SMART WINES®

NEWSLETTER

AUSGABE 39 - KÖLN - DEZEMBER 2018

Franz Weninger aus Horitschon, Christoph Wachter aus Deutsch Schützen, Georg Prieler aus Schützen am Gebirge

Die Blaufränkisch Boys

Junge Winzer, eine autochthone Rebsorte aus dem Burgenland und elegante, finessenreiche Rotweine

Burgund – Pinor Noir. Rhône – Syrah. Piemont – Nebbiolo. Toskana – Sangiovese. Rioja – Tempranillo. Und Österreich?

Wenn es eine österreichische Rotweinsorte gibt, die international einzigartig ist und das Potenzial für großartige Weine mit sich bringt, dann ist es Blaufränkisch. Doch das war nicht immer so. Bis in die 1980er-Jahre hinein fielen die Weine dieser Sorte eher ruppig, kantig und tanninlastig aus. Das lag wohl eher daran, dass man das wahre Wesen des anspruchsvollen Blaufränkisch nicht richtig erkannte, entsprechend mit ihm umging und ihm grundsätzlich nichts Großes zutraute.

Obwohl seit Jahrhunderten im Burgenland heimisch, stand Blaufränkisch lange im Schatten der pflegeleichteren, anspruchsloseren, häufigsten österreichischen Rotweinsorte Zweigelt. Er bekam Konkurrenz von attraktiver scheinenden, neu importierten französischen Varietäten wie Cabernet und Merlot, diente diesen manchmal als Verschnittpartner oder landete im Barrique. Alles Dinge, die nicht der Natur des Blaufränkisch entsprachen.

Dann kam der 1986er Blaufränkisch Mariental von Ernst Triebaumer, der in keiner Geschichte über die Rebsorte fehlen darf. Auch wenn der 86er im Rückblick vielleicht ein wenig verklärt wird, über die österreichische Weinszene hinaus keine große Aufmerksamkeit erregte, und stilistisch nicht mit den heutigen, finessenreichen, delikaten, kühl-eleganten Weinen von Top-Produzenten vergleichbar ist: Der 86er Mariental war insofern ein Meilenstein, als er erstmals zeigte, welche Qualität reinsortiger Blaufränkisch erreichen kann.

Eine erstaunliche, neue Gattung von Rotweinen

Der wahre Durchbruch für die Sorte und einen vollkommen neuen Blaufränkisch-Stil kam erst mehr als 20 Jahre später: Robert Parkers Wine Advocate zeichnete den Spitzenwein von Roland Velichs Kellerei Moric, Neckenmarkter Alte Reben 2006, mit 95 Punkten aus, der besten Bewertung, die bis dahin ein österreichischer Rotwein bekommen hatte. Damit rückte Blaufränkisch aus dem Burgenland erstmals ins Licht der internationalen Aufmerksamkeit.

Das Wall Street Journal schrieb: „Österreich, das für seine Weißweine berühmt ist, produziert eine erstaunliche, neue Gattung von Rotweinen“, und verglich Velichs Blaufränkisch mit Pinot Noir aus Burgund und Syrah von der nördlichen Rhône.

Inzwischen folgen Winzer der nächsten Generation den Spuren von Roland Velich und arbeiten auf höchstem Niveau an der weiteren Verfeinerung eines eleganten, finessenreichen, kühlen, schlanken Blaufränkisch-Stils.

Die genaue Herkunft des Blaufränkisch liegt im Dunklen. Er dürfte auf hochwertige Rebsorten aus dem Frankenreich Karls des Großen (ca. 800 n. Chr.) zurückgehen, die zwischen dem 10. und 12. Jahrhundert in den westungarisch-pannonischen Raum gelangten, zu dem auch das erst 1921 entstandene Burgenland gehört. Sicher verbürgt ist seine erstmalige Beschreibung in einem österreichischen Rebsortenbuch im Jahr 1777. Heute gilt Blaufränkisch als autochthone österreichische rote Qualitätsrebsorte und ist mit der Registernummer 227 sogar in die offizielle Liste „Traditionelle Lebensmittel in Österreich“ eingetragen.

Unnachahmliche Weine aus dem Burgenland

Mit rund 3.000 ha macht Blaufränkisch nur etwa 6,5 % der österreichischen Rebfläche aus, mehr als 90 % wachsen im Burgenland. Und von dort kommen auch unsere „Blaufränkisch Boys“. Mit Georg Prieler, Franz Weninger und Christoph Wachter hat Smart-Wines jeweils einen der besten Produzenten aus dem Nord-, Mittel- und Südburgenland ausgewählt. Ihnen allen ist wichtig, keinen anderen Weinstil zu kopieren, sondern die Stärken der heimischen Sorte Blaufränkisch und ihrer eigenen Weinbergslagen zu nutzen, um eigenständige, unnachahmliche Rotweine zu schaffen, die es in dieser Art eben nur im Burgenland gibt.

Georg Prieler in seinem Element: Blaufränkisch

Goldberg & Marienthal

Georg Prieler, Leithaberg

Schützen am Gebirge darf man sich nicht als alpines Dorf vorstellen wie etwa Heiligenblut am Großglockner. Denn das „Gebirge“, an dessen sanften Ausläufern das Weinbaudorf Schützen liegt, ist ein Höhenrücken im nördlichen Burgenland, der auf bescheidenen 484 m seinen Gipfel erreicht. Dennoch: Hier am Leithagebirge finden sich Böden, die jenen in den Alpen ähnlich sind: Kalk und Schiefer. Und genau diese Böden bieten der Sorte Blaufränkisch hervorragende Wachstumsbedingungen, wie in den Weinbergen von Georg Prieler.

Von einem hölzernen Aussichtsturm in unmittelbarer Nähe des Schützener Steins, Hausberg des Dorfes, hat man die beiden Parade-Rebgärten Prielers im Blick: Goldberg und Marienthal. Zunächst hierhin, dann dorthin weisend, sagt Prieler nur zwei Wörter – „Glimmerschiefer“ und „Leithakalk“. Damit sind diese zwei Grand Crus bereits eindeutig charakterisiert.
„Gute Lagen erkennt man daran, dass sie fünf Jahre hintereinander mindestens sehr gute Weine liefern“, sagt Prieler in Anlehnung an eine alte Winzerweisheit. „Auf beide Lagen – Goldberg und Marienthal – passt die Rebsorte Blaufränkisch perfekt wie kaum eine andere. Und beide bringen ausgesprochen steinige Weine hevor.“ Was meint er damit?

Glutvoller Schiefer
Im Westen des Schützener Steins liegt der unter Blaufränkisch-Kennern mittlerweile legendäre Goldberg. Die unwidersprochen beste Lage in Schützen ging erstmals 1555 in die Chroniken ein. Sie ist vom Neusiedlersee abgewandt, öffnet sich nach Südwesten, genießt unendlich viele Sonnenstunden und liegt dank der günstigen örtlichen Topographie so gut wie nie im Schatten.
Im Boden des Goldbergs schlummert zwar kein Gold, doch ein anderer, für Georg Prieler mindestens ebenso wertvoller Schatz: Glimmerschiefer, der sich bei Sonnenschein aufheizt und die Wärme bis lange in die Nacht hinein speichert.
Oberhalb der Rebgärten, auf rund 220 m Höhe, durchbricht der Schiefer die Oberfläche in Form mannshoher Felsbrocken. Gemeinsam mit mächtigen Steineichen, einer vielfältigen Flora und Kleinfauna tragen die Steine zum Mikroklima, zur Bio-Diversität im Weinberg und damit zur Vitalität des Weins bei, dessen Trauben hier wachsen. Die entlang des Leithagebirges aus dem Norden heranstreichende kühle Luft trifft im Goldberg

Blick nach Osten: die Ried Marienthal, hinten der Neusiedlersee.

Typischer Glimmerschiefer in der Lage Goldberg.

Die Lage Goldberg bei Schützen am Gebirge: nach Südwesten ausgerichtet, viel Sonne, leichte Hangneigung, der Boden von Glimmerschiefer geprägt.

auf warme Böden. Dieser Temperaturunterschied schlägt sich im Wein nieder, auch weil er vom Winzer biologisch bereitet wird, und daher so wenig Intervention wie möglich auf seinem Werdegang in die Flasche erlebt.
Der Blaufränkisch vom heißen Schieferboden des Goldbergs ist ein glutvoller Vertreter der Rebsorte, mit beeindruckender Aromenvielfalt: Würze, Feuerstein- und Graphitnoten, unendlichem Potenzial. „Ein Wein, der warmes Blut macht“, so Georg Prieler.

Kühler Kalk
Nun drehen wir uns auf dem Aussichtsturm herum und blicken nach Südosten. Dort beim Dorf Oggau liegt die sanft zum Neusiedlersee hin abfallende Ried Marienthal. Prielers zweiter Grand Cru ist klimatisch beeinflusst vom See und der weiter ostwärts liegenden pannonischen Tiefebene. Der Boden? Kreideähnlicher, bröckelig-bröseliger Leithakalk, in Jahrmillionen entstanden aus den Schalen von Meerestieren. Hier wachsen die von Georgs Vater, Engelbert Prieler, 1992 gesetzten Reben für den Blaufränkisch Marienthal. An dieser Stelle treffen – im exakten Gegensatz zum Goldberg – warme pannonische Luftmassen auf einen kühlen Kalkboden. Daraus resultiert eine Spannung, die auch im Wein spürbar ist: immense Kraft, lebhafte Säure, mächtige Tannine, eine geradlinige Textur und intensive, nuancenreiche Fruchtkomponenten.

Raffiniertes Fruchtspiel
Das ist das passende Stichwort: Georg Prielers Weine sind eindeutig fruchtbetont, aber niemals im Sinn von üppig. Der Winzer spricht vielmehr von einem „raffiniertem Fruchtspiel“. Das können Herzkirschen sein wie beim Goldberg; oder Wald- und Brombeeren wie beim Blaufränkisch Leithaberg DAC; dann wieder rote Beeren wie beim Marienthal.
Dieses nuancenreiche Fruchtspiel in Prielers Weinen wird stets begleitet von großer Eleganz, Finesse, Komplexität, feinen, gut integrierten Tanninen und einer Mineralität, die manchmal kalkig ausfällt, wie beim Marienthal, dann wieder in Richtung Feuerstein und Graphit tendiert, wie beim Goldberg.
Nicht Kraft und Farbe im Wein seien ihm wichtig, sondern die aromatischen Komponenten, sagt Prieler. Denn: „Die Qualität des Weines steigt mit der Komplexität von Duft und Geschmack.“ Allerdings: Holznoten würden da definitiv nicht dazugehören.

In Schützen seit 1347
Georg Prieler ist ein offenherziger, freundlicher und umgänglicher junger Mann, der gleichzeitig herkunftsverbunden und international, modern und traditionell denkt und arbeitet. Er stammt aus einer in Schützen am Gebirge alteingesessenen Winzerfamilie, deren Name erstmals 1347 in lokalen Dokumenten erwähnt wird. Sein historisches Bewusstsein – Schützen lag stets im Übergangsbereich von deutschem und ungarischem Kulturraum – kommt immer wieder in Geschichten über seine Vorfahren und sein Heimatdorf zum Ausdruck, die er zwischendurch ins Gespräch einflicht.
Georg absolvierte Praktika in Argentinien, Kalifornien und Neuseeland. Ab 2004 übernahm er schrittweise die Verantwortung im Keller, und ab 2012 vollständig die Leitung des Weinguts. Er konnte auf einer soliden familiären Basis aufbauen: Vater Engelbert ließ mit dem Blaufränkisch Goldberg schon in den 1990er-Jahren aufhorchen, Schwester Silvia, eine Molekularbiologin, hatte die wichtige Umstellung auf biologischen Weinbau und Spontanvergärung eingeleitet.
Ihr Blaufränkisch Goldberg 2002 war der erste österreichische Rotwein, der mehr als 90 Parker-Punkte bekam.

Die Weine zeigen ihre Herkunft
Heute bewirtschaftet Georg 21 ha – 60 % davon Blaufränkisch – nach organisch-biologischen Methoden, stärkt den Boden und die Reben mit natürlichen Präparaten, sorgt für Humusaufbau und Begrünung der Weinberge. Im Keller arbeitet er mit Spontanvergärung im Stahltank und sanfter Extrahierung. Zur weiteren Entwicklung und Reifung kommen die Blaufränkischen je nach Jahrgang und Herkunftslage in verschieden große, bis 5.000 Liter fassende Holzfässer. Die Weine werden minimal geschwefelt und nach Mondphasen abgefüllt.

Die Weine von Georg Prieler zeigen bzw. bestätigen einmal mehr, wo Blaufränkisch aus dem Burgenland international inzwischen angekommen ist. Sie sind lebendig, vielschichtig, fein, elegant, tiefgründig, detailliert, sehr präzise und ausgewogen. Und sie zeigen ihre Herkunft. Eigenschaften, die alle großen Rotweine dieser Welt auszeichnen. Ob sie nun von der Rhône, aus Burgund, aus dem Piemont oder aus Schützen am Gebirge kommen.

In großen Fässern entwickelt sich Georg Prielers Blaufränkisch am besten.

*Blaufränkisch Goldberg:
ein „Grand Cru“ aus der Region Leithaberg*

Ob im Burgenland oder in Ungarn: Der Neusiedlersee und das pannonische Klima entfalten ihre Wirkung auf Franz Weningers Weine.

Zwischen Horitschon & Balf

Franz Weninger, Mittelburgenland und Ungarn

Eine Weingartentour mit Franz Weninger gerät unversehens zu einem lebendig vorgetragenen, spannungs- und lehrreichen Seminar in angewandter Geologie, Biodynamik, Rebsortenkunde, Klimatologie und regionaler Weinbauhistorie.
In seinem Hofladen kann man nicht nur Weine kaufen, sondern auch Message-T-Shirts mit dem Aufdruck – „Rage against the Machine": tragbares Zeichen seines Protests gegen die zunehmende Technisierung und Industrialisierung im Weinbau.
Der sympathische Winzer aus Horitschon im Mittelburgenland ist ein Beseelter, ein Begeisterter, ein Intellektueller. Ein Mann mit einer Mission, mit ausgeprägtem ökologischen und sozialen Gewissen. Und wohl einer der besten Blaufränkisch-Produzenten des Burgenlandes.

Mehr Gaumen als Nase
Weningers Weine sind – ein Spiegelbild des Winzers – „intellektuell". Sie sind anspruchsvoll, fordern Nase, Gaumen und Gehirn. Das Glas voreilig wegzustellen, weil einem nicht sofort die saftigsten, dunkelsten und süßesten Beeren entgegenspringen, wäre ein fataler Fehler, eine verschenkte Chance auf feinsten, facettenreichen Genuss. Der Winzer ist kein Freund der Lese in allerletzter Minute, erntet gern ein wenig früher als die meisten seiner Kollegen, gibt der leisen Frucht den Vorzug vor der lauten, extrahiert schonend und sanft. Er vergärt die Moste spontan, verzichtet auf das Überpumpen bzw. Umrühren der Maische, lässt langen Hefekontakt zu, füllt die Weine ungefiltert und kaum geschwefelt ab: „Ich will meine Weine so weit wie möglich in Ruhe lassen."

Er zieht die Weine während der Reifeperiode bewusst nicht um, baut sie eher reduktiv, also mit so wenig Sauerstoffkontakt wie möglich aus. So geraten die Weine engmaschiger, fokussierter, bieten präzise, strahlende Tannine. Seine Blaufränkischen sind etwas „hefiger" als die seiner Kollegen, etwas weniger fruchtig, „mehr Gaumen als Nase", wie er sagt. Ihm sei die „drinkability", die Trinkigkeit, sehr wichtig.

Die Reben fordern
Die Blaufränkischen von Weninger sind nicht zuletzt aufgrund der biodynamischen Produktionsweise und der Spontanvergärung sehr „direkt", authentisch, boden- und naturnahe. Sie sind Botschafter ihrer jeweiligen Herkunft, Transmitter des Rebgartens. Womit wir beim Leib- und Magenthema des Franz Weninger sind. Denn Region, Lage und Terroir stehen bei ihm über allem.

Der „Steiner": Weningers Top-Blaufränkisch-Lage im ungarischen Balf, im Hintergrund der Neusiedlersee.

Die kühle Lage Kalkofen. Der biodynamisch bewirtschaftete Weinberg ist begrünt: „unrasiert" – wie der Winzer.

Weningers Rebgärten in Horitschon zählen zu den ältesten und besten des Ortes. Er bewirtschaftet sie biodynamisch, fordert die Reben, zwingt sie, etwa durch konkurrenzierende Begrünung, zu schwachem Wachstum. „Unsere Weingärten sind naturbelassen und unrasiert – wie der Winzer", sagt Weninger und streicht sich selbstironisch über den Vollbart.

Kalkofen, Hochäcker, Kirchholz, Dürrau
Die Ried Kalkofen – nomen est omen – ist von Kalk dominiert. Hingegen bieten Dürrau, Hochäcker und Kirchholz den Blaufränkisch-Reben tiefgründige, schwere Lehmböden mit je nach Parzelle variierenden Ton-, Eisen- bzw. Schieferanteilen.
Nicht unbedingt zu erwarten: Diese drei Lagen sind nach Osten bzw. Nordosten ausgerichtet. Sie profitieren zwar vom pannonischen Klima und von der Wärme des nahen Neusiedlersees, aber: „Dass gerade diese Ostexposition und die schweren Lehmböden derart feine Weine hervorbringen, kann auch ich mir logisch nicht ganz erklären", gesteht Weninger freimütig zu. Als Erklärung des eigentlich Unerklärbaren mag Shakespeares Hamlet dienen: „Es gibt mehr Ding' im Himmel und auf Erden, als Eure Schulweisheit sich träumt."

„Blaufränkisch nach Lagen auszubauen, ist die beste Möglichkeit, über diese Rebsorte und ihre Vielschichtigkeit zu erzählen. Jeder unserer Weine schmeckt nach seiner Herkunft", sagt Weninger, ist im Kopf aber eigentlich schon einen Schritt weiter, denn: „Wichtiger als der Geschmack ist die Wirkung des Weins, ist die Stimmung, in die er uns versetzt." Die Metaphern dazu hören sich dann so an: „Mit dem frischen Kalkofen beginnt der Tag. Der dunklere Dürrau beschließt ihn." Auch der Laie kann sich damit ein Bild des Stilunterschiedes dieser beiden Blaufränkisch-Weine machen.

Franz folgt Franz
Schon Weningers Vater, ebenfalls „Franz", zählte in den 1990er-Jahren zu den profiliertesten Blaufränkisch-Winzern des Mittelburgenlandes, favorisierte damals aber noch den etwas kräftigeren „Bordeaux-Stil". Mit Franz dem Jüngeren setzte etwa ab der Jahrtausendwende eine Weiterentwicklung, Verfeinerung, Vertiefung und Profilierung der Weine und des Weinstils ein.
2005 wurde auf Biodynamik umgestellt, und seit 2011 ist der Sohn für den 28 ha großen Familienbetrieb hauptverantwortlich, den er nun gemeinsam mit seiner Frau Petra führt. 75 % der Rebfläche sind dem Blaufränkisch gewidmet.

Biodynamik heißt auch, im Keller so wenig wie möglich einzugreifen.

Hier Blaufränkisch, dort Kékfrankos
Obwohl fest in seiner Heimatregion verwurzelt, pendelt Weninger heute „grenzenlos" zwischen seinem Weingut im burgenländischen Horitschon und seinem zweiten im nur wenige Kilometer entfernten ungarischen Balf bei Sopron hin und her.
Die Vorgeschichte: Vater Weninger entdeckte das Potenzial Westungarns für Qualitätsweine schon bald nach dem Fall des eisernen Vorhanges, startete 1992 in Villány ein Kooperationsprojekt und begann 1997 auch in Balf mit der Weinproduktion. Heute bewirtschaften die Weningers hier in der Nähe des Neusiedlersees 25 ha biodynamisch.
Auch aus Balf kommt spannender Blaufränkisch bzw. Kékfrankos, wie die Sorte in Ungarn heißt. Vor allem aus der von Schiefer geprägten Einzellage Steiner.
Franz Weninger: „Der Steiner galt schon 1680 als die beste Lage in ganz Westungarn, und dieser langen Tradition fühlen auch wir uns verpflichtet." Obwohl nur wenige Kilometer Luftlinie von Horitschon entfernt, erbringt dieselbe Rebsorte hier in Balf andere Weine: „Im Vergleich zu unserem dunkleren burgenländischen Blaufränkisch ist der aus dem Steiner schlanker, karger, purer. Ein anspruchsvoller, klarer, kristalliner Bergwein", so der Winzer.

Der aufrechte Gang
Weninger ist überzeugt: „Blaufränkisch ist die österreichische Qualitätsrotweinsorte schlechthin." Trotz aller Erfolge und international wachsender Anerkennung gibt er sich aber keinen falschen Illusionen hin: „International müssen wir über Blaufränkisch noch viel erzählen, und es bedarf noch mehr Produzenten, die sich der Rebsorte auf höchster Qualitätsebene widmen, um die kritische Masse zu erreichen, die noch mehr in Bewegung bringt. Wir sind auf einem guten Weg, bewegen uns in die richtige Richtung, sind derzeit aber noch in der Krabbelphase." Doch Franz Weninger ist zuversichtlich: „Als nächstes kommt jetzt der aufrechte Gang."

Blaufränkisch Dürrau: 60 Jahre alte Reben, Lehm, kühler Ton. Ein Wein, der große Ruhe ausstrahlt.

Christoph Wachter arbeitet im Keller mit natürlichen Hefen und Spontanvergärung – für möglichst authentische Weine.

Schiefer & Lehm

Christoph Wachter, Eisenberg

Newcomer des Jahres 2014, Winzer des Jahres 2014, Trendsetter des Jahres 2015
... revolution on the Eisenberg, pioneered by an almost absurdly young man ...
... definitely a winemaker to watch ...

Nur wenige Jahre, nachdem ihm von seiten der Fachpresse solcherart Ehrung und Lob zuteil wurden, sagt der heute knapp 30-jährige Christoph Wachter abgeklärte, beinahe altersweise Sätze wie: „Man muss Geduld, und auch ein wenig Demut vor dem Wein haben. Man sollte sich auf das Bauchgefühl verlassen und darf nicht nervös werden, etwa wenn die Spontangärung unregelmäßig abläuft. Man muss dem Wein Vertrauen schenken und ihm Zeit geben, sich zu entwickeln."
Solche Aussagen sind nicht nur auf Erfahrung gegründet, sondern auch typisch für die behutsame, zurückhaltende, fast defensive Art, mit der der Winzer aus Deutsch Schützen im Südburgenland an das Weinmachen herangeht.

Beerenfrucht & Kräuterwürze

Bei allen (wein)himmelsstürmenden Erfolgen innerhalb nur weniger Jahre ist Wachter angenehm bodenständig, erd- und regionsverbunden geblieben, samt prägnantem südburgenländischen Dialekt. Er hat in den vergangenen Jahren wesentlich dazu beigetragen, das 200 ha kleine Weinbaugebiet Eisenberg fest auf der Weinlandkarte und in den Köpfen der Blaufränkisch-Freunde zu verankern.
Seine puren, ungeschminkt klaren Weine zählen zum Besten, was diese Region hervorbringt. Sie ist geprägt vom pannonisch-illyrischen Klima: heiße Sommer mit kühlen Nächten und ausreichenden Regenfällen aus dem Süden, kalte, windige Winter. Die Weine sind lebendig, ausgestattet mit viel mineralischer Frische und schönem Säurespiel: „Man soll Lust auf ein zweites und drittes Glas bekommen", so Wachter.
Dazu kommen: dunkle Beerenfrucht, kühle, kräuterig anmutende Würze, feine, reife Tannine, packende Energie, große Eleganz und viel Finesse. Und das alles ohne jegliche Holznote.
Ob der Einstiegswein Béla-Jòska, die Einzellagenweine Ratschen und Weinberg, oder die „Blaufränkisch-Kathedrale" Alte Reben Eisenberg: Wachters Weine sind niemals laut, plump, opulent, überladen oder vordergründig. Im Gegenteil: „Das ganze Potenzial erschließt sich nicht unbedingt sofort. Viele feine Geschmacksnuancen entwickeln sich langsam erst im Glas."

Wachters Blaufränkisch reift langsam in großen Holzfässern.

Hohe Weinkultur im entlegenen Südburgenland: die „Schatzkammer" der Wachters.

Die Lage „Weinberg" in Deutsch Schützen: schwerer Lehm- und Tonboden für tiefgründig-erdigen Blaufränkisch.

Auf den Weinberg hören

Nach der Rückkehr von Praktika im Ausland, etwa bei Niepoort in Portugal und Craig Hawkins in Südafrika, stieg der damals 20-jährige Christoph 2008 in den Betrieb seiner Eltern ein, die ihrerseits bereits zu den besten Blaufränkisch-Produzenten der Region zählten. Seit 2010 trägt Christoph nun die Hauptverantwortung für den nach den beiden Gründerfamilien Wachter und Wiesler benannten Familienbetrieb.
Inspiriert von seinen Auslandserfahrungen und unterstützt von der Großfamilie entschied der Jungwinzer, die Arbeitsweise auf dem 16 ha großen Weingut (80 % davon Blaufränkisch) radikal und konsequent zu ändern: Verzicht auf Chemie im Weingarten und Keller, Spontanvergärung mit Naturhefen und langsame Reifung in großen Holzfässern (600 bis 2.000 l), weg vom Barrique, so wenig Schwefel wie möglich, keine Schönung und Filtration der Weine. Logische Konsequenz: Auch der Stil der Weine veränderte und verfeinerte sich.
Der Boden müsse gesund sein, damit sich die Rebe wohl fühle und in Balance ist, sagt der Winzer. Dann produziert sie von sich aus die richtige Menge an Trauben mit der richtigen Reife, und man brauche gar nicht großartig den Ertrag zu reduzieren. Das Ziel sei Harmonie im Weinberg. Wachter: „Zu diesem Zweck muss man auf den einzelnen Weinberg hören, jede Riede individuell behandeln und bewirtschaften, dem Boden und dem Rebstock zur richtigen Zeit das Richtige geben – oder eben in Ruhe lassen." Denn: „Ich möchte gesunde Reben, reife, aber keine überreifen, zu süßen Trauben, keine hohen Alkoholwerte und keine Opulenz im Wein."

In der Blaufränkisch-Lage Saybritz am Eisenberg.

Leckerbissen für Heraldiker

Das Etikett der Wachter-Weine zeigt ein hintergründig-humorvolles Familienwappen mit Wachtel, Wiesel und Hund. Die Anspielung der beiden erstgenannten Tiere an die Familiennamen der Weingutsgründer – Wachter und Wiesler – ist offenkundig. Die gekreuzten Korkenzieher ahmen gekreuzte Schwerter nach, und der gekrönte Hund symbolisiert einerseits den Wächter über die Weingärten, zitiert andererseits den in der Ostkirche häufig mit Hundekopf dargestellten Heiligen Christopherus, den Namenspatron des Winzers.

Ab 2018 offiziell „bio"

Die Umstellung auf Bio-Weinbau ist nunmehr abgeschlossen, ab dem Jahrgang 2018 sind die Weine entsprechend zertifiziert. Wachter: „Dank der biologischen Bewirtschaftung kommt der Charakter der jeweiligen Lage bzw. der Unterschied zwischen einzelnen Lagen noch deutlicher im Wein zum Ausdruck."
So fallen die Weine aus den flacheren Deutsch Schützener Lagen Ratschen und Weinberg aufgrund der schweren, tiefgründigen Lehm- und Tonböden eher erdig und dunkel, wenn man so will „maskuliner" aus. Die Weine vom Eisenberg mit seinen kargen Böden aus Grünschiefer und Eisen dagegen erscheinen schiefrig, kristalliner, heller, zarter, feingliedriger. „Grünschiefer und Eisen: Ähnliche Böden findet man auch am höchsten Berg Österreichs, dem Großglockner. Aber dort wird kein Wein gemacht", sagt Wachter schmunzelnd über den sich mit beachtlicher Steilheit bis 400 m hoch erhebenden Eisenberg.

Ein Tropfen im Rotwein-Ozean

Blaufränkisch ist anspruchsvoll, er will richtig und mit Sorgfalt behandelt werden, um zur Höchstform gelangen zu können. „Aber er kann's", sagt Wachter vertrauensvoll, „er hat das Potenzial und unsere Böden geben es her. Es liegt an uns, das Bestmögliche daraus zu machen. Dazu muss man nichts Neues erfinden und schon gar nicht andere Spitzenweine imitieren."
Und weiter: „Hier in unserer Region ist alles klein strukturiert, die Weingüter sind klein, die Rebfläche am Eisenberg ist klein und lässt sich nicht erweitern. Hier wird's nie Massenproduktion geben."
International gesehen ist Blaufränkisch also ein Tropfen im Rotwein-Ozean, ein Nischenwein für Liebhaber, Kenner und Spezialisten, die das Besondere, das Eigenständige – in diesem Fall das Burgenländisch-Pannonische im Rotwein – suchen.
So wie seine Winzerkollegen Georg Prieler und Franz Weninger aus nördlicheren Regionen des Burgenlandes traut auch Wachter dem Blaufränkisch in Bestform eine international erfolgreiche Karriere zu. „Wir müssen die Importeure, Sommeliers und Weintrinker durch die Qualität und Einzigartigkeit unserer Weine überzeugen." Er weiß, wovon er spricht: Bereits jetzt gehen rund 50 % seiner Weine in den Export. Christoph Wachter ist nach wie vor „ ... definitely a winemaker to watch."

Blaufränkisch Eisenberg Alte Reben: geprägt von Grünschiefer, zeigt der Wein das ganze Potenzial des Eisenbergs.

Blaufränkisch von Georg Prieler

Johanneshöhe

Der rote „Prieler-Klassiker“: im großen Holzfass ausgebauter, typischer Blaufränkisch, mit zarter Kräuterwürze unterlegt, schwarze Beerenfrucht und ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, frische, rotbeerige Nuancen, feine Tannine.

Leithaberg DAC

Reifes dunkles Waldbeerkonfit, Komplexität, feines Brombeerkonfit, integrierte Tannine, salzige Mineralität und ein zitroniger Touch machen diesen Blaufränkisch zum perfekten Speisebegleiter.

Ried Marienthal, Leithaberg DAC

Erzählt von einer Leichtigkeit des Seins, Komplexität und Verständlichkeit. Herrliche rote Beerenfrucht, leichte Würze, animierend; am Gaumen dichte, engmaschige Textur, balanciert, fester und feinkörniger Tanninkern, kalkiges Finish.

Ried Goldberg, Leithaberg DAC

Ein Blaufränkisch, der Geschichte schreibt. Frische Herzkirschenfrucht, ein Hauch von Brombeeren, zarte florale Nuancen. Saftig, süße Fruchtnuancen, elegant, feine Tannine, finessenreiche Struktur, sehr lange anhaltend, großes Reifepotenzial.

Blaufränkisch von Franz Weninger

Horitschoner Blaufränkisch

Ein echter Mittelburgenländer, mit Glanz in der Farbe, ausgewogen im Geschmack, lebhaft, am Gaumen lange anhaltend. Selektive Handlese. Spontangärung. Zehn Tage Maischestandzeit, Ausbau für zwölf Monate im großen Holzfass.

Ried Hochäcker

Bester Blaufränkisch-Boden! 40 Jahre alte Reben, rotbeerige Frucht, feine Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirschen, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen frisch strukturiert. Ein komplexer Wein, aber nicht opulent. Dicht und extrem engmaschig, daher gut lagerfähig.

Ried Kirchholz

Um die Eigenschaften des steinigen Bodens herauszuheben, werden die Trauben dieser Riede seit 2003 separat vinifiziert. Der Wein ist fruchtig, lebendig und hat durch das Alter der Reben (40 Jahre) viel Charakter und vibrierende Tannine.

Ried Dürrau

Schwerer, tiefer, kühler Lehmboden mit viel Ton, 60 Jahre alte Reben. Ein Wein mit viel Frische, feiner Säure, rund am Gaumen, enorme Länge. In der Nase reife Beeren mit viel Würze. Der Wein ruht in sich und strahlt diese Ruhe auch aus.

Ried Kalkofen

Kühler, kalkiger Boden. Ein Wein, der den Gaumen herausfordert, animierend und jugendlich. Feine, helle Beerenfrucht, feine Tannine, schöne Säure, vibrierend, griffig am Gaumen. 20 Monate in 500-Liter-Holzfässern gereift.

Saybritz

Trauben vom Eisenberg (Südburgenland), Schieferboden mit hohem Kalkgehalt. Frische und helle Frucht, feine „Süße“ und Fülle. Ein eleganter, finessenreicher Blaufränkisch mit einer gewissen Leichtigkeit. Nur kleine Mengen!

Kékfrankos Balf

Blaufränkisch-Trauben aus Balf bei Sopron (Ungarn). Ein Wein, der mit tiefem Verständnis der Region gemacht wird. Spontanvergärung in Stahltanks. Nach drei Wochen Maischestandzeit kommt der Kékfrankos zur Reifung in große Fässer.

Steiner

Ein Blaufränkisch (Kékfrankos) aus der historischen Top-Lage Steiner bei Balf in Ungarn. Boden: Gneis und Glimmerschiefer, trocken und heiß. Ein sehr eigenständiger Wein mit viel Würze, dunklen Beeren- und Kräuteraromen.

Blaufränkisch von Christoph Wachter

Béla–Jòska Eisenberg DAC

Der nach den Großvätern des Winzers, Béla Wachter und Jóska Wiesler, benannte Blaufränkisch ist eng mit der Region verbunden. Typisch erdig-mineralische Würze, ein Hauch von weißem Pfeffer, unterlegt mit einer Fülle von dunklen Beeren.

Ried Weinberg Eisenberg DAC Reserve

Alte Reben, mineralische Würze aus den Böden, gereift unter der Herbstsonne bis in den Oktober. Dunkles Rubinrot, Heidelbeeren, Brombeeranklänge, feine Kräuterwürze, finessenreicher Säurebogen, saftig, ganz fein strukturiert.

Ried Ratschen Eisenberg DAC Reserve

Kühlere Nordostlage, Lehm im Ober-, Sand und Kies im Unterboden. Weichsel, Preiselbeeren, Brombeeren, dunkelfruchtig und würzebetont, mineralisch-salzige Textur, feinverwobene Tannine.

Eisenberg Alte Reben Eisenberg DAC Reserve

50 bis 70 Jahre alte Reben am Eisenberg (Grünschiefer- u. Lehmböden). Finesse, Zartheit, feine Tannine, fokussierte Frucht, erfrischende Säure. Ein Blaufränkisch, der die Besonderheit des Eisenbergs gut zeigt.

Impressum: Herausgeber SMART-WINES˚ . D-50667 Köln . Brückenstraße 21 . Telefon: 0221-120 447 . Fax: 0221-123 090 E-Mail: smart@smart-wines.de
Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung! Mehr Informationen finden Sie auf www.smart-wines.de. Für den Inhalt verantwortlich gem. § 5 Telemediengesetz (TMG) und § 55 Absatz 2 Rundfunkstaatsvertrag: Per Soehlke.
Text: Bernhard Emerschitz, Fotos: Weingut Wachter-Wiesler/Ingo Pertramer; Weingut Weninger/Philipp Breidler, Franz Weninger, Steve Haider; Weingut Prieler/Sabine Jackson.