

REINER WEIN



Die Güte des Blaufränkisch

Was österreichische Winzer können

Von Stephan Reinhardt

Wenn es um Rotweine unserer Nachbarländer geht, dann bietet Frankreich das größte und beste Angebot, die Schweiz alpine Finesse und Österreich den Blaufränkisch, in Württemberg meist Lemberger genannt. Diese robuste, spät reifende und standortsensible Rotweinsorte passt so gut ins heiße, trockene pannonische Klima wie keine zweite. An guten Standorten bringt sie individuelle Rotweine von Weltklasse hervor, insbesondere in vom Muschelkalk oder Schiefer geprägten Terroirs am Neusiedler See, am Leithagebirge, im Mittelburgenland und am Eisenberg an der Grenze zu Ungarn im südlichen Burgenland.

Das Problem: Die höchste Güteklasse erreichen die besten Vertreter oft erst in einem Alter von etwa zehn Jahren. Und auch dann sind diese dunkel fruchtigen wie würzigen, robusten Weine alles andere als eingängige Schmeichler. Authentische Blaufränkisch Rotweine sind anspruchsvoll und komplex und selten massenkompatibel, auch wenn die erfolgreichsten so hingerichtet werden: mit chemisch geraubter Säure, geklautem Gerbstoff und unnatürlichem Geschmeide. Marktcompatiblen Wein zu erzeugen ist in erster Linie Getränketechnologie. Aber da schauen Konsumenten nur ungern hin, weil die Verfahren die romantische Stimmung verderben.

Spätestens seit Ernst Triebaumers noch heute fulminantem 1986er Ruster Ried Mariental ist diese Lage eine der bekanntesten für Blaufränkisch überhaupt. Die Lage (Riede) reicht indes bis nach Oggau, weswegen es zwei Marientäler gibt. Wichtig sind vor allem zwei Blaufränkische: zum einen der berühmte Ruster der Familie Triebaumer und zum anderen der Oggauer von Georg Prielers. Beide haben mehr gemein, als sie trennt, und doch schreibt sich auch der unterschiedliche Stil der Betriebe in den Geschmack der Weine ein.

Triebaumers biodynamisch erzeugter 2021er ist tief, intensiv und elegant in der Nase, die Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen zeigt, die sich mit Noten von Mokka- und schwarzem Pfeffer verflechten. Am Gaumen ist dies ein großzügiger, aber raffinierter, vollmundiger und kraftvoller, dabei immer eleganter Blaufränkisch. So viel anders ist Prielers 2021er Oggauer Mariental nicht, er zeigt vielleicht mehr Kalk- und Jodaromen von reifen Brombeeren, ist raffiniert und elegant am leichtfüßigen, weil filigran strukturierten Gaumen, der seidig gewirkt ist und erst zum Finish hin intensiv und körperreich wird.

Weit über den seenahen Ruster Lagen liegt die zu Sankt Margarethen gehörende Ried Lamer. Bislang war sie nicht in denkwürdiger Weise in Erscheinung getreten, doch mit dem hinreißenden Jahrgang 2022 hat sich das geändert. Hannes Schuster (Weingut Rosi Schuster), dessen St. Margarethen Blaufränkisch in den letzten Jahren zu den schönsten Rotweinen des Landes zählte, als er den Weinder Ried Lamer mit dem der ebenfalls zu St. Margarethen gehörenden, aber auf kalkfreiem Lehm- und Jodaboden ruhenden Riede Hinkenthal zum hochwertigen Ortswein verschnitt, hat mit dem Jahrgang 2022 erstmalig beide Lagen separat gefüllt. Jeder der beiden Blaufränkischen ist für sich komplett und bedarf des ehemaligen Verschnittpartners nicht. Der Lamer ist intensiv und noch ungezähmt im Bouquet von reifen dunklen Früchten und Schiefer. Es ist ein gnadenlos muskulöser Rotwein, der sich langsam, aber stetig entwickelt und für die Lagerung gemacht ist. Der Hinkenthal ist tief und würzig, aber von roten Früchten und rohem Fleisch geprägt wie auch der Frische und dem Sexappeal des kalkarmen Sandstein-Terroirs.