Seit dem Sommer vergangenen Jahres fehlt hier leider ein wichtiger Blogbeitrag: der Bericht von meinem Aufenthalt in Wien, wo ich im Juni 2014 gleich mehrere Weinmessen besuchte und dabei einen Schwerpunkt auf Naturweine legte, der am Ende noch ausgeprägter war als ursprünglich geplant. Hiermit wird dieser Bericht nun endlich nachgereicht.

Vielfalt der Spielarten: VieVinum

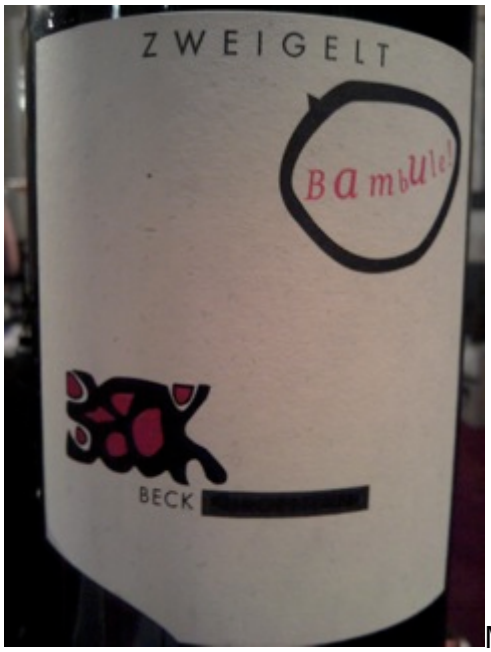
Vom 14. bis 16. Juni fand in der Hofburg die VieVinum statt – die wichtigste und größte Messe für österreichische Weine weltweit, noch dazu in einem einzigartig noblen und prunkvollen Rahmen (siehe auch mein Bericht von 2012). Am Vorabend kehrte ich mit Freunden in der Vinothek „Weinfach“ im 2. Bezirk ein, und hier präsentierte gerade Toni Zöhrer vom gleichnamigen Weingut aus dem Kremstal eine Auswahl seiner Weine. Wir stiegen spontan in die Verkostung mit ein und erlebten so einen kurzweiligen und würdigen Auftakt zur Messe.

Champagner und Burgenland

Den ersten Messetag begann ich mehr oder weniger zufällig mit Champagner, denn diese Aussteller waren am Treppenaufgang im ersten Stock platziert – da musste jeder vorbei, und ich kann an Champagner nicht vorbeigehen. Das Le Cru, seit mehreren Jahren ja meine Lieblings-Champagnervinothek in Wien, hatte diesmal einen eigenen Stand und kredenzte exquisite Winzerchampagner; die Erzeuger Charlotte de Sousa und Jean-Baptiste Geoffroy waren sogar selbst anwesend. Daneben lernte ich auch

Phoca PDF

neue Champagnerhäuser kennen: Alexandre Bonnet und Champagne de Castelnau, wo es unter anderem einen traumhaften 1998er gab.



Meine „zentrale Anlaufstelle“ war wieder einmal im Burgenland-Saal der Stand von Erwin Tinhof. Er schenkte neben seinem legendären Weißburgunder Golden Erd 2012 unter anderem auch den Leithaberg Weiß 2008 aus – große Klasse! Natürlich besuchte ich eine ganze Reihe an Burgenland-Winzern, beispielsweise Markus Altenburger (Highlights: Joiser Reben Weiß 2012, Blaufränkisch Jungenberg 2011), Georg Preisinger (Highlights: die rote Gols Cuvée Neusiedlersee DAC Reserve 2012 und der Weißburgunder Sixty-Four 2009), Andi Kollwentz (Highlight: Chardonnay 2013) und Uwe Schiefer (Highlights: Blaufränkisch Eisenberg 2012, Blaufränkisch Szapary 2012, Merlot M 2012). Besonders eindrucksvoll war allerdings der Besuch bei Judith Beck; von den mehr als 15 Weinen, die ich bei ihr probierte, sind der Weißburgunder & Chardonnay Pannobile 2012, der St. Laurent Schafleiten 2011, die beiden Pinot Noirs 2011 und 2012 sowie vor allem der zwölf Tage auf der Maische vergorene Chardonnay Bambule! 2012 hervorzuheben. Ein neuer Stern am burgenländischen Weinhimmel: experimentierfreudig, authentisch und qualitätsversessen.

Ein Burgenländer Terroir war auch Thema des ersten von insgesamt vier Seminaren, an denen ich auf der Messe teilnahm: „Der Leithaberg und seine Lagen“. Seminar ist in diesem Fall fast zu viel gesagt – es war mehr eine organisierte Verkostung, bei der 15 Weingüter jeweils vier Weine vorstellten und die angemeldeten Teilnehmer frei durchprobieren konnten. Ich notierte mir als bemerkenswert: Chardonnay Reserve 2009 von Toni Hartl; Weißburgunder Leithaberg DAC 2010 von Gernot und Heike Heinrich; Pinot Blanc Leithaberg DAC 2012 und Pinot Blanc Leithaberg DAC 2006 von Georg Prieler.

Wien und Weinviertel

Das zweite Seminar – das im Grunde ebenfalls eine Tischverkostung mit vorheriger thematischer Erläuterung war – behandelte den neuen Wiener Gemischter Satz DAC. Über 40 Weine standen zur Probe, und ich fand viele, die mir sehr gut gefielen; wenn man eine Rangfolge aufstellen wollte:

Phoca PDF

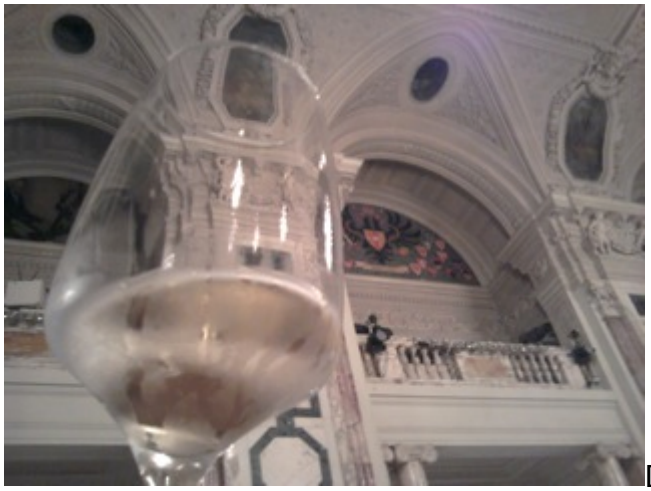
- Top-Favoriten: Nussberg Alte Reben Wiener Gemischter Satz 2002 von Fritz Wieninger, Nussberg Grande Reserve Wiener Gemischter Satz 2012 von Zahel
- Favoriten: Bisamberg Wiener Gemischter Satz DAC 2013 von Rainer Christ, Bisamberg Wiener Gemischter Satz DAC 2013 von Fritz Wieninger, Senator Wiener Gemischter Satz 2010 vom Weingut Cobenzl
- Empfehlungen: Wiener Gemischter Satz DAC 2013 von Fritz Wieninger, Wiener Gemischter Satz DAC 2013 von Zahel, Weissleiten Wiener Gemischter Satz DAC 2013 von Hajszan-Neumann, Wiener Gemischter Satz DAC 2013 von Mayer am Pfarrplatz, Nussberg Reserve Wiener Gemischter Satz 2012 vom Weingut Rotes Haus

Insbesondere zwei Wiener Weingüter besuchte ich später auch noch am Stand: Zahel und – meine Neuentdeckung – Fuchs-Steinklammer. Bei Zahel tat ich noch den fantastischen Wiener Gemischter Satz Orange Wine 2013 auf, und bei Fuchs-Steinklammer führte mich der sympathische Stefan Fuchs durch das komplette Sortiment, von dem mir der Wiener Gemischter Satz DAC 2013, der Gemischte Satz 2011 (aus 21 Rebsorten) und der Gemischte Satz Orange Wine 2013 in besonders positiver Erinnerung blieben.

Das dritte Seminar führte mich zu gereiften Weinen aus dem Weinviertel. Roman Pfaffl vom gleichnamigen Weingut und Alexander Magrutsch von wein.pur moderierten eine spannende Verkostung von zehn Weißweinen der Jahrgänge 2007, 2006, 2004, 2002, 1995 und 1986. Sie gingen auf das kontinentale Klima mit kalten Nordwinden und kühlen Nächten, auf den Rebsortenspiegel (47 Prozent Grüner Veltliner, insgesamt fast drei Viertel weiße Trauben) sowie auf die Bodenvielfalt (Granit, Schotter, Löss, Mergel, Flycht...) im Weinviertel ein und trafen deutliche, mitunter beinahe polemisch wirkende Aussagen: „Es gibt Marketing, und es gibt Wahrheit.“ Die besten Weine in dieser Probe waren für mich der Grüne Veltliner Die Lage 1995 vom Weingut Setzer sowie – mit einigem Abstand dahinter – der Grüne Veltliner November 2006 vom Weingut Beyer, der Pinot Blanc Faustberg 2007 vom Weingut Seher, der Sauvignon Blanc Außerm Holz 2007 vom Weingut Fidesser und der Grüne Veltliner Kellerberg Weinviertel DAC 2004 vom Weingut Gschweicher.

Biodynamie ohne Schmäh

Phoca PDF

 Das vierte Seminar, das ich besuchte, trug den Titel „Demeter ist Biodynamie“: Ein gutes Dutzend biologisch-dynamisch arbeitender Winzer erklärte hier ebenso ausführlich wie unaufgeregt und ohne Esoterik-Schmäh den ganzheitlichen, anthroposophischen Ansatz von Rudolf Steiner. „Biodynamische Arbeit umfasst den gesamten Lebensbereich des Menschen“, und dieser solle „heilend und kräftigend in den der Pflanzen und der Erde eingreifen“ und „schöpferisch tätig sein“, formulierte Christine Saahs vom Weingut Nikolaihof in der Wachau. Danach ging es um den Hofkreislauf, Biodiversität, Kompost, Homöopathie und Tees, die kosmischen Rhythmen sowie die biodynamischen Präparate:

- In der Johannizeit (beginnend mit dem Sommeranfang Ende Juni) atmet die Erde aus, in der Michaelizeit (beginnend mit dem Herbstanfang Ende September) atmet sie ein. Hier spielen die Mondphasen sowie die Sommer- und die Wintersonnenwende eine große Rolle.
- Für das Horn-Mist-Präparat werden Kuhhörner mit Kuhdung gefüllt und über den Winter im Boden vergraben. Sie dienen als Antenne für die Erdenergie und entwickeln eine besonders hohe mikrobielle Aktivität. Nach dem Ausgraben werden die energetisch aufgeladenen Hörner zermahlen und dann mit Wasser dynamisiert; dieses fertige Präparat wird danach in den Weinbergen ausgebracht und dient als Impulsgeber für die Bodengesundheit, weniger als bloßer Nährstoffgeber für die Pflanzen wie reiner Dung.
- Für das Horn-Kiesel-Präparat werden Kuhhörner mit Quartzpulver gefüllt und über den Sommer im Boden vergraben. Sie fangen die Sonnenenergie (und somit die kosmischen, nicht die irdischen Kräfte) ein und dienen nach dem Dynamisieren (wie beschrieben) und Ausbringen als Präparat dazu, den Rebstock zu stärken und den Reifeprozess zu fördern.

Auch die Demeter-Kellerrichtlinien, soziale Aspekte und Naturwein waren Themen des interessanten Seminars, bei dem zu jedem Punkt auch ein biodynamisch erzeugter Wein zur Verkostung gereicht wurde. Grundsätzlich lässt sich der biodynamische Weinbau auf die Formel bringen, die einer der Winzer ausgab: „Der Effekt ist nachweisbar, aber die Wirkungszusammenhänge sind nicht vollständig erklärbar.“

Wachauer Akzente

Phoca PDF

Im weiteren Verlauf der Messe probierte ich am Stand des Nikolaihofs auch zehn Weine des Betriebs, der dafür bekannt ist, dass die Weine sehr lange reifen, bevor sie auf den Markt gebracht werden (Biodynamie heißt eben auch Geduld). Meine Favoriten waren der Grüne Veltliner Smaragd Im Weingebirge 2012, der Riesling Federspiel Vom Stein 2006 (gefüllt 2014), der Riesling Smaragd Vom Stein 2011, der Riesling Steiner Hund 2010, der Riesling Im Weingebirge Baumpresse 2006 (gefüllt 2008) und der edelsüße Grüne Veltliner Im Weingebirge 1998.

Darüber hinaus hielt ich mich in der Wachau gezielt an die großen Namen, die man seltener zu verkosten bekommt, um hier einen aktuellen Eindruck zu erhalten: F.X. Pichler (bedauerlicher Weise wie schon seit einigen Jahren auch diesmal medizinal, jodig und schärfend – Insider meinen, so komme nach konsequenter Aussortierung botrytisbefallener Trauben der „wahre“ Charakter der Weinberge heraus, nur bräuchten diese Weine etliche Jahre, um das zu zeigen), Prager (Highlights: Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2013, Riesling Smaragd Achleiten 2013), Rudi Pichler (Highlights: Pinot Blanc Smaragd Kollmütz 2013, Riesling Smaragd Kirchweg 2013, Riesling Smaragd Achleithen 2013) und Emmerich Knoll (Highlights: Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg 2013, Riesling Smaragd Loibenberg 2013, Traminer Smaragd 2013, Riesling Smaragd Schütt 2006). Bei Franz Hirtzberger waren alle Weine absolut großartig, und er schenkte sie persönlich aus: Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2013, Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor 2013, Riesling Federspiel Steinterrassen 2013, Riesling Smaragd Hochrain 2013, Riesling Smaragd Singerriedel 2013 – sowie förmlich über allem schwebend Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2013.

Steiermark, Kamptal und Kremstal

Phoca PDF

In der Steiermark konzentrierte ich mich ganz auf die Naturwein-Winzer der Vereinigung „Schmecke das Leben“, deren Weine stets völlig eigenständig, tief, komplex und körperlich wie seelisch berührend sind: Werlitsch (Highlights: Sauvignon Blanc Opok 2012, Ex Vero II 2010, Ex Vero III 2010, Drei Generationen 2011, Werlitsch 2011), Franz und Christine Strohmeier (Highlights: Lysegrøn 1 TLZ 2012, Wein der Stille 2011, Orange 2 TLZ 2013), Andreas Tscheppe (Highlights: Sauvignon Blanc Grüne Libelle 2012, Gelber Muskateller 2012, Gelber Muskateller Schwalbenschwanz 2012 maischevergoren, Sauvignon Blanc & Chardonnay Hirschkäfer 2011 maischevergoren im Erdfass, Pinot Noir Weinbergschnecke 2012), Sepp und Maria Muster (Highlights: Sauvignon Blanc vom Opok 2011, Sauvignon Blanc Graf 2010, Sauvignon Blanc Graf 2008, Erde 2012, Sgaminegg 2010, Sgaminegg 2008, Sgaminegg 2007, Morillon 2008, Morillon Graf 2010, Welschriesling 2012, Gelber Muskateller 2012, Zweigelt Graf 2011, Rotwein 2008). Die Weine von Alice und Roland Tauss probierte ich nicht auf der VieVinum, sondern auf der parallel stattfindenden RAW – dazu etwas später mehr.

Im Kamptal begeisterte mich besonders das Sortiment von Martin und Anna Arndorfer. Die beiden präsentierten eine ganze Reihe von Highlights: Gemischter Satz Von den Terrassen 1958 2013, Roter Veltliner Von den Terrassen 1979 2012, Grenzenlos 2007, Rosa Marie 2013, Die Leidenschaft prickelnd 2010, Grüner Veltliner Die Leidenschaft 2012, Riesling die Leidenschaft 2012, ChNb Die Leidenschaft 2012, Rivaner Orange 2013, Grüner Veltliner Per Se 2013. Selbstbewusst, ideenreich und unbeirrt gehen Arndorfers mitunter sehr unkonventionelle Wege bei der Weinbereitung – Rosa Marie entsteht beispielsweise aus Most von Zweigelt, der auf der angepressten Maische von Grünem Veltliner vergoren wird.

Phoca PDF

Das Kremstal besuchte ich zuletzt und hatte leider nur noch Zeit für zwei Weingüter; diese suchte ich aber gezielt und bewusst auf: Bei Toni Zöhrer (Highlight: Grüner Veltliner Impuls Lössterrassen Kremstal DAC Reserve 2012) schloss sich der Kreis zum Vorabend der Messe , und bei Urban Stagård probierte ich zum Abschluss noch einmal 16 Weine (Highlights: Grüner Veltliner Handwerk 2013, Grüner Veltliner Steiner Goldberg 2012, Riesling Steiner Hund 2012, Riesling Steiner Schreck 2013, Riesling Grillenparz 2013, Grüner Veltliner d.u. 2011, Grüner Veltliner d.u. 2006, Grüner Veltliner 2010, Grüner Veltliner Steinzeug 2012). Meine letzten Weine auf der VieVinum waren somit wiederum ausgewiesene Naturweine, maischevergoren und mit langem Hefelager.

In extremis: Naturweinbar und RAW

Wie schon angesprochen, fanden parallel zur VieVinum – und in fußläufiger Entfernung von der Hofburg – zwei weitere Weinmessen statt. Beide waren

Phoca PDF

explizit auf Naturweine ausgerichtet, was mich besonders interessierte. (Naturwein verstehe ich übrigens als Oberbegriff für Weine, die biodynamisch erzeugt, aus weißen Trauben auf der Maische vergoren, in Amphoren oder ähnlichen, vorzugsweise offenen Behältnissen ausgebaut, nicht geschwefelt und/oder nicht filtriert sind.)

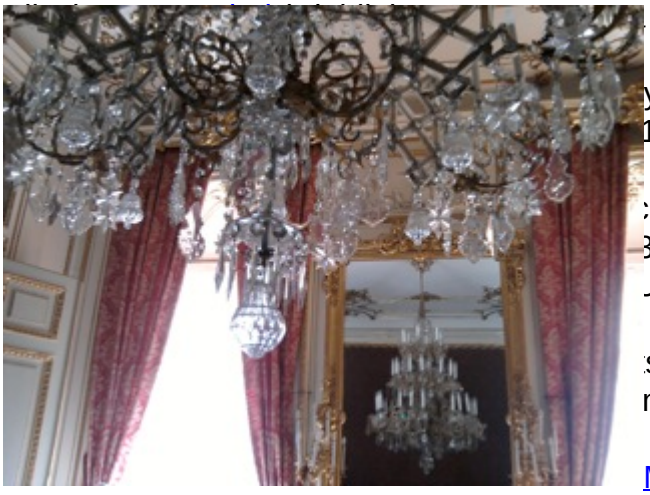
Im Anschluss an den ersten Tag der VieVinum (also am 14. Juni) hatte Dominik Portune von Vinonudo im „Depot“ (hinter dem Museumsquartier) eine Naturweinbar organisiert. Die legere Veranstaltung war erfreulich gut besucht, und es gab hochgradig spannende Weine zu verkosten. Viele kamen aus Italien – etwa von Garlider und Pranzegg aus Südtirol, von Foradori, Terpin (u.a. ein geradezu irrwitziger Pinot Grigio delle Venezie 2012), Ca‘ de Noci, Emidio Pepe und Grillo –, aber auch aus Österreich – Tschida, Sepp Moser – und Slowenien – Klinec – wurden aufregende Kreszenzen ausgeschenkt. Besonders fasziniert war ich von den Gewächsen des spanischen Weinguts Barranco Oscuro, dessen Inhaber persönlich anwesend waren und ihre Weine erklärten.

Der andalusische Produzent war auch Aussteller auf der RAW. Zu der bereits etablierten internationalen Naturweinmesse öffnete am 15. Juni das Palais Pallavicini am Josefsplatz seine Pforten. 85 Weingüter aus Frankreich, Italien, Spanien, Österreich, Deutschland, der Schweiz sowie einigen osteuropäischen Ländern und

Phoca PDF

Übersee zeigten in den prachtvollen Räumen Weine, die dem Messereglement entsprechend mit möglichst wenig Zusatzstoffen hergestellt wurden. Viele der Winzer waren auch schon im April auf der ViniVeri in Cerea gewesen, über die ich ja auch hier im Blog berichtet habe. Für die RAW nahm ich mir jetzt in Wien fast den ganzen Tag Zeit und verkostete mich durch die Säle, um Neues zu entdecken:

- Hirschhorner Weinkontor (schönes Wiedersehen mit Frank John; Highlight: Riesling Brut 2009 – ohne Dosage, ohne Schwefel)
- Frank Cornelissen (nachhaltige Begegnung; Highlights: Magma Rosso 2012, Munjebel Rosso 2013, Munjebel Rosso Chiusa Spagnolo 2012)
- Nosiola 2012, Granato Teroldego 2010)
- yssea 2013)
- 1, Vinum Lignum Heida 2012, Cornalin
- huari 2011, Timotheus 2012)
- 3, Sauvignon Blanc Hohenegg 2012, Roter Urban 2007 – die beiden Letzteren
- s: Himmel auf Erden 2012, Laissez-faire n B Blaufränkisch 2011, Felsen B Syrah



- Meinklang (der sympathische Niklas Peltzer erläuterte mir mit Charme, Engagement, viel Sachverstand und Leidenschaft das Sortiment; Highlights: St. Laurent Konkret 2010, Juhfark 2012)
- Matassa (Highlights: Matassa Blanc 2012, Cuvée Romanissa 2012)
- Le Clos de Caveau (Highlight: Carmin Brillant 2011)
- Vinyer de la Ruca (ein einziger Wein: ein ungeschwefelter Banyuls 2012, von dem nur 1.000 bis 1.500 Flaschen produziert werden – sensationell!)
- Terroir al Limit (Highlights: Torroja 2012, Dits del Terra 2011, Arbossar 2011, Pedra de Guix 2011)
- Castagna (Highlights: Castagna Genesis Syrah 2010, Castagna Sparkling Genesis 2008, Castagna Sauvage 2007, Syrah Rosé 2013)
- Shobbrook Wines (Highlights: Le Chicco 2013, Giallo 2013)

Phoca PDF

Nach den Messetagen

Wer Fachmessen kennt, der weiß, dass das Programm nach dem täglichen Ende der Ausstellung noch nicht vorbei ist. Am ersten VieVinum-Tag war ich, wie geschildert, zunächst bei der Naturweinbar im „Depot“ und folgte anschließend einer Einladung in „Plachuttas Gasthaus zur Oper“. Beim obligatorischen vorzüglichen Tafelspitz gab es hier unter anderem Riesling Heiligenstein 2012 von Bründlmayer. Danach zogen wir in kleiner Runde noch weiter ins unnachahmliche „Pub Klemo“, wo anlässlich der Messe unter anderem ein Verkostungsflight von sieben Weinen mit jeweils 100 Parker-Punkten (je ein Zehntelliter) zum Gesamtpreis von 205 Euro angeboten wurde. Wir genehmigten uns jedoch stattdessen einen Ex Vero III 2006 von Werlitsch und einen Corton-Charlemagne Grand Cru 2010 von Bruno Clair.

Noch wesentlich, sagen wir, intensiver war der Abend des zweiten Messetages: Zusammen mit Erwin Tinhof und einigen anderen Freunden delektierten wir uns – wie schon vor zwei Jahren – im „Le Loft“. Bei einem köstlichen Menü und dem Blick über den nächtlich illuminierten 1. Bezirk gaben wir uns der Weinkarte (die eine eigene ausführliche Naturwein-Rubrik hat) und den Empfehlungen von Sommelier Steve Breitzke hin und brachten es schließlich auf ein Dutzend Flaschen Wein und Champagner:

Phoca PDF

- Saarburger Rausch Riesling Auslese 1999, Forstmeister Geltz-Zilliken
- Jil‘s Dune Chenin Blanc 2011, Springfontein
- Fragile, La Grange aux Belles
- Chardonnay Les Combes 2012, Les Dolomies
- Matassa Blanc 2010, Matassa
- Blaufränkisch Leithaberg 2007, Tinhof
- Felsenstein Syrah 2009 (Magnum), Tschida
- Les Calcinaires 2009, Gauby
- The Mourvèdre 2010, Cellar Foot
- St. Laurent Roter Eiswein Hölzler 2010, Weinrieder
- Blanc de Blancs Brut 1999, Bruno Paillard
- Excellence Brut (Magnum), Gosset

Ein vorbeikommender Gast eines anderen Tischs fragte uns angesichts der aufgereihten leeren Flaschen, ob wir diese alle an diesem Abend zu sechst getrunken hätten; auf unsere zustimmende Antwort entgegnete er, dann wolle er beim nächsten Mal auch mit uns weggehen.

Nach den drei Messetagen blieb ich noch etwas länger in Wien, um die Stadt zu genießen und Freunde zu treffen. Mit einem von ihnen ging ich während dieser Zeit auch wieder ins „Kiang“, und auch hier begleitete uns ein Naturwein, genauer gesagt ein Orange Wine: der Gemischte Satz Achtung! 2011 von Fred Loimer.

Zeitsprung

Phoca PDF

Hier wäre der Artikel durchaus zu Ende, hätte ich nicht vor einigen Tagen Besuch von eben jenem Wiener Freund bekommen und hätte er nicht zwei nachhaltig beeindruckende Naturweine vom Weingut Schmelzer in Gols mitgebracht. Beide sind aus der Vergärung des Seihmosts auf der Maische hervorgegangen, wurden im Holzfass ausgebaut und nicht geschönt, nicht filtriert und nicht geschwefelt. Ihre Verkostungsnotizen sollen nun den Abschluss dieses Beitrags bilden und damit endgültig wieder den Bogen in die Gegenwart schlagen:

Frühroter Veltliner „schlicht und ergreifend“ Orange 2013

- in der Nase: *Orangen, Nüsse, pflanzlich, erdig-mineralisch, Apfelschalen, Birnenkerne*
- auf der Zunge: *Zitrusfrüchte (Mandarinen), Mandelblüten, Äpfel, Birnen, nussig, kräuterige Würze, feine, lebendige Säure, feiner Gerbstoff, Schmelz, nachhaltig, sehr animierend*

Phoca PDF

Roesler „Zauber des Verzichts“ 2012

- in der Nase: *zart säuerlich, dunkle Beeren (Cassis, Brombeeren), Sauerkirschen, Gewürze (Pfeffer, Wacholder), Laub*
- auf der Zunge: *säuerliche Frucht (Blaubeeren, Himbeeren), Schliff, feines, sandiges Tannin, Bitterschokolade, erdig-mineralisch, kühl, dicht, Nüsse, teilweise getrocknete Kräuter, getrocknete Blüten, Textur zum Kauen*

Phoca PDF