

# Pinot Noir polarisiert

**Kapriziös.**

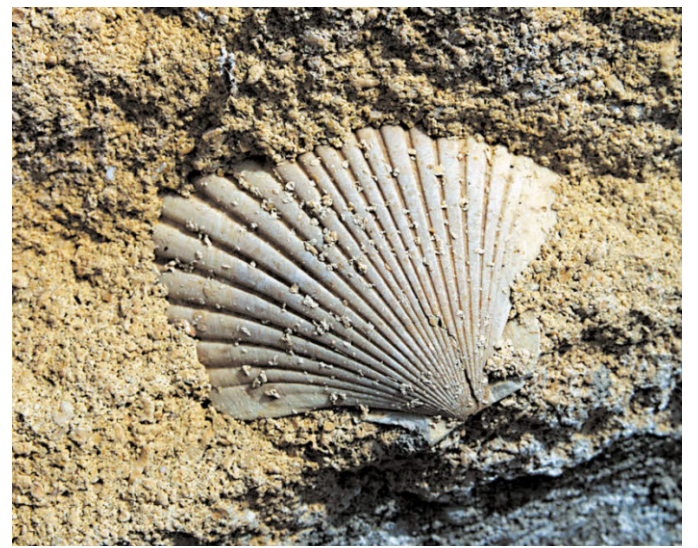
Er wird wegen seiner großen Finesse und Eleganz geliebt und verehrt – und treibt doch manchen Winzer und Konsumenten zur Verzweiflung.

PETRA BADER



Georg Schneider ist einer der Pinot-Winzer.

Bild: SN/Schneider



Pinot-Boden: Muschelkalk hilft.

Bild: SN/Steve Haider

## PINOT NOIR VERKOSTET

### 2011 Pinot Noir

Judith Beck, Gols, Neusiedlersee  
Klassisch hellbeerig mit Maroninoten und leicht rauchigen Anklängen im Duft, so zeigt sich einer der schönsten burgenländischen Pinot Noirs. Seine vielschichtige Nase öffnet sich idealtypisch mit einiger Zeit im Glas. Dass hier am Gaumen, von der Säure über die Tanninstruktur, alles passt, versteht sich von selbst. Der sehr finessenreiche Wein schmeckt perfekt zum gebratenen Waller mit Rote-Rüben-Erdäpfel-Gröstl und Selleriecreme.  
Erhältlich bei Wein & Co – [www.weinco.at](http://www.weinco.at)

### 2011 Pinot Noir Reserve

Georg Schneider, Tattendorf, Thermenregion  
Was für ein Prachtkerl, dieser Burgunder. Im Bukett Heidelbeere, Brombeere und Zwetschken. Schwarzteenoten mischen sich in der zweiten Nase mit kräuterigen Anklängen. Im Mund wirkt der Wein noch relativ jung, braucht seine Zeit. Dekantieren wäre ratsam. Zum Fasan mit geschmortem Wurzelgemüse aus dem Rohr ist Schneiders Pinot Noir Reserve die perfekte Kombination.  
Erhältlich bei Vinorama – [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at)

### 2011 Pinot Noir Select

Fritz Wieninger, Wien  
Er ist ein ganz feiner, smarterer Typ, der 2011er Select. Reich an Beerenfrüchten, mit ganz leichten Röstnoten und viel Charme im Duft, gewinnt er schnell seine Fans. Am Gaumen spielen die harmonische Säure und die zarten Tannine mit den Fruchtnoten in einem perfekten Trio. Es ist kein Wein für Liebhaber herzhafter Tropfen, aber umso mehr für Burgunder-Aficionados. Am Besten trinkt er sich leicht gekühlt zu Feigen mit Basilikum, Ziegenfrischkäse und Granatapfelvinaigrette.  
Erhältlich bei Döllerer – [www.doellerer.at](http://www.doellerer.at)

**Am Rande:** Pinot Noir sollte nie zu warm getrunken werden. 14 bis 16 Grad sind ideal. So kommt die Frucht am besten zu Geltung. Andernfalls verliert der Wein seine Frische und der Alkohol tritt zu stark in den Vordergrund.



## KOSTBARE KULTUR



### ÖSTERREICH WEIN

Spargelgerichte lieben Weine mit Charakter! Aber welche Rebsorten zu Solospargel mit Sauce Hollandaise oder anderen Kompositionen passen, finden Sie in der Spargelweinbroschüre zum Download auf [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)

**F**ritz Wieninger vom gleichnamigen Wiener Weingut gehört zu den wichtigen Pinot-Noir-Persönlichkeiten Österreichs. Schon sein Großvater hatte die Rebsorte, für die damalige Zeit unüblich, im Stammersdorfer Hochfeld ausgepflanzt. „Für mich ist der Pinot Noir die oberste Sprosse beim Weinmachen. Die wollte ich schon immer nehmen“, erzählt der Enkel. Burgunder hat Fritz Wieninger seit Beginn seiner Winzerjahre „ge reizt und fasziniert“. Das Weingut keltert von rund dreieinhalb Hektar Rebflächen zwei verschiedene Linien, den Select und den Grand Select. In Topjahren gibt es noch den Tribute, „quasi unser ultimativer Wein“, der aus den allerbesten Fässern des Kellers stammt. Ein kleiner Teil des Pinot Noir wird auch als Sektgrundwein verwendet. Der Blauburgunder, wie der Pinot Noir in Österreich auch genannt wird, bedeute vor allem „Finesse und Eleganz“, betont Wieninger, und fügt hinzu: „Ich mag ihn auch deswegen so gern, weil er ein idealer Speisenbegleiter ist.“

Die Weintraube stellt höchste Ansprüche an den Weingarten. Die Rebe treibt relativ früh aus und ist daher frostempfindlich. Ideal ist eine geschützte, aber nicht zu warme Lage, da der Pinot Noir schnell zur Überreife neigt. Wichtig sind nicht zu fette Böden, die einen gewissen Kalkanteil aufweisen. Gezielte Laubarbeit und sensible Ertragsbeschränkung sind unerlässlich.

Probleme machen der Echte und Falsche Mehltau. Aufgrund der sehr dünnen Beerenschalen ist der Pinot anfällig für Botrytis. Die ist bei der Herstellung von Rotwein natürlich unerwünscht, da sich die Aromatik verändert und der Wein Farbe verliert. Blauburgunder ist ohnehin die Rotweinsorte mit der geringsten Farb-

dichte. Was es ihm viele Jahre die Akzeptanz als „richtigem“ Rotwein genommen hat. Denn ein „ordentlicher“ Roter hat ja schließlich auch eine dunkle Farbe, so die landläufige Meinung. Trotz allem hat sich die heimische Anbaufläche in den vergangenen Jahren um 58 Prozent auf 650 Hektar erweitert. Das ist noch immer nicht viel. Aber Pinot Noir hat qualitative Wichtigkeit.

Judith Beck aus Gols am Neusiedler See liebt die Sorte, gibt aber zu, dass die Arbeit damit hier und da eine frustrierende Sache sein kann. „Unser Pinot Noir steht ganz oben auf dem Plateau von Gols, wo es immer wieder windig ist. Die kühle Brise braucht er. Wenn man es genau nimmt, liegen wir am Neusiedler See im klimatischen Grenzgebiet für den Blauburgunder. Es ist fast zu warm dafür“, erzählt sie.

Enorm wichtig sei der perfekte Lesezeitpunkt. Zu spät, das bedeutet geschrumpften Beeren und somit Portweinaromen im Wein. Trotzdem lohnt sich die Mühe. „Wenn ich den Wein dann im Glas habe, weiß ich, dass alles gut ist“, betont Judith Beck. Ihre Weingärten seien seit der Umstellung auf bio viel weniger anfällig für Krankheiten. Das hilft vor allem beim Pinot Noir. Beck hat verschiedene Klone stehen: Alte französische aus Dijon und den Schweizer Mariafelder. Die einen sind aromatischer, aber schwieriger in der Pflege, die anderen unkomplizierter, aber geschmacklich weniger präsent. Die Mischung macht es. Beck's Pinot Noirs sind top.

Trotz aller Herausforderungen zählt der Blaue Burgunder zu den bedeutendsten klassischen Rebsorten der Welt. Vor allem in kühlen Regionen läuft er zur Hochform auf. Am meisten Pinot Noir wird nach wie vor in seiner französischen Heimat kultiviert. Dort vor allem im Burgund an der Côte d'Or und in der Champagne, wo er weiß gekeltert einer der drei Hauptbestandteile der typischen Champagnercuvée darstellt. Wichtig ist er auch in den USA, vor allem in Oregon und

Kalifornien. Platz drei in der Rebflächenrangliste hält Deutschland mit gut 11.000 Hektar, das meiste davon wächst in Baden und in der Pfalz. Der Name Pinot Noir wird angeblich abgeleitet von „Pin“ (französisch für Pinien- oder Kiefernzapfen). Das wohl aufgrund seiner Traubenform. Pinot Noir bietet übrigens die Grundlage einiger erfolgreicher Neuzüchtungen. Die wichtigste ist sicherlich der Pinotage, 1925 aus einer Kreuzung mit Cinsault entstanden und heute in Südafrika beheimatet. Blauburgunder neigt zu Mutationen. So entwickelte sich der Schwarzriesling, der Weiß- und der Grauburgunder.

Einen alten, wertvollen Pinot-Noir-Weingarten besitzt Georg Schneider aus Tattendorf. Der Ort gilt wegen seiner geologischen und klimatischen Voraussetzungen als heimischer Burgunder-Hotspot. „Ich orientiere mich an der klassischen Stilistik, wie sie im Burgund gepflegt wird“, sagt Schneider: schonende Vinifikation mit wenig Sauerstoff. Die Maische liegt nach dem Rebeln in Gärständen und wird händisch untergestoßen. Der gepresste Most kommt danach direkt ins Barrique, wobei je nach Jahrgang der Anteil an neuem Holz variiert wird. „Im Fass wird der Wein so wenig wie möglich bewegt. Er braucht seine Ruhe“, meint der Winzer. Die Reserve bleibt zur Reifung zwölf Monate im französischen Eichenholz. Früher waren es 15 Monate. Die Weine sind durch die kürzere Fasslagerung feiner und eleganter geworden. Überhaupt ist für Schneider die Finesse das Wichtigste.

Nach wie vor aber sind Burgunder nicht gerade einfach an die Frau oder den Mann zu bringen. Der Pinot verlangt Beschäftigung und erschließt sich kaum auf den ersten Schluck. Wenn aber das Eis gebrochen ist, ist bei den meisten Weinfans die Pinot-Passion entfacht. Wer sich für die Weine von Georg Schneider interessiert, kann sie beim diesjährigen Winzermarkt vor dem Schloss Mirabell vom 25. bis 26. April verkosten.