

18. Jahrhundert von einem Herrn von und zu Fries, streiten sich bis heute die Gelehrten, woher die Traube wirklich stammt. Wahrscheinlich statt aus Portugal aus dem Slowenischen, als Kreuzung aus der Blauen Zimmettraube und dem Grünen Silvaner, wie Gentests feststellten. Wie auch immer. Dann kamen neue Rebsorten, der Portugieser kam aus der Mode. Durchaus zu Unrecht. „Der Portugieser ist ein Kleinod“, sinniert Norbert Bauer, „und ein gehaltvoller Rotwein, wenn er in der richtigen Lage wächst.“ Der Beweis dafür lässt sich verkosten, etwa in Jetzelsdorf.

Dass der Wein einen Mentor braucht, findet auch Richard Klinger. Der Hamburger hat vor zehn Jahren ein Gästehaus in Retz eröffnet und will neue Freunde für die Rebsorte gewinnen. „Der Blaue Portugieser war Österreichs Hauptsorte und wurde beim Staatsbankett 1955 ausgeschenkt.“ Immerhin eine respektable Vergangenheit. Heute liegt noch eine Flasche der Originalfüllung mit rot-weiß-roter Banderole im Retzer Keller.

Richard Klinger diagnostiziert jedenfalls ein Marketingproblem und gründete vor zwei Jahren den „Der Blaue Portugieser Club reserve“, um die Rebsorte wieder ins wohlwollende Gerede zu bringen, wäre ja gelacht. „Überall sind alte Rebsorten im Gespräch, nur bei uns verkauft man Zweigelt.“ Der sei gut, aber eben nicht regionstypisch.

Zurück in den Süden. „Entdeckt habe ich den Kärntner Wein vor etwa 20 Jahren, mit den ersten Bouteillen von Sem Kegley aus Karnburg und natürlich von Werner Holzfeind hier in Kötschach. Die Qualität war erstaunlich gut.“ Herwig Ertl, Gailtaler Edelgreißler und Verfechter regionaler Produkte, ist gut sortiert mit



Weinviertler Sonnenuntergang über Bauers Tigeralm.



Harte Arbeit, viel Gaudi: Norbert Bauers Team. BILDER: SN/BAUER WEIN



DAC-Winzer: die Steiners ...

Kärntner Wein, seinem Winzernachbarn hält er nach wie vor die Treue. Das südlichste Bundesland ist für vieles bekannt, für Seen und Berge, Speck und Kasnudeln, aber Wein? Und obwohl in Kärnten schon im Hochmittelalter eifrig Weinbau betrieben wurde, kam der entscheidende Stupser von außen.

Der Illmitzer Herbert Gartner begann in den 1970ern mit Weinbau im Lavanttal, nach und nach folgten weitere Pio-



und Jacqueline Klein. BILDER: SN/HUT

nierbetriebe. „In den letzten 15 Jahren ist die Anbaufläche von fünf auf 130 Hektar gestiegen“, sagt Horst Wild. Der Winzer und Präsident des Weinbauverbands Kärnten freut sich über den Zuwachs. Man habe bei Weinwettbewerben, wie dem Salon Österreich Wein oder der Austria Wine Challenge Vienna, Auszeichnungen erreicht.

„Der Trend zum regionalen Genuss macht auch beim Wein nicht halt, und das ist

gut so“, findet Franz Egger, seit 24 Jahren Sommelier und Serviceleiter im Karnerhof. Er bestückt den Weinkeller auch mit besonderen Tropfen aus Kärnten. Viele gute, gereifte Weine werden am Faaker See sogar glasweise angeboten, ist der Karnerhof doch Kärntens „Weinwirt 2019“. „Es macht uns Freude, jedes Jahr neue Weine zu entdecken, derzeit liegt unser Augenmerk auf Naturwein und die spannenden Produkte des Weinlandes Kärnten.“

Die Winzer haben sich im Obstbauparadies Lavanttal, aber vor allem in Mittelkärnten etabliert, also rund um Magdalensberg und Längsee. Von Karnburg bis Vinum Virunum, in kleinen und auch großen Domänen, wie dem Gut Taggenbrunn, wo Andrea und Alfred Riedl den prächtigen Gutshof und die 40 Hektar Rebfläche durch ihre Uhrenmarke Jacques Lemans finanzieren. Oder das Weingut Georgium von Shootingstar Marcus Gruze, der mit seiner Partnerin Uta Slamanig die „Raw“-Weinszene mit seinen Burgundersorten zum Stauen bringt – alles biodynamisch, mit langen Maischezeiten und Naturhefe. Und bei Tainach ist ein neuer, stylischer Weinbaubetrieb im Entstehen: Gut Lilienberg. Es geht voran.

Werner Holzfeind ist immer noch dabei, reduziert den Ertrag seiner Stöcke auf je einen halben Liter. Nur so sei in dieser Höhenlage Qualität zu erreichen. Jetzt hofft er auf Nachfolge: die beiden Söhne des Biokäsemeisters Hubert Zankl. „Eine gute Kombination: Käse und Wein.“

Allerdings. Auch im Westen, in Vorarlberg. Wein im Ländle? Warum nicht, rund um den Bodensee liegen 1500 Hektar Weingärten. „Seit mehr als 1000 Jahren wird



Stammhaus der Weinkellerei Lenz Moser in Rohrendorf.

BILD: SN/MARTIN EDER

Die Weinkellerei Lenz Moser

Der Botschafter österreichischer Weinkultur.

Der Name Lenz Moser ist untrennbar mit Österreichs Weinbau verbunden. Der heutige Guts Keller von Lenz Moser in Rohrendorf bei Krems gilt als Ausgangspunkt wichtiger Impulse zur Pflege österreichischer Weinkultur. So wurde hier durch Prof. Dr. Lenz Moser III. die „Lenz Moser Hochkultur“ begründet, die den Weinbau in den 1950er-Jahren revolutionierte. Sein Grundsatz „Die Wahrheit im Wein ist die Liebe des Winzers zur Natur, zur Pflege der Reben, zur Sorgfalt in der Kelterung, zur Ehrlichkeit im Keller und zur Echtheit des Produkts“ gilt auch heute noch im Unternehmen.

Herzstück des Betriebs ist das prächtige Stammhaus in Rohrendorf bei Krems. Im jahrhundertealten Guts Keller befindet sich ein beeindruckendes Holzfass mit 56.589 Liter Inhalt für den Ausbau von Rotwein. Der 1953 kunstvoll geschnitzte Fassboden, dieser zierte das alte Fass, mit dem Motiv „Noah empfängt den Rebstock von Gott dem Herrn“ ist bestens erhalten und schmückt nun die Vorderansicht des neuen 1000-Eimer-Fasses.

Österreichische Qualitätsprodukte

Durch die Zusammenarbeit mit Weinbauern und Winzergenossenschaften in den Weinbaugebieten Niederösterreich und Burgenland ist gewährleistet, dass sich ausschließlich österreichische Weine



Kellereileiter Ing. Ernest Großbauer.

BILD: SN/WWW.POV.AT

im Angebot befinden. Neben dem Stammsitz in Rohrendorf bei Krems bewirtschaftet die Weinkellerei Lenz Moser das Schlossweingut des Souveränen Malteser Ritterordens in Mailberg im Weinviertel (50 Hektar) und das Weingut Klosterkeller Siegendorf im Burgenland (24 Hektar). Beide Weingüter zählen zu



Kremstal DAC Grüner Veltliner 2017 – Gold bei der Berliner Weintrophy. BILD: SN/MARTIN EDER



Servus 5% – mit wenig Alkohol, aber viel Geschmack.

BILD: SN/MARTIN EDER

den Leitbetrieben Österreichs. In der modernen Kellerei reifen die Rotweine in Edelstahlfässern sowie in traditionellen großen Holzfässern oder in Barriques. Die Weißweine dagegen bewahren durch die Lagerung in gekühlten Edelstahlfässern ein Maximum an Frische und Fruchtigkeit. Die Verwendung von schonenden und rationalen Verarbeitungsmethoden verfolgt stets ein Ziel: die Produktion hochwertiger Qualitätsweine mit vernünftiger Preisgestaltung.

Ausgezeichneter Wein

Wie gut dieses Ziel erreicht wird, beweist eine lange Liste von Prämierungen und Auszeichnungen für Lenz-Moser-Weine bei nationalen und internationalen Wettbewerben und Verkostungen. Kellereileiter Ing. Ernest Großbauer: „Wir sind stolz auf diese Auszeichnungen, denn sie geben beim Weinkauf unseren Kunden die Sicherheit, einen Wein aus einer vielfach prämierten und ausgezeichneten Weinkellerei zu erwerben.“

Es gibt aber auch viel Neues aus der Weinkellerei Lenz Moser: Mit wenig Alkohol, aber mit viel Geschmack überzeugt der neue alkoholarme Wein „Servus 5%“. Mit dem neuen „Lenz Moser Kremstal DAC Grüner Veltliner“ rückt Lenz Moser seine Rohrendorfer Herkunft verstärkt in den Mittelpunkt. Die internationalen Weinjuroren der Berliner Weintrophy haben den Jahrgang 2017 bereits mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

WWW.LENZMOSER.AT