



ZWEIGELT ODER BLAUFRÄNKISCH?

WER DIE WAHL HAT...

Wo gedeihen die beiden österreichischen
Aushängeschilder am besten und warum?

Von Stephan Burianek*

* Mag. Stephan Burianek ist
freier Fachjournalist für Reise-
und Genuss-themen.

Das Weinbaugebiet Leithaberg westlich des Neusiedler Sees
ist eines der ältesten Weinbaugebiete weltweit.

Bild © ÖWM, WSNA Robert Heibst



// DEN ZWEIFELT TRINKEN DIE LEUTE EINFACH GERNE. ER IST EIN CHARMEUR. //

(Michael Allacher)

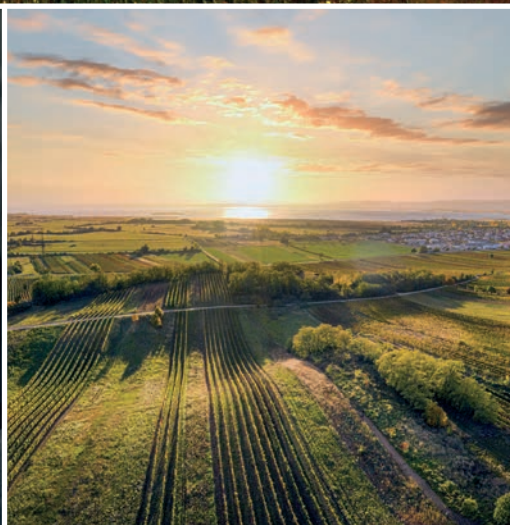
Still und leise beging eine prominente Rebsorte unlängst ihren 100. Geburtstag: 1921 nahm der Biologe Franz Zweigelt in der Klosterneuburger Weinbauschule zahlreiche Kreuzungen an Rebstöcken vor, darunter eine folgenreiche aus Blaufränkisch und St. Laurent – ab den 1950er-Jahren förderte der Rebenzüchter Lenz Moser diese Neuzüchtung und setzte sich für die Benennung nach ihrem Schöpfer ein. Heute sind 46 Prozent der österreichischen Rotweinflächen mit Zweigelt bestockt. Der Siegeszug der „Zweigeltrebe Blau“, wie die Rebsorte ab 1972 offiziell hieß, hatte gute Gründe. Zum einen treibt der Zweigelt spät aus und reift früh, was in kühlen Regionen ein Vorteil ist. Außerdem bringt er gute Erträge, ist vergleichsweise robust und einfach zu kultivieren.

TEAM ZWEIFELT

Aber fühlt sich der Zweigelt bei uns immer noch wohl? Immerhin wird es konstant wärmer, und wegen der fortschreitenden Weinbautechnologie ist der Anbau von anderen, kapriziöseren Rebsorten unkomplizierter geworden. Diese Frage neutralisiert Michael Allacher bei einem Besuch im Weingut Allacher im burgenländischen Gols bevor man sie überhaupt stellen kann: „Den Zweigelt trinken die Leute einfach gerne. Er ist ein Charmeur, eine runde, sehr zugängliche Sorte und bereits in jungen Jahren gut zu trinken, während der Blaufränkisch in der Regel



Hannes Reeh



Michael Allacher

Hannes Reeh Zweigelt Unplugged 2019

0,75 l, Burgenland
füllig & würzig

Der Unplugged ist Natur pur, ein authentischer Zweigelt mit der unverkennbaren Handschrift von Hannes Reeh. Vollmundig und kräftig, mit vielschichtigen Fruchtnoten und schöner Röstaromatik.

Ein perfekter Festtagswein und herrlich zu würzigen Wildgerichten.

PREISE WIE AB HOF

94 von 100 A la Carte Punkten

94 von 100 falstaff Punkten

18⁹⁹

noch 10J Nr. 8171450



Gernot & Heike Heinrich Pannobile 2018

0,75 l, Burgenland
füllig & würzig

Feine rotbeerige Frucht, zart nach Cassis und würzigen Kräutern in der Nase. Präzise und engmaschig am Gaumen, reife Kirschen und florale Nuancen, etwas Holzwürze im Nachhall.

Der Pannobile passt hervorragend zu affinierem Käse.

BIO

94 von 100 falstaff Punkten

26⁴⁹

noch 10J Nr. 2020003378348

MAD Haus Marienberg Blaufränkisch Marienthal 2018

0,75 l, Burgenland
füllig & würzig

Der Blaufränker aus einer der besten Lagen des Landes kommt gleichermaßen kühl und kompakt daher, mit viel Kraft und Eleganz. Am Gaumen reife Brombeerennoten und dunkle Gewürze. Tolle Länge!

Ideal zu einem rosa gebratenen Rindsfilet.

PREISE WIE AB HOF

94 von 100 falstaff Punkten

SALONWEIN

31⁹⁹

noch 15J Nr. 5797011

seine Zeit braucht.“ Allacher schwärmt von der Vielseitigkeit des Zweigelts: „Als klassisch-fruchtbetont ausgebauter Wein eignet er sich im Sommer auch gekühlt zu Gegrilltem, während er bei geringem Ertrag in der Reserve-Kategorie dichte, kräftige Weine liefert, die beinahe schon überreife, schwarze Kirschnoten aufweisen.“ Allachers modernes Weingut steht auf der Hügelkuppe der Ried Salzberg, von der großen Terrasse des Verkostungsbereichs haben Besucher einen weiten Blick auf die Neusiedlersee-Region. Die Ried Salzberg ist Allachers „Liebkind“, immerhin war sie der erste Weingarten, den er selbst gesetzt hat: „Davor stand hier Grüner Veltliner, und wir waren anfangs offengestanden selbst ein wenig überrascht, wie extrem gut sich der Zweigelt an dieser Stelle entwickelt hat.“ Die mineralischen Noten in diesem dichten, dunkelbeerigen Lagen-Zweigelt kommen vom roten Schotter, der einen hohen Eisengehalt aufweist. Am Hang hingegen liegt purer Sand, am Ausläufer schwarze Lösserde. „Eigentlich könnte man drei verschiedene Weine aus dieser Lage machen.“

Dass die Rebsorte höchste Qualität hervorbringt, wenn der Ertrag reduziert wird, haben vor etwas mehr als zwanzig Jahren die Vorreiter-Weingüter Umathum (Frauenkirchen) und Heinrich (Gols) unter Beweis gestellt. Seither wurden neue Zweigelt-Klone entwickelt, die kleinere Beeren aufweisen und somit dichtere, tanninhaltigere Weine ermöglichen.

Ein Maximum an Reife erreicht man zwanzig Autominuten von Gols entfernt, in Andau an der Grenze zu Ungarn. Andau ist Österreichs sonnenreichster Ort, was

in Bezug auf den Zweigelt zu ganz besonders fruchtig-reifen Weinen führt. „Unsere kargen, roten Schotterböden ermöglichen uns vom klassischen Ausbau bis hin zum „Unplugged“ besonders facettenreiche Zweigelts“, sagt Hannes Reeh, der mit seiner „Unplugged“-Serie vor zwanzig Jahren zu den ersten Winzern gezählt hat, der auf eine möglichst naturnahe Produktion seiner Topweine Wert gelegt hat.

TEAM BLAUFRÄNKISCH

Speziell im Burgenland steht dem Zweigelt mit dem Blaufränkisch ein beträchtlicher Konkurrent gegenüber, immerhin nimmt Blaufränkisch in den burgenländischen Rotweingärten mit 39 Prozent den flächenmäßig ersten Platz ein, und knapp 94 Prozent der gesamten österreichischen Blaufränkisch-Weingärten befinden sich im Burgenland. Man könnte auch sagen: Im Burgenland ist der Blaufränkisch König. Auch scheint die Zeit eher für den Blaufränkisch zu ticken, denn die Klimaerwärmung hilft dieser autochthonen Rebsorte, die mehr Säure aufweist und eine längere Reifepériode benötigt als der Zweigelt. Immerhin wird heute um ungefähr einen Monat früher gelesen als noch vor 30 Jahren.

Das bestätigt auch Barbara Kölbl-Siess vom Weingut MAD in Oggau, am Fuße des Leithabergs am Westufer des Neusiedler Sees. Die Parade-Lage des Weinguts ist die Ried Marienthal, die besonders karge Kalkböden auszeichnet: „Der Blaufränkisch fühlt sich unter solchen fordernden Bedingungen sehr wohl und dankt uns mit einer schönen Würze.“ Der dortige Blaufränkisch liefert einige der komplexesten

// BEI UNS IST DER BLAUFRÄNKISCH STETS VON EINER FRISCHE UND EINER ELEGANZ GEKENNZEICHNET. //

(Mathias Jalits)

Weine des Landes. Die Würze ist es auch, die im Vergleich zum Zweigelt immer wieder als Vorzug herausgestrichen wird.

Der Blaufränkisch mag es aber auch üppig, wie ein Blick ins Mittelburgenland zeigt: „Der Blaufränkisch ist für unsere Region prädestiniert, weil wir schwere Lehmböden und viel Sonne haben, also viel Energie, um kräftige Rotweine auszubauen“, sagt Clemens Reisner vom Weingut Hans Igler in Deutschkreuz. Für ihn ist der Blaufränkisch Österreichs beste Rebsorte: „Er liefert schöne Weichsel- und Kirschnoten, wenn man ihn klassisch ausbaut, und eine dunkelbeerige Frucht mit viel Würze und Tannin bei den Reserve-Weinen.“

Ganz anders schmecken die Blaufränkisch-Weine im südburgenländischen Eisenberg-Gebiet, denn „der Blaufränkisch lässt sich stärker als viele andere Rebsorten vom Boden prägen“, erklärt der Winzer Mathias Jalits. Die Eisenberg-Böden sind von Schiefer und eisen- sowie magnesiumhaltigem Lehm geprägt und liegen zudem höher als sonst im Weinbau üblich. „Bei uns ist der Blaufränkisch stets von einer

Frische und einer Eleganz gekennzeichnet, er wirkt nie üppig oder gar fett“, so Jalits.

TEAM SOWOHL ALS AUCH

Weingüter, die sich partout nicht zwischen Zweigelt und Blaufränkisch entscheiden wollen, findet man vor allem im Carnuntum-Gebiet, einer niederösterreichischen Hügellandschaft zwischen der Donau und dem Neusiedler See. „Ich glaube zwar, dass uns der Blaufränkisch aufgrund seiner Würze im internationalen Topqualitätsbereich künftig ein paar Bewertungspunkte mehr bringen wird als der Zweigelt, aber für mich spielt der Zweigelt eine gleich wichtige Rolle“, sagt der Winzer Michael Auer aus Höflein. Das Carnuntum-Gebiet wird zum einen von kalkhaltigen Böden geprägt, zum anderen durch die Nähe zur Donau, wodurch es abends etwas stärker abkühlt als am Neusiedler See, was für die Säure und für die Fruchtigkeit wichtig ist. Das führt zu besonders strukturierten Weinen, und gerade der Zweigelt präsentiert sich als dicht und würzig mit viel Länge am Gaumen. Die Klimaerwärmung scheint für den Zweigelt im Carnuntum kein Problem zu sein: „Eine solche Dichte an guten Jahrgängen, wie wir sie in den letzten zehn Jahren hatten, hat es davor in 50 Jahrgängen nicht gegeben“, sagt Michael Auer.

Ein paar Meter weiter, im Weingut Artner, möchte man sich ebenso wenig auf einen Favoriten festlegen. Ebenso wie Michael Auer setzen auch die Artners auf eine schonende Ganztraubengärung, und doch ist die Handschrift hinter den Weinen eine gänzlich andere. Die Artner-Brüder lassen



Bilder: © OWW, WSNA, Chris Rogli Photodesign, Weingut Jalits, Katharina Roboth, Weingut Siess



Hans Igler



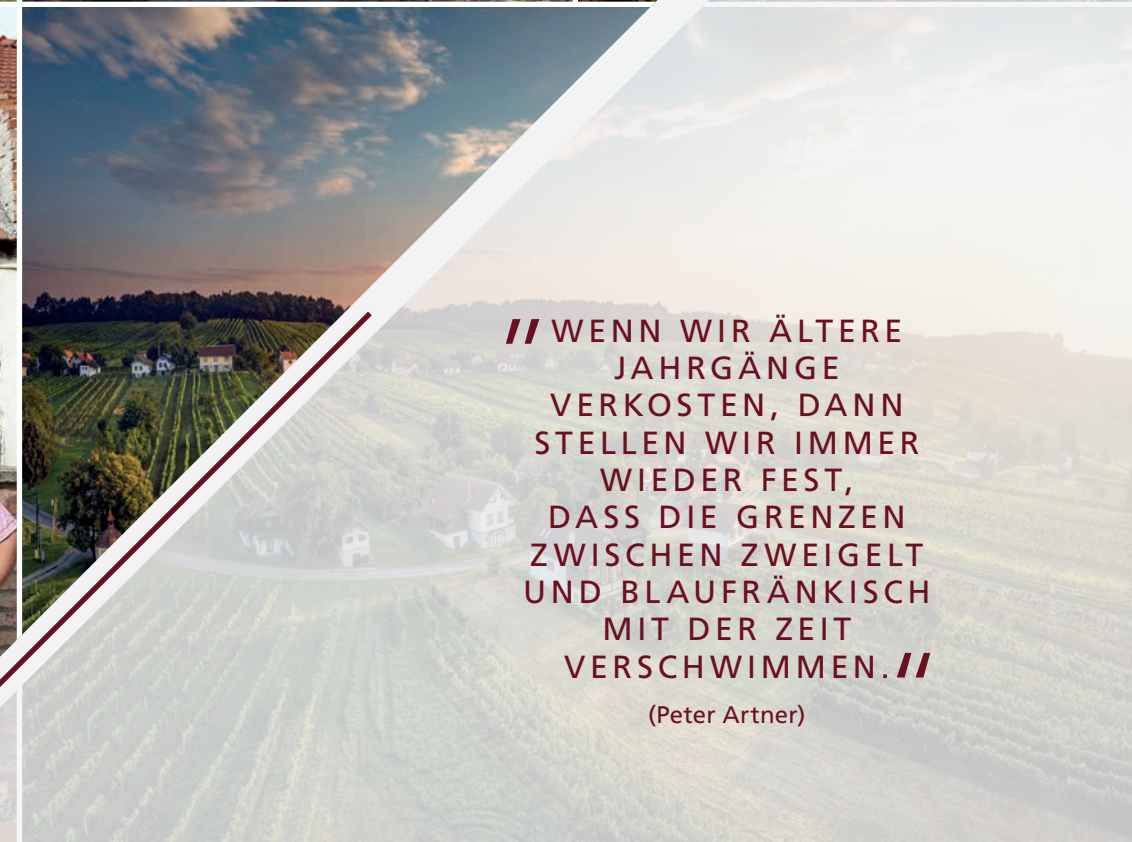
Mathias Jalits



Michael und Carina Auer



Hannes, Peter und Christoph Artner



// WENN WIR ÄLTERE JAHRGÄNGE VERKOSTEN, DANN STELLEN WIR IMMER WIEDER FEST, DASS DIE GRENZEN ZWISCHEN ZWEIFELT UND BLAUFRÄNKISCH MIT DER ZEIT VERSCHWIMMEN. //

(Peter Artner)

die Weine länger auf der Maische liegen, dadurch erreichen sie eine höhere Extraktion und mehr Tannine. Die Kernigkeit und Finesse indes bleiben bestehen. Einer der beliebtesten Artner-Weine ist übrigens die Cuvée Carnuntum DAC aus Zweigelt und Blaufränkisch, ein kräftiger Alltagswein, der die Zweigelt-Frucht und die Blaufrän-

kisch-Würze zusammenführt. Wichtiger als die Frage nach der Rebsorte ist laut Kellermeister Peter Artner das Handwerk, verbunden mit dem Terroir, denn: „Wenn wir ältere Jahrgänge verkosten, dann stellen wir immer wieder fest, dass die Grenzen zwischen Zweigelt und Blaufränkisch mit der Zeit verschwimmen.“



Sebastian und Tobias Siess

ZWEIGELT UND BLAUFRÄNKISCH ALS SPEISENBEGLEITER

Österreichs Weine punkten durch Trinkfluss, anregende Frische und Leichtigkeit. Vor allem die zwei heimischen Leitsorten Zweigelt und Blaufränkisch machen hier eine ausgezeichnete Figur.

Von Stephan Burianek*

ZWEIGELT: SAFTIG UND FRUCHTIG

Der Zweigelt punktet mit saftiger Struktur und unverwechselbarer Frucht. Noten wie Weichseln, Zwetschken und dunkle Beeren machen ihn attraktiv, sein Tanningerüst ist samtig fein. Deshalb ist er auch wie geschaffen für Wein-Neulinge. Er passt zu vielerlei Fleischgerichten – gegrillt wie gebraten. Wegen seines moderaten Gerbstoffgehalts geht er auch toll zu Fisch und Gemüse. Daneben braucht der Zweigelt in der Regel keine lange Lagerung. Er schmeckt bereits in der Jugend herrlich. Die perfekte Trinktemperatur sollte bei 14 bis 16 °C liegen, so kommt sein Aroma ideal zur Geltung.

BLAUFRÄNKISCH: KRÄFTIG, WÜRZIG, FRUCHTIG UND MINERALISCH

Im Vergleich dazu geht es beim Blaufränkisch etwas mehr zur Sache. Er kommt

markiger und strukturierter daher, wird oft auch im Holz ausgebaut. Er ist der kernigere Typ, hat ein straffes Tannin und eine – in jungen Jahren – durchaus zupackende Säure. Seine typische Aromatik reicht von dunklen Kirschen und Brombeeren über eine mehr oder weniger ausgeprägte Kräuternote. Je nach Herkunft zeigt er einen erdigen Charakter (Eisenberg) oder Mineralität (Leithaberg). Blaufränkisch geht perfekt mit geschmortem Fleisch. Und auch für dunkle Gemüse, wie Roten Rüben, ist er der richtige Partner. Den Weinen sollte man durchaus ein Mehr an Reife gönnen. Wer einen frischen Jahrgang öffnet, sollte ihn unbedingt in eine bauchige Karaffe dekantieren.

DIE CUVÉE ALS ALLROUND-GENIE

So unterschiedlich die beiden Sorten sind, so gut ergänzen sie sich als Cuvée. Der Charme und die Saftigkeit des Zweigelts findet im Blaufränkisch mit seiner



gerbstoffbetonten Struktur und knackigen Säure einen kongenialen Partner. Das Beste aus Österreich quasi in einem Wein vereint. Mit einer klassischen Zweigelt-Blaufränkisch-Cuvée macht man als Speisbegleiter viel richtig. Sie hält kraftvollen Gerichten genauso Stand wie sie Zarteres nicht dominiert. Sie macht Fans von dichten Roten glücklich und begeistert auch Liebhaber fitnessreicher Weine. Und: Die Cuvée passt sowohl zu Steak als auch zu Geflügel, harmoniert mit Schmor Gemüse wie Ratatouille oder scharf angebratenem Fisch und auch heimischen Hartkäsen. Ein echtes Allround-Genie.

Bild: © BRAD, LIGHTFIELD STUDIOS – stock.adobe.com, Bernhard Schramm, ÖWM, WISNA

Bild: © Motion Cooking



Die Rezepte
finden Sie unter
[www.spar.at/
entenbrust](http://www.spar.at/entenbrust)

(*von Motion Cooking)

Rotwein-Ragout mit Kartoffelgratin überbacken*

& Jalits Blaufränkisch
Ried Szapary

Ein Versteckspiel! Unter dem Kartoffelgratin verbirgt sich ein intensives Ragout aus Rindfleisch, Salsiccia, Rotwein und vielen Gewürzen. Als Begleiter dazu braucht es einen ebenbürtigen Partner. Mathias Jalits' Eisenberger Blaufränkisch hält dem kräftigen Gericht perfekt Stand.

Jalits Blaufränkisch Eisenberg DAC
Reserve Ried Szapary 2018

0,75 l, Eisenberg
füllig & würzig

15⁴⁹



noch 5-6J
Nr. 7493164

PREISE
WIE
AB HOF

93
von 100
A la Carte
Punkten

93
von 100
falstaff
Punkten



Die Rezepte
finden Sie unter
[www.spar.at/
rotwein-ragout](http://www.spar.at/rotwein-ragout)



(*von Motion Cooking)

Entenbrust mit knusprigen Quetschkartoffeln und Rotweinsauce*

& Hans Iglar
Blaufränkisch Hochberg

Die gebratene Entenbrust vereint den fruchtigen Geschmack des Fleisches mit den röstigen Noten vom Braten. Abgerundet wird das Gericht durch die Zugabe von Rosmarin. Kongenial dazu – Iglers würziger Klassiker aus der Ried Hochberg. Tipp: den Hochberg auch für die Sauce verwenden.

Hans Iglar Blaufränkisch Mittel-
burgenland DAC Hochberg 2019

0,75 l, Mittelburgenland
füllig & würzig

11⁴⁹



noch 5J
Nr. 2020001049431

PREISE
WIE
AB HOF

