



Das «Riedenträger» – eines von vielen, meist augenzwinkernden Kunstobjekten entlang des Weinweges Langenlois, der Schauplatz am Weingipfel 2015 war. Bilder R.Dubach

Event Grüner Veltliner in der grünen Landschaft

Im Weinviertel, dem grössten Weinbaugebiet Österreichs, stehen 13 000 der insgesamt 46 000 Hektar Rebberge des Landes, die Hälfte davon ist mit Grünem Veltliner bestockt. Dieser kommt inmitten der lieblichen Landschaft zusammen mit einem feinen Abendessen besonders gut zur Geltung. Deshalb gibt es die «Tafeln im Weinviertel». «Vom 20. Juni bis Ende August bieten wir 20 Mal eine Tafel an. Weinviertler Köche servieren im Grünen ein 5-Gang-Menü aus Produkten der Region. Dazu gibt es passende Weine und Musik», erklärt Ulrike Hager vom Weinkomitee der Region. Die Abende koordiniert der Weinviertler Tourismus, sie kosten mit Übernachtung um die 100 Euro pro Person. rd



Beim «Tafeln im Weinviertel» gibt es Gerichte mit vielen Produkten aus der Region.

Austrias Weine im Blickfeld

Österreich vermarktet seine Weine im Ausland beispielhaft. Ein Anlass unter vielen ist der Weingipfel für 160 ausländische Fachleute, der letzte Woche stattgefunden hat.

RENATE DUBACH

Exakt dreissig Jahre nach dem Glykolwein-Skandal steht der österreichische Wein so gut da wie nie zuvor. 250 Millionen Liter Wein produziert das östliche Nachbarland, jährlich wird immer mehr exportiert – 2014 waren es 50 Millionen Liter. Der Exportumsatz wächst seit einem Jahrzehnt markant: 2014 waren es um die 7 Millionen Euro, was einem Umsatzrekord von 146 Millionen Euro entspricht. Es liegt auf der Hand, dass das Ös-

terreich Wein Marketing ÖWM seine Sache gut macht. Dem Team unter Leitung von Willi Klingner stehen jährlich etwa 9 Millionen Euro zur Verfügung, um den österreichischen Wein in der ganzen Welt bekannter zu machen.

Auch in Singapur diskutiert man über Grünen Veltliner

Einer der beliebtesten ÖWM-Anlässe ist der alle zwei Jahre stattfindende Weingipfel. Diesmal reisten 160 Medienleute aus 40 Ländern drei Tage lang durch österreichische Weinregionen, um ihr Wissen über die Weine, die Weinbaugebiete und die Kulinarik zu vertiefen. «Vor ein paar Jahren wusste man in Singapur kaum, wo Österreich liegt. Inzwischen kann man mit den Weinfans dort über Grünen Veltliner diskutieren», sagte beispielsweise Lin Weiben,

der in Singapur für eine «Wine-and-Dine»-Zeitschrift schreibt und an der Einführungstour für Gäste teilnahm, die zum ersten Mal durch die österreichischen Weinbaugebiete reisten.

Die Paradesorten in Rot und Weiss

Eine andere Gruppe bereiste Niederösterreich und degustierte Dutzende von Weinen, traf berühmte Winzer, zwei Masters of Wine und hervorragende Köche. In Langenlois gab es entlang des sechs Kilometer langen Weinweges nicht nur die humorvolle «Weinbau-Kunst» zu betrachten, sondern auch Weine aus Trauben zu degustieren, die entlang des Weges wuchsen.

Etwa ein würziger Zweigelt «Hommage» 2009 von Thomas Leithner, Urenkel des Zweigelt-



Sie machen Lagenweine mit Charakter: Willi Bründlmayer (l.) und Michael Moosbrugger vom Schloss Gobelsburg auf dem Weinweg.



Exemplare der Riesling-Degustation am Weingipfel Österreich.

Sekt In Österreich prickelt es immer öfter

Wir wollen nicht irgendwen kopieren, wir machen Sekt aus österreichischem Wein», sagt Karl Steininger stolz. Seit Kurzem produziert er auch Lagensekt, «um zu zeigen, wie sich das Terroir auf den Sekt auswirkt». Winzer wie Steininger und natürlich Willi Bründlmayer stellen schon seit den 1980er-Jahren hervorragende Schaumweine her und beschäftigen sich auch intensiv mit der traditionellen Flaschengär-methode. Aber erst seit wenigen Jahren ist Sektrinken im östlichen Nachbarland so richtig im Kommen. Die Gesamtproduktion stieg von 2008 bis 2013 um über 30 Prozent. Heute stammt jede dritte in Österreich konsumierte Flasche Sekt aus österrei-



Sekt als Statement: Installation auf dem Weinweg Langenlois.

chischer Produktion. Die Erntemengen für österreichischen Sekt machen bereits 10 Prozent des Weins aus.

Bei einem Sektempfang während des Weingipfels in Poysdorf erklärt Herbert Jagersberger vom regionalen Schaumwein-Komi-

tee, wie sie organisiert ist, die österreichische Sektwelt: «Seit 2013 gibt es ein Österreichisches Sekt-komitee, das vor einem Jahr eine dreistufige Qualitätspyramide für den heimischen Sekt festgelegt hat. Diese nimmt in ihrer Spitzenkategorie Mass an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagne oder Franciacorta – und geht sogar noch ein bisschen darüber hinaus.» Konkret heisst das unter anderem, dass bei der besten österreichischen Sektkategorie die Trauben aus einem abgegrenzten Gebiet stammen und die Weine 30 Monate auf der Hefe liegen müssen. Es sind nur traditionelle Flaschengärung, Handlese und die Variationen brut oder extra brut erlaubt. rd

«Heute kann man mit Weinfans in Singapur über Grünen Veltliner diskutieren.»

Lin Weiben
Journalist aus Singapur

Züchters Fritz Zweigelt: «Seine Züchtung ist inzwischen die erfolgreichste Rotweinsorte in Österreich, darüber würde sich mein Urgrossvater sicher freuen.» Selbstverständlich durfte sich zum Abschluss die österreichische Parade-Exportsorte Grüner Veltliner an einer grossen Verkostung auch noch ins Scheinwerferlicht stellen. Auch wenn sich die Weinfachleute nicht immer einig waren beim Bewerten der Weine: Beim Grünen Veltliner waren sie es, der läuft wirklich nur in Österreich zur Höchstform auf.