



Ließen ihre Weine zu einem spannenden Match antreten, v.l.n.r.: Der Salzburger Weinhändler und Vinothekar Fritz Kreamslehner jun., Winzer Josef Fritz, Dagmar Gross und Winzer Bernhard Stadlmann.



Im neu adaptierten Verkostungsraum bei Kreamslehner liefen die Weinprofis zur Hochform auf.

Bilder: HGVS PRAXIS, Weingüter

Stolz und Vorurteil

Es muss nicht immer Grüner Veltliner sein

Die Winzer Josef Fritz und Bernhard Stadlmann haben in einem interessanten Match Rote Veltliner und Rotgipfler sowie Zierfandler gegen die Bestseller aus dem Fach „Grüne Veltliner“ antreten lassen. Der Grund dahinter ist, diese weniger bekannten Rebsorten aus dem Windschatten des „Grünen“ zu holen. In dem sie sich im Übrigen völlig zu Unrecht befinden.

Ist die vielfach beschworene Sortenvielfalt nur ein Lippenbekenntnis? Wenn es um die Kultivierung unterschiedlicher Rebsorten im Weingarten und die Vinifizierung im Keller geht, sicher nicht. Wenn der Wein aber in sein wichtigstes Stadium übertritt – in das Lager des Händlers oder in das Weinregal beim Gastronom, dann blüht ihm meist ein wenig ehrenhaftes Schicksal. Und zwar das der Vereinsamung. Der Weinverkauf in der Gastronomie ist von einem erschreckend einfältigen Phänomen geprägt. Was quasi über die Zahl von je zehn Bestsellern bei Rot und Weiß hinausgeht, dem droht bereits der Exotenstatus. Interessanterweise ändern daran auch immer dicker werdende

Weinkarten nichts. Im Gegenteil: Welchem Gast ist es schon zu verübeln, wenn er nach der dritten Seite Grüner Veltliner die Lust am Lesen geschweige denn Schmökern verliert?

Wer seinen Blick dann hilfesuchend an den zuständigen Sommelier richtet, muss nicht unbedingt mit dem geheimsten aller Geheimtipps sein Menü bestreiten. Weil im Zweifelsfall eben doch der Griff in die Schublade mit den gängigen Namen (oder gängigen Rebsorten) die verlässlichere Wahl ist. Aber ist sie das wirklich?

Kaum ein Land weltweit hat so viel zu bieten wie Österreich, was über Heinrich, Tement, Hirsch, Hillinger, Hirtzberger, Sabathi und Konsorten hinausgeht. Und nach Jahrzehnten, in denen die Marketingmaschinen mit Millionen gefüttert wur-

den, um den GV zu promoten, ist es längst an der Zeit, auch mal andere Rebsorten vor den Vorhang zu holen.

Folgerichtig feilen die Winzer Josef Fritz aus Zausenberg am Wagram (Donauland) und Bernhard Stadlmann aus Traiskirchen (Thermenregion) am Image ihrer Roten Veltliner und Traminer bzw. ihrer Rotgipfler und Zierfandler. Und lassen sie in kleinen, ausgesuchten Verkostungsrunden gegen ihre Grünen Veltliner antreten. Eine Besonderheit des Matches liegt darin, dass – im Anschluss an die offene Verkostung – die sechs Grünen Veltliner blind gegen ihre Rebsorten-Kontrahenten degustiert werden. Die Tester sollten aus den insgesamt zwölf zuvor wissentlich verkosteten Weinen nur die Grünen Veltliner blind selektieren. Kurz und gut, es gelang niemandem.

Nun sind beide Winzer für ihre Veltliner bekannt, punkten aber genauso mit ihren Spezialitäten, wenn nicht sogar mehr. Stadlmanns Zierfandler Mandel-Höh 2006 präsentierte sich in Bestform; mittleres Gelbgrün; in der Nase feines Bukett, frische Kräuter klingen an, zart nach Nüssen und Mandarinen, mineralische Noten. Am Gaumen stoffig, komplex, feste Textur, finessenreiche Struktur, gelbe Frucht, sehr lebendig, zitronige

Noten im Nachhall, bereits gutes Reifepotenzial. Absolut interessant auch sein Rotgipfler Tagelsteiner 2006: in der Nase feine weiße Frucht, etwas Birne, noch etwas zurückhaltend. Am Gaumen komplex, feine Apfelfrucht, lebendige Säurestruktur, feine Zitrusnote, animiert zu mehr.

Josef Fritz stellte mit seinen Roten Veltlinern sein Allround-Talent einmal mehr unter Beweis: Sein Wagramterrassen 2008 präsentierte sich als kräftiger Roter Veltliner, der seine Herkunft nicht leugnet; pikante Nase, harmonischer, sehr druckvoller Wein, reif, mit würzigem Ausklang.

Noch eine Spur vielschichtiger zeigt sich der Steinberg 2008: zarte Nuss, feiner Blütenhonig; am Gaumen frische knackige Textur, im Kern rund und von guter Länge, angenehme Fruchtsüße im Nachhall.

Diese Aktion ist ein eindeutiges Signal. Die Vorzüge weniger bekannter Rebsorten zu betonen soll durchaus den Blick vom Mainstream ein wenig abwenden. Abseits des ausgetretenen Pfades gibt es viele geschmackliche Kleinode zu entdecken. Und dem Grünen Veltliner wird das bestimmt nicht schaden. -sax-

