

**Regionen und Rebsorten.**

Ein Ausflug in die Weinregionen Österreichs bringt unerwartete Ausblicke.

BARBARA HUTTER

# Neue Wege zum Wein



Die Rebzeilen führen den Blick zum Neusiedler See hinab.

BILD: SN/NEUSIEDLERSEE DAC/STEVE HAIDER

**D**ie erste Flasche wurde 2012 geöffnet. Der allererste Jahrgang des Neusiedlersee DAC ist daher folgerichtig ein 2011er – und ein Zweigelt. Dieses noch

recht junge und kaum bekannte Mitglied der österreichischen DAC-Familie gedeiht auf altem Weinland, dem Ostufer des Neusiedler Sees. Lange Rebzeilen leiten den Blick zum Ufer des großen Steppensees, in Richtung Seewinkel schließt der unberührte Schilfgürtel des Nationalparks an.

Wo am Westufer und weiter Richtung Süden der Blaufränkische fröhliche Urständ feiert, wird hier der Zweigelt geehrt, das Herzbinkerl der Österreicher, wenn es um Rotwein geht. „Der Zweigelt hat Kirsch- und Beerenerfruchtaromen, das ist leicht erkennbar und macht ihn so beliebt. Und zugänglich“, sagt Torsten Aumüller vom Verein Neusiedlersee DAC. Was sich hier – von Neusiedl und Gols bis Andau und Illmitz – aus ihm herauskitzeln lässt, zeigt eine junge Winzergeneration, die ihre eigenen Wege geht.

Wie Harald Kiss, der nichts vom oft üblichen Konzentrieren des Mosts hält. Sorgsame Arbeit in den 15 Hektar Weingarten, händisch durchmischte Maische, große Fässer, das gebe viel Frucht und „Eleganz statt Marmelade“, wie der 29-Jährige schmunzelnd sagt.

Den Platzhirsch Zweigelt, aber auch ein wenig Merlot und den sonnenhungrigen Syrah hat Jacqueline Klein in ihren Weingärten. Weil Andau ja der Hitzeinsel sei, erklärt die 32-jährige Kellermeisterin. Auch sie arbeitet mit großen Fässern, gebrauchtem Barrique – um die feine Frucht des Zweigelt nicht durch zu viel Holz zu stören. Ihr Ziel: „Der Wein soll jetzt trinkbar sein, aber ebenso Potenzial zum Lagern ha-

ben.“ Viele der 104 Mitglieder sind zum Zweigelt „konvertiert“, so auch Martin Steiner aus Podersdorf. Seine Mutter Silvia war 2000 die erste Kellermeisterin des Ortes, jetzt legen die beiden ihr Augenmerk statt auf Blaufränkisch auf Zweigelt und freuen sich über den neuen „Verkaufsliebling“, der fast vollständig seine Abnehmer ab Hof findet.

Wer schon in der Gegend ist, die ja – mit Nationalpark, unzähligen Radwegen, St.-Martins-Therme und im Verborgenen blühenden Gourmetadressen wie dem „Gasthaus zum fröhlichen Arbeiter“ in Apetlon – ganz schön viel zu bieten hat, schaut daher am besten gleich selbst bei den Winzern vorbei. Die haben sich die offenen Kellertüren auf die Fahnen geschrieben und wollen so zugänglich sein wie ihr Wein.

Szenenwechsel. Wir fahren in den Norden Österreichs, ins Weinviertel, kurz bevor es ins Tschechische geht. Genau genommen nach Haugsdorf. Sanft wellen sich die Weinberge unter dem herbstlichen Blassblau: eine ideale Gelegenheit, um mit dem Fahrrad herzhaft durch die Landschaft zu strampeln, immer voll Vorfreude auf den nächsten Heurigen. Hier, mitten im Veltlinerland, liegt eine Rotweinsel. Und das schon seit langer Zeit. Entdecker und Spurensucher kommen jedenfalls auf ihre Kosten.

„Niederösterreich wurde in Sachen Wein ja von den bayerischen Klöstern kultiviert, hier jedoch von den Franken“, sagt Norbert Bauer. Und die hätten den Rotwein mitgebracht. Der fühle sich im trockenen, kalkreichen, sandigen Boden wohl, so der vielfach ausgezeichnete Winzer aus Jetzelsdorf, und sei mit kargem Boden sehr zufrieden.

Der Blaue Portugieser war dafür wie geschaffen, frühreif, leichter zu verarbeiten als seine Kollegen und unkompliziert zu trinken. Eingeführt im