



Wein aus Österreich

Der Spargel ist da – seine Partner warten schon

Mit den ersten Sonnenstrahlen sprießen nicht nur die Frühlingsgefühle, sondern auch die Spargelspitzen aus dem Boden. Leider ist der „König des Gemüses“ nur für kurze Zeit im Jahr der kulinarische Höhepunkt. Entsprechend wichtig ist die Auswahl der richtigen Weine für den perfekten Spargelgenuss.

Die für ein Gemüse ab-

wechslungsreichen Geschmacksnoten, die den Spargel charakterisieren, machen ihn sehr komplex, aber interessant. Der Kopf mit seinem eher nussig-süßen Geschmack, die Stange selbst mit leichtem Bitterton. Genau diese Bitternote eröffnet viele Möglichkeiten in der Kombination mit Wein. Es lohnt sich, sich mit dem Spargel und seinen Begleitern auseinanderzusetzen und sich damit auf die perfekte Partnerschaft von Spargel & Wein einzulassen.

Der universellste Speisengeleiter der Welt – der Grüne Veltliner – ist nahezu ein Muss für jeden Spargelgenießer: harmonisch, kräftig und finessenreich. Daneben haben sich vor allem die weißen Burgundersorten Weißburgunder, Chardonnay und Grauburgunder als kongeniale Begleiter zu vielen Spargelgerichten etabliert.



Der passende Wein erhöht den Spargelgenuss. (FOTO: ÖWM/WIRZ)

Österreichs Sankt Laurent hat das Potenzial für viel mehr

Von Peter Weirather

Zwar ist Österreich ein Weißweinland, aber seit einiger Zeit erlangen auch unsere Rotweine mehr Beachtung unter internationalen Weinexperten. International sind vor allem autochthone, auf eine bestimmte Region beschränkte Sorten gefragt.

Neben Blaufränkisch hätte vor allem unser St. Laurent das nötige Potenzial für große Weine. Leider fristet die Sorte eine Nischendasein. Die Gründe dafür sind schnell aufgezählt: Sie zählt zu den empfindlichen Sorten im Weingarten, vor allem gegen Pilzkrankheiten. Die Sorte sucht eher steinige Böden und heißeres, trockenes Klima. Deshalb ist St. Laurent vor allem in der Thermenregion und östlich des Neusiedlersees zu finden. Erfreulicherweise hat sich die Rebfläche seit 1999 verdoppelt, trotzdem liegt der Anteil nur bei 1,6 Prozent.

Neun Winzer, die besten St. Laurent-Produzenten, Gerhard Pittnauer, Josef Umatham, Stift Klosterneuburg, Michael Moosbrugger - Schloss Gobelsburg, Axel Stiegelmar, Georg Schneider, Hannes Schuster, Johanneshof Reinisch und Philipp Grassl haben sich zusammengetan, um den Informationsaustausch unter dem Motto „Bekenntnis zu einer Leidenschaft“ zu verbessern. Im Hotel Gasthof



Wolfgang Hamm, Gerhard Pittnauer, Josef Umatham, Georg Schneider, Philipp Grassl, Michael Moosbrugger, Christian Reinisch und Axel Stiegelmar (von links) bei der Präsentation im Hotel Post in Lech. (FOTO: WEIRATHER)

Post in Lech trafen sie sich kürzlich zu einem Workshop.

Woher der St. Laurent stammt, ist nicht geklärt, wahrscheinlich aus Tschechien oder Slowakei. Pinot Noir ist eine Elternsorte, die andere aber nicht bekannt. Trotz ihrer Probleme hat die Sorte neben dem hohen Qualitätspotenzial auch Vorteile, wie Wolfgang Hamm, Chef des Weinguts Stift Klosterneuburg, betont: „Im Zuge des Klimawandels ist der St. Laurent eine interessante Variante. Er hat eine Zucker-

bremse. Ab einem gewissen Punkt stoppt die Zuckerproduktion, aber die physiologische Reife geht weiter. Deshalb wird der St. Laurent nie durch übertriebene Alkoholwerte auffallen.“ Josef Umatham servierte als Beispiel dafür seinen St. Laurent vom Stein aus dem heißen Jahrgang 2003.

Gerhard Pittnauer unterstreicht die große Bandbreite der Sorte: „Die Aromenvielfalt reicht von filigran rotbeerig, Himbeere, über dunkle Beeren, über Kirschen bis

zu floral, Minze und mineralischen Noten.“ Typisch ist, dass die Sorte Rasse hat. Axel Stiegelmar spricht von einem vitalen Säurebogen.

„Kunden, die sich für Pinot Noir interessieren, sind leicht für St. Laurent zu begeistern. Das ist ein guter Ansatz. St. Laurent aus Österreich wurden international bereits hoch bewertet und zählen zu den besten Weinen in der Burgunder-Kategorie“, nennt Umatham Gründe, die den Einsatz für St. Laurent rechtfertigen.

Vielfalt der Vinobile Montfort

Auf der Vinobile Montfort im Montforthaus in Feldkirch sind vom 29. April bis 1. Mai wieder zahlreiche Winzer aus allen Weinbauregionen Österreichs vertreten. Für Weinfreunde also die beste Gelegenheit, sich einen aktuellen Überblick über die Qualität der jüngsten Jahrgänge zu verschaffen.

Die Vinobile Montfort versteht sich nicht als Treffpunkt von Topwinzern, sondern vielmehr als Marktplatz für Weine mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis.

Entsprechend spannend war die Verkostung für den Vorarlberger Weinpreis, der traditionell bei der Vinobile Montfort verliehen wird. Daneben werden noch Sieger in insgesamt acht Kategorien gekürt. Unter der Leitung von Willi Hirsch, Präsident des Vorarlberger Sommeliersvereins, und Vinobile-Organisator Gerald Mayer ermittelte eine fachkundige Jury die Siegerweine. Keine

leichte Aufgabe, denn in die Finalverkostung schafften es immerhin noch 118 Weine.

In der Kategorie „Grüner Veltliner leicht (bis 12,5 vol%)“ zeigt sich die Problematik des Jahrgangs 2010. Bei früh gelesenen Trauben, fehlt es meist an der Harmonie am Gaumen. Deutlich anders das Bild bei den kräftigen Veltlinern, die überwiegend aus dem Kremstal kamen. Gut gefallen hat dabei „Aturo“ von Waldschütz aus dem Kampal.

Die Burgundersorten hatten in „Weißweine leicht“ die Nase vorn. Überraschend ist das vergleichsweise schwache Abschneiden der Sorte Sauvignon blanc. Denn gerade die Steiermark zählte 2010 zu den begünstigten Regionen und die Qualität der Weine ist dort allgemein sehr gut ausgefallen. Aufgefallen ist dafür die Neuburger-Muskat Cuvée „Das Beste“ von Gmeiner am Wagram.

Beim Zweigelt trumpfte das Burgenland auf. Gut gelungen ist der „Zweigelt Elisa 2007“ von Wendelin in Gols. Bei den übrigen Rotweinen fiel auf, dass die

reinsortigen Weine im Spitzenfeld mehr Punkte bekamen als die Cuvées. Ganz vorne lagen aber St. Laurent, Merlot und Syrah und kaum Blaufränkisch.



KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt
www.österreichwein.at



Gerald Mayer und Willi Hirsch (stehend von links) organisierten die Finalverkostung mit 118 Weinen. (FOTO: WEIRATHER)

INTERSPAR

Weintipp



Stift Klosterneuburg St. Laurent

Thermenregion weich und beerig

Seit 1114 werden im Weingut Stift Klosterneuburg Spitzenweine vinifiziert. Der St. Laurent duftet elegant nach dunklen Waldbeeren und ist am Gaumen weich und seidig.

0,75 l € 5,99

von Anne J. Thysell, geprüfte Wein-Akademikerin und INTERSPAR-Weinexpertin



Juris St. Laurent Selection

Neusiedler See frisch und fruchtig

Ein fruchtig-intensiver, sortentypischer und ausgewogener St. Laurent. Mit seiner präsenten Säure ist der österreichische Burgunder ein echter Allrounder in Sachen Speisebegleitung.

0,75 l € 9,99



Gernot & Heike Heinrich Guter St. Laurent

Neusiedler See füllig und fruchtig

In der Nase typische Aromen nach dunklen Beeren und feiner Würze. Am Gaumen ausgewogen und elegant, mit feinem Säurespiel und schöner Mineralik. Probieren Sie diesen Preis-Leistungs-Hit zu Wildgerichten.

0,75 l statt € 8,99 € 6,99 (gültig bis 27. 4)



INTERSPAR weinwelt.at

Ab sofort bei Online-Bestellungen GRATIS-Zustellung in alle INTERSPAR-Märkte.