

Graziöse Weine

Was sich einst Klein-Grinzing nannte, erfährt seit geraumer Zeit eine Rekultivierung, die mundet. Der Grazer Stadtwein feiert ein Revival.

Von Tina Veit-Fuchs | Fotos: Jimmy Lunghammer, Flora P., Koeber

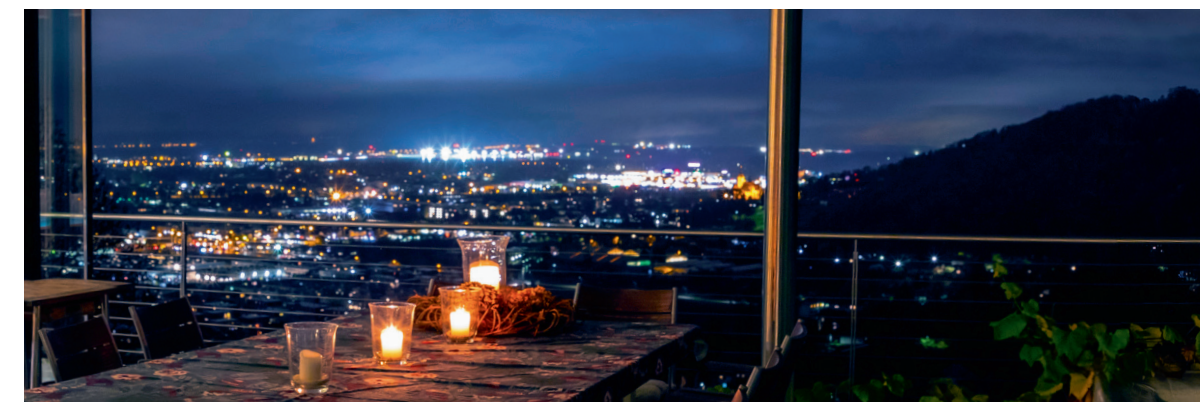


Illustre Verkosterrunde: Die Familie Blaschitz begrüßte am Kehlberg die Winzer Hannes Sabathi (hinten Mitte), Joachim Florian (nicht im Bild), Manuel Schwarze und Bettina Bäck, Agentur Wine&Partners (r.).

Die alte Wegbezeichnung „Am Weinhang“ ist noch vorhanden und weist den Weg zu den angelegten Terrassen der einstigen Weingärten, die noch schemenhaft erkennbar sind. Ja, in der Blütezeit zählte das Grazer Weinbaugesamt sogar über 193 Hektar. Das Grätzl hier oben am Kehlberg nannten die Städter liebevoll Klein-Grinzing, weil es 1925 noch rund 20 Most- und Buschenschanken zählte und als Naherholungsgebiet der Grazer galt. Im Glas schwenkte man anno dazumal weißen Hanusch, Belinda, blauen Wildbacher oder Schilcherrebe. Das Bier war teuer, der Wein vergleichsweise

um 1,20 Schilling pro Liter Weiß fast schon eine Okkasion. „Es floss scheinbar recht gut“, schmunzelt Unternehmer Michael Blaschitz, der beim Blättern in alten Chroniken über den Kehlberg vor wenigen Jahren auf die Weinbaugeschichte dieses Berges aufmerksam wurde. „Die alten Fotos und Ansichtskarten zeigen den einzigartigen Charakter dieser Kulturlandschaft. In vielen Gesprächen mit meinen Nachbarn, die sich alle noch aus ihrer Kindheit und Jugend an die Zeiten des Weinbaus am Kehlberg erinnern, entstand die Idee, diese Tradition wiederzubeleben“, skizziert Blaschitz seine Ambition. Bis in die wilden 1960er reicht die Tradition der Weinproduktion in Graz, dann sperrte aber selbst die letzte Buschenschank am Hügel zu. Nun wird eifrig revitalisiert. Freilich nicht ohne Experten. Mit an Bord ist unter anderem Vorzeigewinzer Hannes Sabathi aus der Südsteiermark. „Wir haben 2013 begonnen, Sauvignon blanc und Gelben Muskateller auszuflanzen – zwei steirische Leitsorten, die mit der Bodenbeschaffenheit am →

Die steilen Hänge des Grazer Kehlberges geben einen unvergleichbaren Blick auf das Stadtbild preis. Hannes Sabathi weckte die Grazer Weingärten 2013 gemeinsam mit Familie Blaschitz aus dem Dornröschenschlaf.





„Einst hat man mir erzählt,
Wein da heroben würde nix
Gscheites werden.“

JOACHIM FLORIAN,
WINZER →

„Ich will das Authentische
vor der Haustür im
Glas schmecken.“

MANUEL SCHWARZE,
GASTRONOM & WINZER →



„Der ladylike Schilcher
aus Graz hat mich
überrascht.“

← BETTINA BÄCK,
WINE&PARTNERS



„Potenzial für mehr
Fläche besteht. Wer
weiß, was kommt.“

← MICHAEL BLASCHITZ
UNTERNEHMER



„Weine aus Graz
schmecken ganz klar
anders. Gut so!“

← HANNES SABATHI,
WINZER



„Die Thermik
tut den Reben gut.
Die Hitze des Asphalts
kann unbehindert
aufsteigen.“

Michael Blaschitz

→ Kehlberg eine interessante Symbiose eingehen“, erklärt Sabathi. Die steilen Südhanglagen, der lehmig-kalkige Boden und das würzige Rückgrat des Dolomit-Terroirs taugen dem nunmehr auch Stadtwinzer. Auch Joachim Florian vom Weinhof Florian aus der Weststeiermark übt seine Passion am Kehlberg aus. „Vermeintliche Experten

haben mir gesagt, dass das da heroben nie etwas Gscheites wird“, schmunzelt der Weinbauer und tritt in der Runde mit Kollege Sabathi, Manuel Schwarze, Chefkoch und Winzer beim Genusstreffpunkt Höfer, Bettina Bäck von der Agentur Wine&Partners und Unternehmerfamilie Blaschitz den Gegenbeweis an. Zehn Weine finden zwischen Gesprächen über Traditionen, Herausforderungen bei der Revitalisierung und der Liebe zu Reben ihren Platz. Im Mai 2018 kamen die ersten Weine aus dem Jahrgang 2017 in Graz von Sabathi auf den Markt, 2018 schickte Manuel Schwarze sogar Chardonnay aus dem Stadtgebiet in Sprudelform, versetzt in der Kästenburg in Ratsch an der Weinstraße, ins Rennen. Letzterer glänzt in der VIA-Verkostung



Michael Blaschitz, Hannes Sabathi und Manuel Schwarze sinnieren am Kehlberg auf knapp 600 Meter Seehöhe über Rebenkunst aus Graz und seinem Umland.



Ein Relikt aus 1955: das Weingut Hochkofler (Hartnerhaus). Links: ein Querschnitt durchs Grazer Stadtwein-Sortiment, exklusiv für VIA verkostet.

Unten: ausdrucksstark wie der Grazer Stadtwein – Michael Blaschitz und Hannes Sabathi (r.).



mit gutem Holzeinsatz und eigenständigem Charakter. Auch Florians Sauvignon blanc 2018 punktet in der Runde dank guter Säurestruktur und spritzigen Hollergrüns. „Die Thermik tut den Reben gut. Die Hitze des Asphalts kann unbehindert aufsteigen. Bevor wir die Weingärten erneuert haben, war das ein Paradies für Segelflieger“, protokolliert Blaschitz.

Lebensraum und Terroir

„Weine aus Graz schmecken ganz klar anders als oststeirische, südsteirische, weststeirische Weine. Und genau darum geht es – um ein eigenständiges Terroir“, unterstreicht Sabathi. Die Metamorphose des Kehlberges blieb von der Natur nicht unbeachtet. So fand an den revitalisierten Hän-

Grazer Stadtwein

Weingut Hannes Sabathi
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz
hannessabathi.at

Buschenschank Florian-Schaar
Bahnhofstraße 28, 8510 Stainz
florian-schaar.at

Genusstreffpunkt Höfer
Höhenweg 22, 8044 Weinitzen
genusstreffpunkt.at

gen die seltene Osterluzeipflanze wieder ihren angestammten Lebensraum, um sich zu entfalten. Mit ihr kam der noch seltenere Osterluzeifalter. Die Raupen des Falters ernähren sich ausschließlich von der Osterluzeipflanze. Ihre Anwesenheit sei ein klares Indiz für das ökologische Gleichgewicht, das hier herrscht. Die Verbundenheit des Falters mit dem Weinberg macht ihn darüber hinaus zum Namensgeber für den Grazer Stadtwein von Hannes Sabathi, dem doch recht kraftvollen Falter Ego. Mittlerweile ist das Weinanbaugebiet in und rund um Graz wieder auf zehn Hektar angewachsen. Und es liegt noch Fläche brach. An den Faltern liegt es nicht, aber an der Unterstützung seitens der Grazer Gastronomie mangelt es noch ein wenig. ★



Sichern Sie sich Ihr

VIA Gratis-Abo

unter via@cm-service.at oder
Tel.: +43 (0) 316 90 75 15-0

VIA
AIRPORTJOURNAL GRAZ