

Schamroter Veltliner und steirisches Rosé-Festival



Rudolf Knoll, freier Journalist, Schwandorf/D

Das klingt vielversprechend: „Mit dem Grünen Veltliner des Jahrgangs 2003 hat er sein bisheriges Meisterstück abgeliefert: Dieser Wein brilliert mit kristallklaren Aromen, hat das klassische, animierende Pfefferl in seiner reinsten und schönsten Form, erfreut mit guter Struktur am Gaumen und einem ungemein lebendigen, mineralisch geprägten Abgang. Genießen Sie dieses kleine Meisterstück, das zu den besten Weinen seiner Rebsorte in Österreich zählt!“ Mit diesen Worten offerierte kürzlich eine deutsche Ladenkette einen österreichischen Wein zum „Sonderpreis“ von 3,95 Euro, ich nehme an, nicht ganz erfolglos.

Dem Winzer sei der gute Absatz vergönnt, er ist auch nicht dafür verantwortlich, wie sein Wein beschrieben wurde. Aber derartige **Lobpreisungen** sind gefährlich. Wäre der Inhalt der Flasche des Lesens fähig, würde er sich vermutlich in „Schamroter Veltliner“ umbenennen. Denn er könnte sich nicht wieder erkennen. Vielleicht eher bei folgender Beschreibung: „Grüne, nicht sortentypische Aromen, etwas bittere Note (Anmerkung: sicher nicht vom Kork, weil Kunststoffverschluss), weiche Säure, wirkt etwas süßlich, eher schlicht.“ Nun kann man natürlich sagen, dass in der Werbung alles erlaubt ist. Heutzutage ist es sogar zulässig, dass sich jemand als „der Beste“ bezeichnet, in welcher Branche auch immer, ohne dass er dies irgendwie belegen muss. Aber man stelle sich vor, dass kritische Weingenießer mit einem Gespür für Qualität, die österreichische Weine bislang nicht kennen, an diesen Veltliner geraten und darauf vertrauen, dass er zu den Allerbesten gehört. Diese Leute haben gleich zweimal „Grünen“ getrunken, nämlich das erste und das letzte Mal. Man könnte ihnen künftig die feinsten, genialsten Gewächse von der Donau auf den Tisch stellen. Sie würden den Kopf schütteln, sich an das traurige „Meisterstück“ erinnern und sagen: nie wieder!

Daraus folgt: Was ursprünglich sicher gut gemeint war, aber in dichterischer Freiheit weit übertrieben

wurde, kann längerfristig **Schaden anrichten**. Deshalb sollte man sich bei Weinbeschreibungen generell nicht am alten Sprichwort „Bescheidenheit ist eine Zier, doch weiter kommt man ohne ihr“ orientieren, sondern **sachlich und ehrlich argumentieren**. Nur so bleibt man als Produzent oder Weinvertreiber auf Dauer glaubwürdig.

Fest für Rosé

Welchen Stellenwert hat **Roséwein** in der Szene und bei den Genießern? Wenn es nach der Weststeiermark geht, einen hohen. Denn in dieser Region ist der Schilcher zuhause. Ich mag diesen Hellroten, wenn er seine typische Frucht und Säure hat und betont herb ausgebaut wurde. Kein Verständnis habe ich für Winzer, die den **Schilcher** auf dem Altar der Banalität opfern und ihn, weil es angeblich die Konsumenten so wollen, mit deutlicher **Restsüße** abfüllen sowie bis zum geht-nicht-mehr entsäuern. Nichts dagegen einzuwenden ist, wenn man die Möglichkeiten der Sorte **Blauer Wildbacher** auslotet, sich an Eiswein oder Trockenbeerenauslesen versucht und sogar richtigen Rotwein zustande bringt.

Ein klassischer Schilcher ist sicher nicht jedermanns Geschmack. Das gilt vergleichsweise ebenso für den ebenfalls nicht gerade tiefroten **Vernatsch** aus Südtirol oder den mit dieser Sorte identischen **Trollinger** aus Württemberg. In Frankreichs Süden, vor allem in der Provence, gibt es Roséweine, die Spaß machen. Ein guter **Rosé-Champagner** kann bereits am Vormittag munden, wengleich es wenig Produzenten gibt, die sich an internationalen Rosé-Traditionen orientieren. Die Farbe eines normalen, prickelnden Rosé der Champagne entsteht durch Zusatz von Rotwein und nicht durch eine kurze Anlagerung des Pinot Noir auf der Maische.

Rosé kann ein großes Spielfeld für ehrgeizige Erzeuger sein. Die Kalifornier haben seit rund 15 Jahren ihren **White Zinfandel**, der keineswegs weiß ist, sondern einen rötlichen Schimmer hat und in der Regel mit Rest-

süße gefüllt wird. Ich bin so ketzerisch und bezeichne dieses Getränk, das auch für die internationalen Märkte gedacht ist, als Kaliforniens Antwort auf die deutsche Exportmarke „Liebfrauenmilch“. Dagegen kann der **Weißherbst** aus dem Süden der deutschen Anbauregion Baden, aus Gebieten wie Kaiserstuhl und Markgräflerland, mit hellroten Gewächsen von der Sorte Spätburgunder glänzen. Einige der Top-Betriebe können sogar mit Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen aufwarten. In guter Erinnerung ist mir noch eine trockene Auslese aus einem Oberrotweiler Gut, die trotz 15 Grad Alkohol (!) richtig raffiniert wirkte und ein Genuss war. Einige Betriebe nutzten zwischenzeitlich sogar mal die bei hoher Reife rötliche Färbung des Grauburgunders aus und erzeugten daraus einen zwiebel- oder lachsfarbenen Wein – was freilich nicht unter die Kategorie Rosé oder Weißherbst fällt.

Warum soviel zu diesem Thema? Ganz einfach deshalb, weil Roséwein aus aller Welt bald im Mittelpunkt eines Festivals in der Weststeiermark steht. Es findet am 2. und 3. April im Stainzer Schloss statt. Über hundert Rosé, inklusive ausgewählter Schilcher, werden präsentiert. Es gibt drum herum reichlich Zeit für Diskussionen, Fachgespräche und das Sammeln kulinarischer Eindrücke. Ich finde es großartig, dass sich die Weststeierer dazu aufgerafft haben.

Informationen per mail unter info@weinfuehling.at oder info@schilcherland.com.

Übrigens: eine Kategorie für Schamroten Veltliner gibt es bei dieser Veranstaltung nicht.

Dieser Kommentar drückt die persönliche Meinung des Autors aus