

Gehört Getrunken

Riesling und St. Laurent. Siller und Schneider. Die Ö1 Weine 2003 und ihre Macher

Zum Auftakt der vierten Kostrunde zur Kür der „Ö1 Weins“ 2003 verriet Michael Thurnher, Chef der Österreichischen Weinmarketingservice Gesellschaft (ÖWM), unter welchen Umständen einst die Idee des Projekts „Ö1 Wein“ entwickelt wurde: „Eigentlich bei einem kleine Bier“.

Was 2000 als Versuch gestartet wurde, ist vier Jahre später ein Fixpunkt im österreichischen Weinkalender, Immer mehr Winzer bekunden von sich aus Interesse an der Teilnahme dieser prestigeträchtigen Aktion zur Förderung von Nachwuchswinzern und Geheimtipps. Denn die ganz großen Namen sucht man in der Liste der Winzer und der von ihnen eingereichten Weine vergeblich.

Die Auswahl der Weingüter erfolgt durch die beiden Ö1 Redaktionen Leporello und Moment – Kulinarium zur Hälfte direkt und zur Hälfte aus dem von der ÖWM publizierten „Salon Österreichischer Wein 2003“.

Die Winzer wählen die vorgestellten Weine aus ihrem Portfolio selbst aus, einzuhalten sind nur die Rahmenbedingungen: Zugelassen sind klassische österreichische Rebsorten, der Wein muss trocken und ein Qualitätswein sein. Und das Preislimit von 7,00 Euro bei den Weißen und 10,00 Euro bei den Roten darf nicht überschritten werden.

Nominiert wurden 30 Weingüter, von denen 18 einen Weißwein und zwölf einen Rotwein einreichen: Die Weißweine waren 15 Grüne Veltliner (Ecker, Kirchberg am Wagram, Ernst, Grossweikersdorf; Frank, Herrnbaumgarten; Fritz, Zausenberg; Langes, Wien; Langmayer, Wösendorf; Leopold, Schönberg; Michlits-Stadlmann, St. Andrä; Pollerhof, Röschitz; Rosenberger, Rohrendorf bei Krems; Georg Schmelzer, Gols; Schmid, Stratzing; Vorspannhof Mayer, Dross; Weixelbaum, Strass; Zillinger Ebenthal), zwei Rieslinge (Holzer, Nussdorf; Siller, Senftenberg) sowie ein Sauvignon Blanc (Renner, Leutschach).

Unter den Roten fanden sich drei Zweigelt (Werner Achs, Gols; Gmeiner, Purbach; Pimpel, Göttlesbrunn), fünf Blaufränkisch (Bauer-Pörtl, Horitschon-Unterpetersdorf; Grenzlandhof Reumann, Deutschkreutz; Hofstädter, Deutschkreutz; Kopfsteiner, Deutsch-Schützen; Mayerhofer, Horitschon), zwei St. Laurent (Hans und Martin Netzl, Göttlesbrunn; Schneider, Tattendorf) und zwei Cuvées (Sattler, Tadten; Scheiblhofer, Andau).

Die Verkostungsjury tagte am 17. Juni unter Leitung von Konrad Holzer im Kultur Cafe des Wiener Funkhauses. Es kosteten: Die Geschäftsführerin des Radio Kulturhauses Mag. Christiane Goller, ÖWM Geschäftsführer Mag. Michael Thurner, der Direktor der Winzer Krems Franz Ehrenleitner, Florian Holzer vom Standard, die beiden Ö1 Winzer 2002 Markus Huber und Konrad Mariel und von Österreich 1 Alexander Bachl, Mag. Clemens Kopetzky, Nikolaus Schauerhuber und Franz Wippel.

Die 30 Kandidaten wurden nach dem 20-Punkte-Schema „blind“ verkostet, die besten vier der ersten Runde mussten sich schließlich einem Stechen stellen. Das urteil der Jury fiel so:

Die „Top 3“ unter den Weißen waren: 1. Riesling vom Urgestein „Kremsleiten“ 2002 vom Weinhof Siller in Senftenberg (Kremstal), 2. Grüner Veltliner „Schafberg“ Reserve 2002 von Familie Fritz in Zausenberg (Donauland), 3. Grüner Veltliner „Selection Stephanus“ 2002 von Heinrich Weixelbaum in Strass (Kamptal).

Die besten Roten waren: 1. St. Laurent „Tattendorfer Reserve“ 2001 vom Rebhof Schneider in Tattendorf (Thermenregion), 2. Zweigelt „Rubin Carnuntum“ 2002 von Gerhard Pimpl aus Göttlesbrunn (Carnuntum), 3. Cuvée „Cronos“ 2001 von Weinbau Sattler in Tadten (Neusiedlersee) gemeinsam mit dem Zweigelt „Goldberg“ von Werner Achs aus Gols (Neusiedlersee).

Der „Ö1 Weißwein“:

Der Riesling vom Urgestein „Kremsleiten“ 2002 (12,5% Alkohol, trocken) von Hubert Siller aus dem kleinen Winzerort Priel bei Senftenberg besticht durch Reintönigkeit, dichte Aromatik und eine saftige Frucht. Das Familiengut ist in der Region für das besonders gute Preis-Leistungsverhältnis seiner Weine bekannt. Erhältlich beim Weingut Hubert Siller, 3541 Senftenberg, Priel 23, (02719) 2505 zu 6,- Euro ab Hof

Der „Ö1 Rotwein“

Der St. Laurent Reserve 2001 (13% Alkohol, trocken) von Georg Schneider zeigt sich mit den sortentypischen dunkelbeerigen und schokoladigen Aromen und großer Konzentration. Die Schneiders haben ihre Weingärten zu 80 Prozent mit Rotweinreben bepflanzt und legen den Schwerpunkt ihrer Arbeit auf die typischen Sorten der Südbahnregion.

Erhältlich bei: Familie Schneider, 2523 Tattendorf, Badnerstrasse 3, (02253) 81020, www.tattendorf.at/schneider zu 10,- Euro ab Hof.

Mitglieder des Ö1 Clubs erhalten bei einer Mindestbestellmenge von zwölf Flaschen bei beiden Weinen eine Ermäßigung von zehn Prozent.