Italien) die Herkunft des Weins im Vordergrund steht, ist Österreich ein Land, in dem Wein vor allem aufgrund der Rebsorte ausgesucht wird. Egal ob auf Weinkarten oder in Supermarkt-Regalen – die Weine werden zumeist nach Rebsorten angeordnet. Mit der DAC-Initiative der ÖWM ist diese eindimensionale Orientierung etwas in Bewegung geraten. Schließlich ist es ein zentrales Anliegen der ÖWM, die Herkunft der Weine in den Vordergrund zu rücken, was sich auch in ihrer Empfehlung für die Weinkartengestaltung in der Gastronomie niederschlägt.

Dennoch ließen die ersten sieben DAC-Regelungen nur sortenreine Weine zu. Erst mit dem DAC Leitberg 2011 und dem DAC Wiener Gemischter Satz wurde die strikte Orientierung an reinsortigen Weinen durchbrochen und zwar bemerkenswerterweise bei Weißweinen. Dem großen Vorbild Bordeaux folgend, sind in Österreich in den letzten 20 Jahren einige großartige Rotwein-Cuvées entstanden, die sich sowohl preislich als auch qualitativ an der absoluten Spitze etabliert haben. Beim Weißwein sieht die Situation jedoch anders aus. Erst seit kurzem überraschen „weiße Mischungen“ aus dem Burgenland und der Steiermark

mit außergewöhnlichen Qualitäten. Und dann gibt es natürlich noch die Erfolgsgeschichte des Wiener Gemischten Satzes, der seit knapp zehn Jahren die Weinkarten der Hauptstadt aufmischt. (Mehr dazu im folgenden Artikel.)

Imageschaden durch Restverwertung

Doch woher kommt eigentlich diese fast schon doktrinaire Hinwendung zu sortenreinen Weinen in unserem Land? Schuld hat zu einem gewissen Teil das österreichische Weingesetz. Darin wird festgelegt, dass nur Weine der höchsten Qualitätsstufe die Rebsorte sozusagen als „Gütesiegel“ anführen dürfen. Zwar lässt das Gesetz die Beimischung von 15 % Wein aus anderen Rebsorten (oder anderen Jahrgängen) zu, doch darüber wird nicht gerne laut gesprochen. Jedenfalls hat dies dazu geführt, dass ein Rebsortenwein von heimischen Konsumenten als höherwertig gesehen wird als eine weiße Cuvée, die einen Fantasienamen trägt. Diese großzügige Interpretation von Reinsortigkeit (die es auch in anderen Ländern gibt) führt dazu, dass weniger angesagte Rebsorten in anderen „reinsortigen“ Weinen aufgehen. So wird ein Gutteil der heimischen Rebsorten Neuburger und Müller-Thurgau gerne hinter beliebteren Rebsorten wie dem Grünen Veltliner „versteckt“.

Dazu kommt noch, dass die Österreicher nach wie vor ausgesprochene Jungwein-Trinker sind. Bei jungen Weinen steht die Primärfucht im Vordergrund und nicht so sehr das Terroir. Es ist fast schon ein Volkssport geworden, die typischen Aromen einer Rebsorte zu erkennen und die Qualität eines Weißweins daran zu messen, wie sortentypisch er ist. Und dann gibt es natürlich noch das Niedrigpreissegment, das hauptsächlich in den heimischen Supermärkten vermarktet wird. Hierbei handelt es sich fast immer um Cuvées von Grundweinen aus verschiedenen Rebsorten und unterschiedlichen Herkünften, die mitunter sogar aus unterschiedlichen Ländern der EU stammen (was am Rücketikett auch vermerkt ist). Dies hat nicht gerade dazu beigetragen, die Begriffe „Cuvée“ und „Verschnitt“ für Weintrinker aufzuwerten. Auch namhafte heimische Winzer haben eigene Labels im unteren Preissegment ins Leben gerufen. Das sind zumeist einfache Weine, die jung getrunken werden sollen und unkompliziertes Trinkvergnügen versprechen. Solche Weine müssen nicht schlecht sein, aber sehr oft handelt es sich um eine Art „Restverwertung“ von Traubenmaterial, das für die teureren Etiketten nicht gut genug war. Zur Imagehebung von Weißwein-Cuvées trägt eine derartige Markenpolitik natürlich nicht bei. Etablierte Betriebe, die oft eine unsinnig breite Palette an einfachen, sortenreinen Weinen füllen, tun sich in so einem Marktumfeld schwer, ihr Angebot zu straffen und dafür einen weißen „Basiswein“ aus mehreren Rebsorten zu vermarkten.



»Das Alter der Rebstöcke ist wichtiger als die Sorte«

– STEFANIE & EDUARD TSCHEPPE –

Weißes vom Neusiedler See

Wenig verwunderlich also, dass es vergleichsweise junge Winzer waren, die in den letzten Jahren mit außergewöhnlichen weißen Cuvées für Aufsehen gesorgt haben. Dazu zählen auch Eduard und Stefanie Tscheppe vom Gut Oggau.

„Die Rebsorte an sich, ist für uns überhaupt nicht wichtig. Wir haben auf Gut Oggau alte Weingärten mit alten Reben, die das Terroir wunderbar transportieren, und darum geht es uns auch beim Weißwein. Die Primärfucht steht für mich nie im Vordergrund“, beschreibt Eduard Tscheppe von Gut Oggau seinen Zugang zum Weinmachen.

Die Weine von Gut Oggau haben nicht nur außergewöhnliche Etiketten und ebensolche Namen. Es wird bei der Weinbeschreibung auch darauf verzichtet, die Zusammensetzung der Cuvée anzuführen. Viel wichtiger ist es für Eduard und Stefanie Tscheppe, die Charakteristik des Weins zu beschreiben, mitunter auch in abstrakter Art und Weise. „Wir wollen kein großes Geheimnis um unsere Cuvée machen. In unseren Weingärten stehen die hier üblichen Rebsorten, Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder und ein bisschen Gewürztraminer. Aber nachdem es uns nicht um den Ausdruck der Primärfucht geht, ist es auch nicht wichtig, groß anzuführen, welche Rebsorten drinnen sind“, meint Tscheppe.

Auf der anderen Seite des Neusiedler Sees in Andau ist Hans Schwarz mit seinem gleichnamigen Weingut beheimatet. Er hat sich in den vergangenen Jahren vor allem mit mächtigen Rotweinen einen ausgezeichneten Namen gemacht. Schwarz füllt aber auch drei unterschiedlich positionierte Weißweine, die alle Cuvées sind. Beim Kumarod weiß und dem „A Lita Schwoaz Weiß“ setzt sich die Cuvée jeweils zu gleichen Teilen aus Scheurebe, Sauvignon Blanc und Chardonnay zusammen. Mit 12,5 % Alkohol sind sie für das Burgenland relativ leicht geraten. Wesentlich kräftiger kommt die Top-Cuvée Schwarz Weiß mit 14



Gut gereift und bunt gemischt: das ist die kompromisslose Botschaft der Werlitsch-Weine.



»Primärfruchtige Weine interessieren mich nicht«

– HANS SCHWARZ –

% daher, die sich aus 60 % Chardonnay und 40 % Grünen Veltliner zusammensetzt. „Wir haben ein relativ warmes Klima, wo es beim Weißwein Sinn macht, über die richtige Zusammensetzung der Cuvée eine gewisse Frische zu erhalten. Primärfruchtige Weine interessieren mich persönlich eher weniger“, erklärt Schwarz.

Gereiftes aus der Steiermark

Ewald Tschepe hat 2004 den elterlichen Betrieb Werlitsch in der Südsteiermark übernommen, nachdem er eine Grundsatzentscheidung getroffen hatte. Er wollte konsequent biodynamisch arbeiten, was bedeutete, sich vom Wirtschaftsmodell eines Traubenlieferanten zu verabschieden. Weil er als Weinmacher praktisch bei null anfang, konnte er es sich leisten, die künftige Positionierung bewusst zu wählen. Seine Vorstellung eines südsteirischen Terroir-Weins lag darin, harmonische Weine zu keltern, die gut reifen. Anstatt die Weine nach Rebsorten zu gliedern, entschied er sich, drei Weinlinien zu machen, die die Lage der Weingärten wiedergeben. Ex Vero I kommt aus relativ flachen und jungen Weingärten, Ex Vero II aus älteren und steilen Lagen und Ex Vero III aus den ältesten und steilsten Lagen.

Die Weingärten sind zwar reinsortig mit Morillon und Sauvignon Blanc ausgepflanzt und werden auch separat gelesen und ausgebaut. Nach einem Jahr im Holzfass werden die Weine jedoch zusammengeführt und für ein weiteres Jahr gereift, bevor sie auf den Markt kommen. „Ich verstehe, dass andere Winzer große Schwierigkeiten haben, wenn sie ihren Kunden erklären müssten, dass sie einen Jahrgang auslassen, weil der Wein nach einem weiteren Jahr Fassreife einfach noch besser schmeckt. Aber nachdem ich anfangs noch keine Kunden hatte, dachte ich mir: wenn schon, dann richtig“, so Tschepe. Heute sind die Werlitsch-Weine in den besten Restaurants des Landes zu finden und werden von vielen Sommeliers sehr gerne glasweise empfohlen. „Ich wün-

sche mir von Weintrinkern zum einen mehr Geduld und zum anderen mehr Mut zur eigenen Meinung. Man soll einem Wein unvoreingenommen begegnen und ihn nur dann trinken, wenn er schmeckt. Leider haben viele Menschen schon vorab eine Vorstellung, wie Wein zu schmecken hat, und wenn er diesem Bild nicht entspricht, wird er verurteilt. Ganz besonders merkt man das beim Thema Orange Wine, dem ich mich seit ein paar Jahren ebenfalls widme“, erklärt Ewald Tschepe.

Verkauf als Herausforderung

Während gute Restaurants das Potenzial von weißen Cuvées längst erkannt haben und es für glasweise Weinbegleitungen einsetzen, sind viele normale Restaurants damit überfordert. „Solche Weine verkaufen sich nicht von alleine, weil sie noch weitgehend unbekannt sind. Wenn man sie dann noch an die letzte Position einer Weinkarte setzt, wird es ganz schwer. Wir empfehlen unseren Kunden daher, weiße Cuvées im glasweisen Verkauf einzusetzen und sie an den Anfang einer Weinkarte zu setzen“, erklärt Raimund Döllner vom gleichnamigen Weinhandelshaus aus Golling.

Auch Wein Wagner aus Gmunden hat einige ausgesuchte Weißwein-Cuvées im Programm. Deren Marktanteil ist zwar noch klein, aber im Wachsen. „Noch sind weiße Cuvées Weine für Kenner, die nur von einer kleinen Gruppe aktiv nachgefragt werden. Das Segment ist aber im Wachsen“, meint Kathrin Wagner.

Die heimische Weißwein-Welt ist jedenfalls in Bewegung geraten. Doch ganz so neu, wie es scheint, ist der Mut zu „weißen Mischungen“ ja nicht. Nicht nur den Wiener Gemischten Satz gibt es seit Jahrhunderten, auch der einst geliebte Gumpoldskirchner war zumeist kein reinsortiger Weißwein. Burgundercuvées wie der legendäre Spiegel von Willi Bründlmayr oder seit kurzem jener von



»Ich wünsche mir von Weintrinkern mehr Mut «

– EWALD TSCHEPPE –

Marcus Gruzec Weingut Georgium am Kärntner Längsee erzeugen mit Tiefgang und Struktur. Uwe Schiefer zeigt im Südburgenland, was in der vielfach unterschätzten Rebsorte Welschriesling steckt. Rund um Gols keltern Winzer wie Claus Preisinger weiße Pannobile-Weine mit Biss und Kraft. Im Kamptal füllt Martin Arndorfer einen gemischten Satz eines alten Weingartens und eine „leidenschaftliche“ Chardonnay-Neuburger Cuvée. Die Liste von außergewöhnlichen weißen Mischungen, ließe sich noch lange fortsetzen. Am besten, Sie probieren selbst. ●



Die WienWein-Winzer haben Verstärkung bekommen: Rainer Christ, Fritz Wieninger, Thomas Podzenik (Cobenzl), „der Neue“ Thomas Huber (Fuhrgassl-Huber), Michael Edlmoser und Gerhard Lobner (Mayer am Pfarrplatz)

GEMISCHTER SATZ

BUNT GEMISCHT NACH STRENGEN REGELN

Mit dem aktuellen Jahrgang 2013 kommt erstmals ein Wiener Gemischter Satz mit der begehrten Herkunftsgarantie DAC auf den Markt. Die mittlerweile sechs Mitgliedsbetriebe von WienWein waren die treibenden Kräfte hinter der neuen Regelung. ●

Der Gemischte Satz verkörpert wie kein anderer Weintyp die Identität der Wiener Weinbaukultur. Nicht die Rebsorte, sondern die Herkunft sorgt für den typischen Geschmack. Doch gerade dann ist es wichtig, dass das Vertrauen der Trinker nicht missbraucht wird und die Trauben tatsächlich aus Weingärten innerhalb der Wiener Stadtgrenzen stammen. Das war in der Vergangenheit – so munkelt man – nicht immer der Fall. Schließlich besitzen manche Wiener Winzer auch Weingärten im benachbarten Niederösterreich. Und die Versuchung, günstige Weine aus verschiedenen Rebsorten etwa aus dem Weinviertel zu kaufen, zu verschneiden und dann als teureren Wiener Gemischten Satz unters Volk zu bringen, war zumindest gegeben. Aber auch aus dem nachträglichen Verschnitt von Wiener Weißweinen entsteht noch kein Wiener Gemischter Satz, auch wenn die Cuvée ansprechend schmeckten sollte. Es ist daher auszugehen, dass die Gesamtmenge des Wiener Gemischten Satzes mit dem heurigen Jahrgang etwas zurückgeht, die Preise jedoch anziehen werden, zumindest was die Reserve-Kategorie betrifft. Für die WienWein-Winzer ist diese Ent-

wicklung absolut positiv. „Wenn es darum geht, die Herkunft zu vermarkten, muss das transparent passieren und auch kontrolliert werden können. Trittbrettfahrer, die den guten Namen des Wiener Gemischten Satzes ausnutzen wollen, ohne sich an die strengen Herkunftsregeln zu halten, brauchen wir nicht. Prinzipiell wollen wir sogar noch einen Schritt weitergehen und in Zukunft die Weine aus den besten Wiener Lagen auch als solche zu vermarkten. Aber dafür braucht es einfach Regeln und Kontrollen“, erklärt Fritz Wieninger.

Die Herkunft garantieren

Die Herkunft des Wiener Gemischten Satzes ist durch den neuen DAC-Status künftig garantiert. Außerdem müssen zumindest drei verschiedene weiße Rebsorten zum Einsatz kommen, die in einem Weingarten stehen, der im Rebflächenverzeichnis als Gemischter Satz eingetragen ist. Die Trauben müssen gemeinsam gelesen und verarbeitet werden. Keine Rebsorte darf mehr als 50 % betragen, zumindest zwei weitere müssen mindestens 10 % Anteil haben. Ein Verschnitt von verschiedenen weißen Grundweinen darf nicht als Wiener Gemischter Satz bezeichnet werden, selbst wenn diese aus Wien stammen.

Wird der Wiener Gemischte Satz nach dem 1. März gefüllt und hat zumindest 12,5 % Alkohol, darf er eine Lagenbezeichnung führen und als DAC Reserve bezeichnet werden.

Dass verschiedene Gemischte Sätze je nach Lage und Zusammensetzung der Rebsorten unterschiedlich schmecken, stört nicht wirklich. „Es geht uns ja nicht darum, uniforme Weine zu forcieren, sondern die Herkunft schmeckbar zu machen. Deshalb ist bei der Reservekategorie auch der Ausbau im Holz zugelassen“, erklärt Fritz Wieninger, der selbst mehrere Spielarten des Gemischten Satzes keltert.

Derzeit werden in Wien auf 130 ha Wiener Gemischter Satz angebaut, was einem Fünftel der gesamten Rebfläche (660 ha) entspricht. ● scr

FOTOS: RUDI RÜMPLER, HERBERT LEHMANN