

Rebsortenvielfalt

Für die Erzeugung von Qualitäts- und Prädikatsweinen sind in Österreich laut Gesetz insgesamt 33 Rebsorten zugelassen, wobei für den Begriff „Qualitätsweinsorten“ das gleiche gilt wie für den Begriff „Qualitätswein“. „Gesetzliche Qualität“ und wirkliche Qualität müssen in der Praxis nicht unbedingt zusammenfallen. So gelten etwa Schnerbe (Sämling 88) und Blauburgunder durchaus als „Qualitätsrebe“, Nebbiolo und Sangiovese jedoch nicht. Wie auch immer, man darf durchaus darauf vertrauen, dass sich echte Qualität letztlich doch durchsetzt. Auch Cabernet Sauvignon oder

Chardonnay galten bis 1986 nicht als „Qualitätsorten“, obwohl man daraus seit Jahrhunderten zumindest weltweit anerkannte Weine keltert.

Aber natürlich sollen wir vor allem spezifisch österreichische Sorten und Weine pflegen, die gibt es ja Gott sei Dank, und wir dürfen zu Recht auf sie stolz sein. Österreichische Weißweine gehören heute zu den besten der Welt. Auch bei den Rotweinen ist der Qualitätssprung unübersehbar. Internationale seriöse Weinerkennung haben den Anschluss an die Weltspitze bereits bestätigt.

WEISSWEINSORTEN

Grüner Veltliner

[36,04% der Anbaufläche]:

Fruchtiger Weißwein mit pikanter Säure, der sich – entsprechende Selektion und Vinifikation vorausgesetzt – durchaus mit internationalen Spitzenweinen messen kann. Charakteristisches Merkmal des klassischen Veltliners ist das sogenannte „Pfeffert“, ein pikanter Würze-Ton im Abgang. Leider findet man häufig Veltliner-Selektionen, die in Verbindung mit Massenerträgen laute, ja aufdringliche Weine ergeben. Solche Veltliner sind, vor allem als Ergänzung zu einem guten Essen, nicht zu empfehlen.

Müller-Thurgau

[RieslingxSyvauer, 6,78% der Anbaufläche]:

Nur in seltenen Fällen (z. B. als Auslese) erbringt die Rebsorte anspruchsvollere Weine. Meist handelt es sich um anspruchslose, vordergründige Schankweine.

Welschriesling

[8,91% der Anbaufläche]:

Fruchtig-würzige Weine mit rassischer Säure, die robust, aber auch recht elegant sein können. Im Süßwein-Bereich oft von großer Finesse.

Weißer Burgunder

[Pinot Blanc, 6,05% der Anbaufläche]:

Eleganter, aber kraftvoller Wein, der zur Entwicklung seines Potenzials Flaschenreife braucht. Dann entwickelt er auch einen charakteristischen Bittermandel-Ton.

Chardonnay

[10,8% der Anbaufläche]:

(Steirische Spielart: Morillon, laut Weingesetz fälschlich als Synonym für Weißen Burgunder): Eleganter und feiner als der Weißburgunder, kräftige Säure. Jung, bisweilen stahlig, charakteristischer „Feuersteingeschmack“. Der Trend geht auch in Österreich vermehrt zum Ausbau im Eichen-Barrrique.

Neuburger

[Grüner Burgunder, 2,26% der Anbaufläche]:

Geschmackvoller, meist etwas milder Wein, der jedoch bei entsprechender Säure durchaus pikant sein kann. Charakteristischer Nussgeschmack.

(Rhein-)Riesling

[3,39% der Anbaufläche]:

Der feinste aller österreichischen Weißweine. Im Duft bisweilen zart nach Rosen, im Geschmack Anklänge an Pfirsich oder Marillen, immer jedoch zurückhaltend und elegant mit hochfeiner Säure. Rieslinge brauchen oft Jahre, ehe sie ihr ganzes Potenzial entwickeln, dann jedoch können sie zu großen Spitzenweinen heranreifen.

Ruländer

[Grauer Burgunder, Pinot Gris, 0,7% der Anbaufläche]:

Kraftvolle, oft wuchige Weine. Trocken ausgebaut, bei entsprechender Säure können sehr geschmackvolle, harmonische Weine entstehen, im Süßwein-Bereich sogar großartige Spitzenweine.

Zierfandler (Spätrot) und Rotgipfler

[0,45% der Anbaufläche]:

Gehaltvolle, edle Sorten, die häufig miteinander verschüttelt werden. Weine dieser Rebsorten (vor allem Zierfandler) zählen bei entsprechender Flaschenreife zu den charaktervollsten Weinen überhaupt.

Sauvignon Blanc

[Muskat-Syvauer, 0,65% der Anbaufläche]:

Charakteristischer Geschmack nach grünem Paprika. Bei geringer Reife und hoher Säure manchmal etwas „grasig“, sonst würzig und pikant.

Frühroter Veltliner

[Malvasier, 1,29% der Anbaufläche]:

Geschmackvolle, etwas rustikale Sorte, die mit frischer Säure – jung getrunken – recht ansprechende und angenehm zu trinkende Weine ergeben kann.

ROTWEINSORTEN

Blauer Portugieser

[4,86% der Anbaufläche]:

Leichter, meist milder Rotwein, der – jung und frisch getrunken – durchaus seine kulinarischen Meriten hat. Man sollte ihn allerdings kühl servieren.

Zweigelt

[Rotburger, 8,97% der Anbaufläche]:

Fruchtig-herb mit mittlerem Körper. Bei guter Qualität liefert er ansprechende Weine, ohne allerdings die Fülle und Finesse großer Rotweine erreichen zu können.

Blaufränkisch

[5,45% der Anbaufläche]:

Österreichische Rotweine, die auch internationalen Format erreichen können. Ausdrucksstarke, charaktervolle Rotweine mit Aromen von Kirschen, Weichseln und Beeren, in der Jugend oft hart, können sie im Alter große Tiefe und Harmonie entwickeln. Eignen sich auch gut für den Barrrique-Ausbau.

St. Laurent

[0,86% der Anbaufläche]:

Feinfruchtig mit guter Tanninstruktur und bisweilen kräftiger Säure. Bei entsprechender Reife durchaus voller, runder Wein.

Muskateller

[0,2% der Anbaufläche]:

Charakteristischer, sortentypischer Duft und Geschmack. Trocken ausgebaut ein extremer, aber interessanter Wein auch zum Essen.

Muskat-Ottoneil

[0,86% der Anbaufläche]:

Intensiv-aromatischer, ein „Liebhaberwein“, der nur bedingt im Rahmen einer Speisenfolge einzusetzen ist, vor allem, wenn er nicht trocken ausgebaut ist.

Traminer

[0,75% der Anbaufläche]:

Charakteristisches Aroma, das an Rosen erinnert. Zurückhaltend vinifizierte Traminer mit fruchtiger Säure sind auch kulinarisch durchaus einsetzbar.

Blauer Burgunder

[Pinot Noir, 0,84% der Anbaufläche]:

Österreichische Pinots können überaus interessante Rotweine sein, wenn sie nicht zu plumpen „Alkohobomben“ aufgebessert werden. Körper, Tannin- und Säurestruktur können da nicht mithalten. Leichtere Kabinettweine hingegen können ausgesprochen elegant sein.

Blauer Wildbacher

[Schlicher, 0,96% der Anbaufläche]:

Steirische Spezialität, die allerdings rosé-ähnlich ausgebaut wird. Fruchtiger, eher rustikaler Wein mit recht hoher Säure. Im Kabinett-Bereich bisweilen durchaus elegante Weine.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,

Merlot, Syrah (Shiraz)

Seit ein paar Jahren werden diese Rebsorten in Österreich in zunehmendem Maße ausgepflanzt. Es gibt auch schon einige Jahrgänge recht interessanter Weine von diesen Rebsorten, wobei es zu bedenken gilt, dass das Alter der Rebanlagen für die Qualität der Weine eine entscheidende Rolle spielt. Die besten Weine bisher waren zweifellos Cuvées aus diesen, aber auch mit heimischen Rotweinsorten. Für die Zukunft darf man noch viel erwarten.