Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 16 - Januar 2022

Sali

Ich hoffe, Du bist gut in das neue Jahr gestartet. Ich selber sehr gut, die Hoffnung, mehr Zeit für trywine aufzuwenden hat sich noch nicht bestätigt. Aber die Hoffnung stirbt zuletzt, wie man so schön sagt.
Schon mal etwas von der Rebsorte Blaufränkisch gehört und schon getrunken? Als ich vor über einem Jahrzehnt in einem Österreich-Urlaub den Sommelier fragte, ob Blaufränkisch mit unserem Blauburgunder identisch sei, hat er mir das verneint und versucht es mir zu erklären, ich war damals aber ziemlich überfordert. Das war meine erste Begegnung mit dieser faszinierenden Sorte, die ich immer wieder sehr gerne trinke. Im Oktober 2019 war ich erstmals so richtig im Burgenland und probierte gefühlt über 50 verschiedene Blaufränkisch Weine, das war dann allerdings doch etwas zu viel für meine Geschmacksknospen.
Du merkst, Blaufränkisch hat definitiv etwas mit Österreich zu tun, aber nicht nur, dazu später ein paar Worte

Österreich

Wenn Du in Österreich über Rotwein sprichst, meinen wir in der Hauptsache Zweigelt, St. Laurent und eben Blaufränkisch. Zweigelt ist eine Kreuzung aus den beiden autochthonen Rebsorten Blaufränkisch und St. Laurent. Autochthon bedeutet in diesem Fall, dass der Ursprung der beiden Rebsorten in Österreich zu finden ist. Gemäss Wein Österreich ist der Anteil der Rotweinsorten 30 Prozent, davon macht fast die Hälfte Zweigelt aus. Aber bereits an zweiter Stelle finden wir Blaufränkisch, welcher in den letzten Jahren einen grossen Aufschwung erlebt und weiter erleben wird.

Blaufränkisch

Wenn Du noch nie einen Blaufränkisch Wein getrunken hast, fragst Du Dich natürlich wie der Wein schmeckt und woher der Aufschwung kommt. Geschmacklich vergleiche ich ihn gerne mit der italienischen Rebsorte Sangiovese (Rebsorte der Toskana, des Chianti und des Brunello). Viel Säure und viel Tannin und sehr rotbeerig. Jung eher kantig und dafür je älter umso besser. Und das wiederum dürfte der Grund für den Aufschwung sein. Weine dieser Rebsorte können sehr langlebig sein. Kürzlich durfte ich ein Exemplar aus dem Jahre 1992 von Ernst Triebaumer probieren. Der Wein war immer noch sehr fruchtig und überzeugte durch viel Eleganz. Ernst Triebaumer aus Rust am Neusiedlersee war vermutlich mit seinem Wein "Ried Mariental" Ende der 80er Jahre mitverantwortlich für reinsortig ausgebaute Blaufränkisch Weine in Österreich. In erster Linie wird die Rebsorte im Burgenland kultiviert (94% aller Rebflächen für Blaufränkisch in Österreich finden sich im Burgenland). Übrigens, in Deutschland wird Blaufränkisch unter dem Synonym Lemberger mit einer sehr bedeutende Menge ausgebaut und in Ungarn beträgt die Rebfläche von Kekfrankos (alias Blaufränkisch) sogar das über dreifache der Fläche in Österreich. Das zeigt wiederum, wie nahe auch weinbautechnisch Österreich und Ungarn zusammenliegen.

"1906" 2001, Lutzmannsburg (AT)

Der Wein

Bei meiner letztjährigen Reise zum Neusiedlersee machte ich einen Abstecher ins Mittelburgenland nach Lutzmannsburg zum Weingut Hans Rohrer. Der kürzeste Weg nach Lutzmannsburg von Rust führte über Ungarn. Als mich Alex, der mit seiner Frau Kerstin das Weingut führt, mit mir durch die Weinberge fuhr, spürte ich sehr viel Geschichte. Die Grenze zu Ungarn war nicht ersichtlich, ausser, dass die "Strasse" praktisch die Grenze war. Und es schien für mich auch eher zufällig, was jetzt zu Ungarn und Österreich gehört. Das Mittelburgenland gilt auch als «Blaufränkischland», Blaufränkisch dort lässt sich generell beschreiben als charaktervoll und reich an Tanninen, kräftig im Stil mit markanter Säure, gleichzeitig samtig und charmant, sowohl im Barrique ausgebaut wie auch im Verschnitt mit anderen Rebsorten. Seit 2005 führt das Mittelburgenland eine DAC (vergleichbar mit und unseren AOC) für Blaufränkisch um den geografischen Ursprung zu schützen.
Den Wein, den ich Dir jetzt beschreibe, ist bereits 20 Jahre alt und ich habe ihn von meinem Besuch bei Alex und Kerstin

mitgebracht. Das Besondere am Wein ist das Alter der Reben. Und ich habe den Rebberg, die Riede Haider selber gesehen. Die Stöcke sind teilweise sehr alt, die Riede «alte Haider» wurde 1906 ausgepflanzt. Naheliegend, dass daher der Wein schlicht «1906» heisst. Kennen und schätzen gelernt hatte ich Kerstin und Alex, als sie mich und meine Frau in eine virtuelle Degustation im Frühling 2021 eingeladen hatten und es möglich machten, dass ich all die Jahrgänge der Weine (alles kleine 2.5 dl – Flaschen) des «1906» rechtzeitig erhielt. Der Jahrgang 2001 war damals der Höhepunkt. Übrigens bauen sie den «1906» klassisch im grossen Holzfass aus. Viele Winzer verwenden für diese Rebsorte Barrique, wofür sie sich sehr eignet. Der Unterschied ist, dass Barrique in der Regel neues Holz oder maximal dreimal gebraucht wird und kleiner ist (225/228 Liter in der Regel) als das grosse Holzfass. Der Wein nimmt dann die Röstnoten an und es entstehen Aromen von Vanille, Schokolade, gerösteten Haselnüssen usw. Zurück zum «1906»; ich habe eine originale 7.5 dl Flasche geöffnet und gekostet. Es war immer noch deutlich Frucht im Wein, die Säure war präsent, die Tannine unglaublich angenehm und der Tropfen war sehr würzig. Der dominierende Geschmack war neben den Weichselkirschen Rauch, Kohle und sogar Teer. Gleichermassen faszinierend und anspruchsvoll. Kein Wein für alle Tage und jedermann.

Zum Schluss

Vielleicht habe ich Dir die Rebsorte etwas nähergebracht und Dir Lust auf diese Weine gemacht. Es muss für Dich ja nicht gleich ein Wein sein, der 20 Jahre oder mehr auf dem «Buckel» hat. Taste Dich an Holz- oder Barrique ausgebaute Exemplare an, die etwa 5 - 10 Jahre alt sind. Du wirst Deine Freude haben.
Zum Abschluss noch der Hinweis, dass für alle, die sich auch auf LinkedIn bewegen, ich eine Unternehmensseite für trywine erstellt habe. Ich schreibe dort regelmässig über Wein und mache Umfragen. Es würde mich sehr freuen, wenn Du meiner Seite (Link) folgen würdest.
Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir alles Gute und natürlich tolle Weine.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Eindruck von der Riede Haider mit Rebstock

Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen