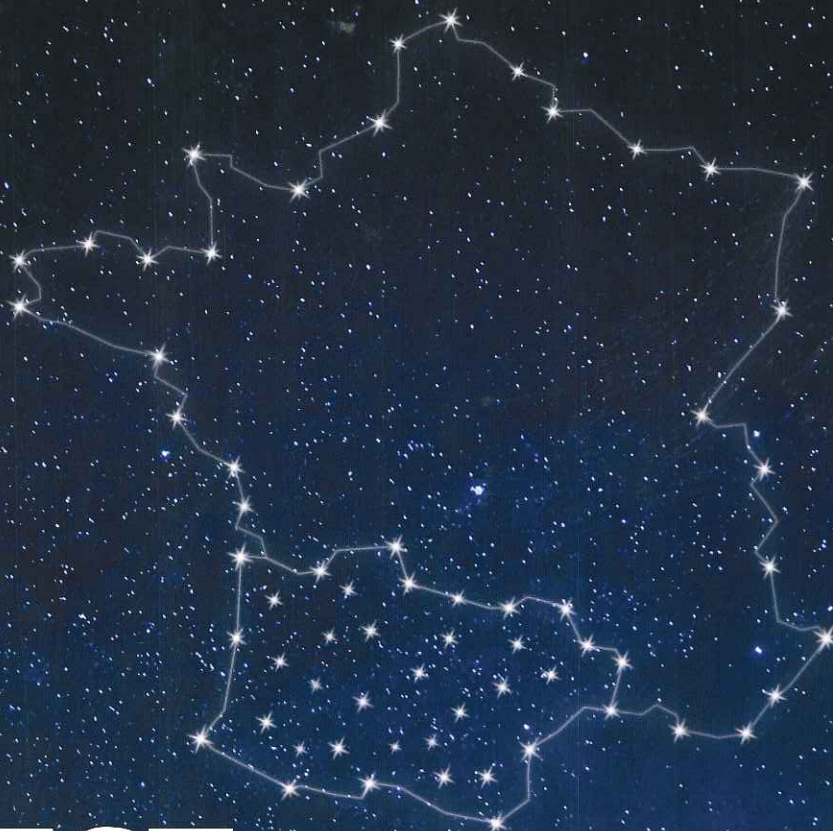




**Gekürt:  
RIESLING  
CHAMPION  
2012**



# SÜDWEST- FRANKREICH

18 Seiten über die neuen Sterne  
am Weinhimmel. Diese Appellationen  
müssen Sie kennen!

## DIE RIESLING-ELITE

Über 1300 Weine getestet - das sind Deutschlands Beste!  
Unglaublich, aber wahr: 15 von ihnen kosten unter 8 Euro

## HÖLLENRITT

Wie ein furchtloser  
Flieger Reben rettet

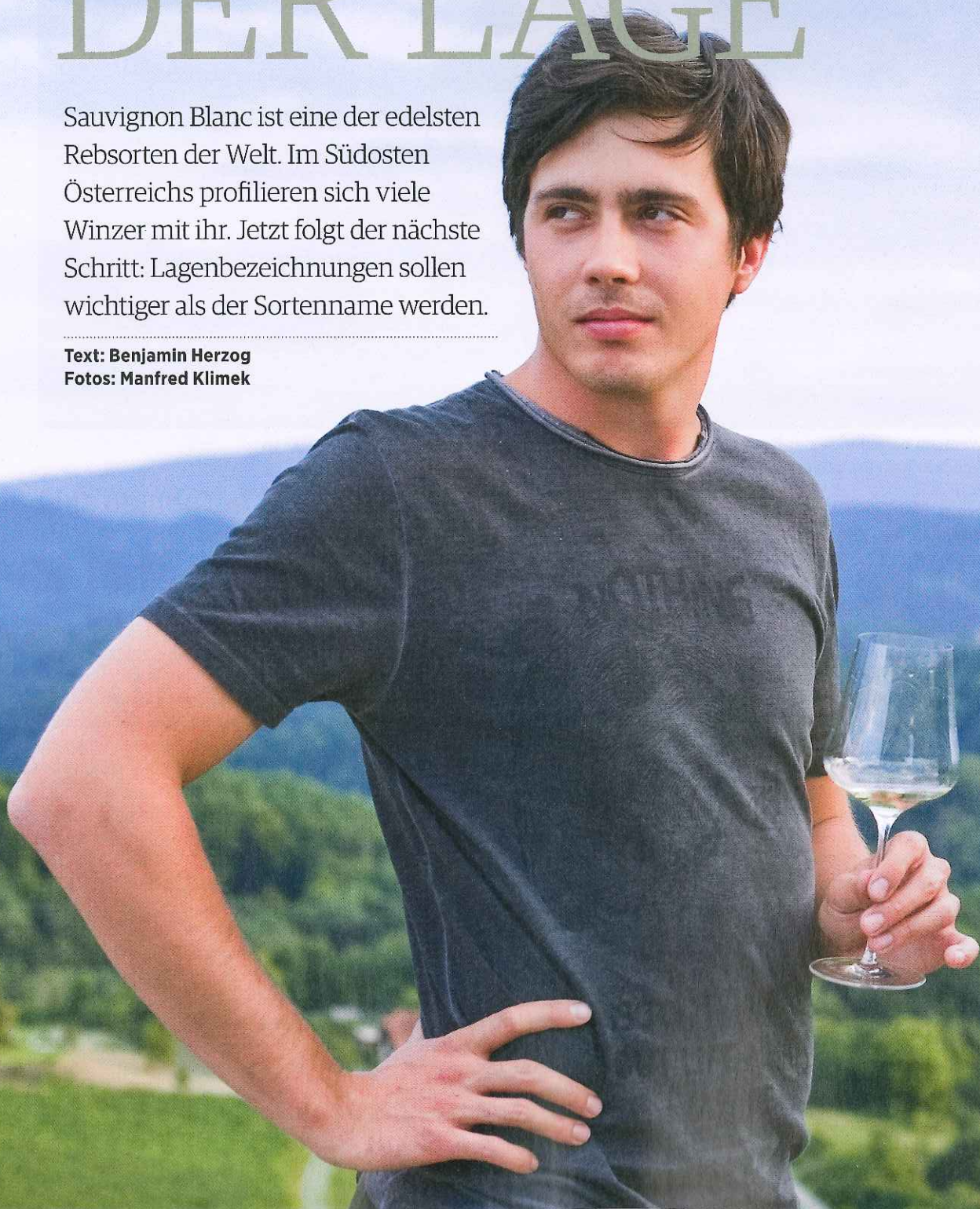


Sauvignon Blanc aus der Steiermark

# EINE FRAGE DER LAGE

Sauvignon Blanc ist eine der edelsten Rebsorten der Welt. Im Südosten Österreichs profilieren sich viele Winzer mit ihr. Jetzt folgt der nächste Schritt: Lagenbezeichnungen sollen wichtiger als der Sortenname werden.

Text: Benjamin Herzog  
Fotos: Manfred Klimek

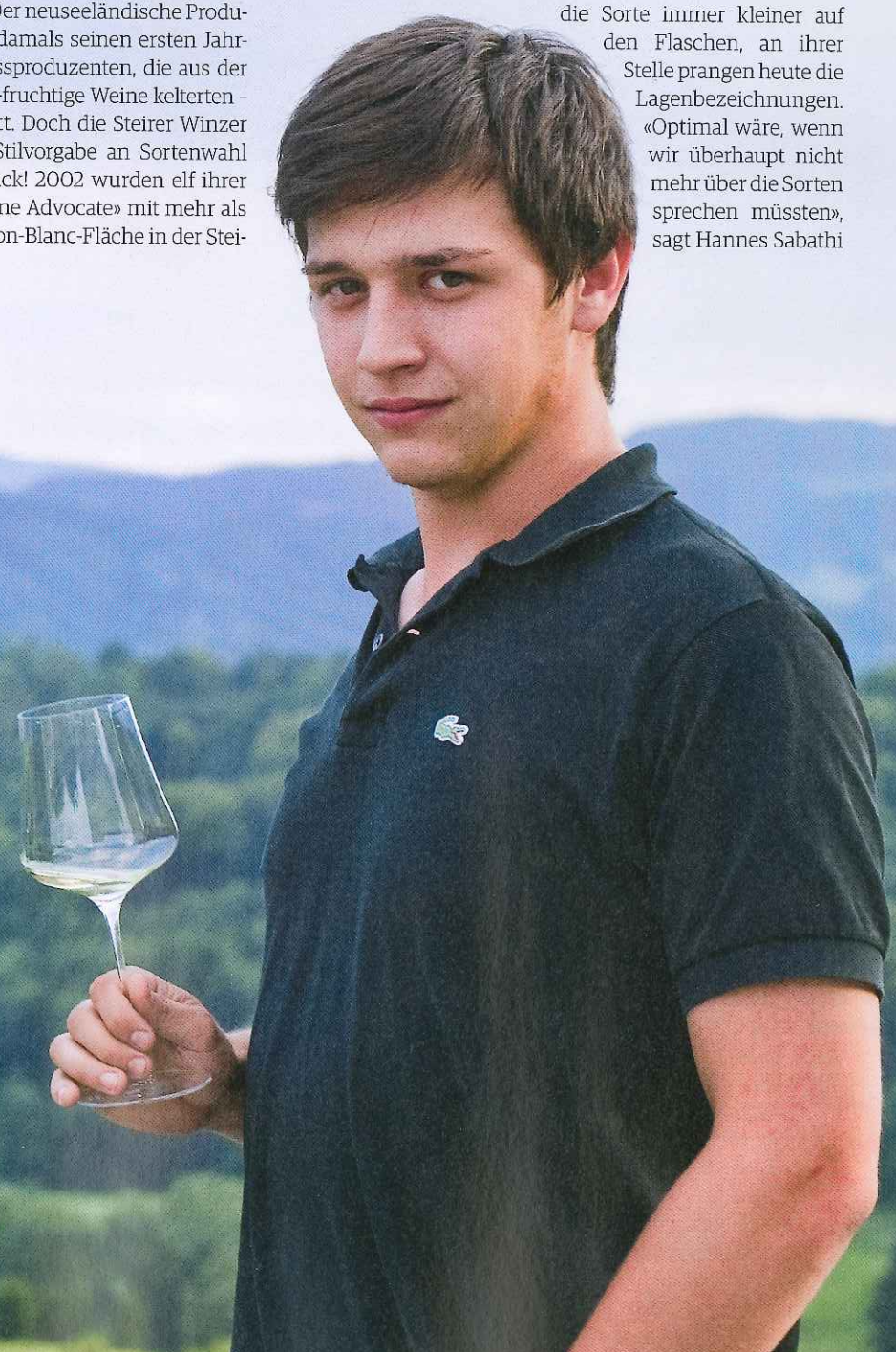




**D**as Weingut Gross steht wie eine Quelle des Wachstums am Rande des Ratscher Nussbergs in der Südsteiermark. Es wirkt, als ob sich das Rebland von hier aus über die Hügel Richtung Slowenien ergiesen würde. Die Brüder Johannes und Michael sitzen unter einem grossen Baum im Familiengarten. Ihr Vater, die steirische Winzerlegende Alois Gross, ist massgeblich dafür verantwortlich, dass seine Söhne von hier aus viele Sauvignon-Blanc-Stöcke sehen. «Manchmal wünschte ich, dass eine andere Rebsorte bei uns so toll gedeihen würde. Viele Menschen denken, dass Sauvignon nur einfache und billige Weine hervorbringt», sagt Johannes. Als die Steirer Winzer in den 70er Jahren begannen, die Qualität ihrer Sauvignon mit viel Aufwand zu steigern, ahnten sie noch nicht, dass 15 Jahre später ein wahrer Boom der Sorte einsetzen würde. Der neuseeländische Produzent Cloudy Bay Vineyards füllte damals seinen ersten Jahrgang ab, auf ihn folgten viele Grossproduzenten, die aus der Sorte grasig-grüne oder parfümiert-fruchtige Weine kelterten – das Image des Sauvignon Blanc litt. Doch die Steirer Winzer hielten trotz Mengendruck und Stilvorgabe an Sortenwahl und Qualitätspolitik fest. Zum Glück! 2002 wurden elf ihrer Lagenweine in Robert Parkers «Wine Advocate» mit mehr als 90 Punkten bewertet. Die Sauvignon-Blanc-Fläche in der Stei-

ermark hat sich in der Folge bis 2009 mehr als verdreifacht. Um der internationalen Konkurrenz im unteren Sauvignon-Segment von vornherein aus dem Weg zu gehen, brachte das Weingut Gross dieses Jahr den ersten Basis-Sauvignon ganz ohne Sortenbezeichnung auf den Markt. «Ein echter Südsteirer», sagt Johannes Gross. Die Trauben dafür stammen von den jüngsten Reben des Gutes in verschiedenen Lagen. Jakobi heisst der Wein, benannt nach dem steirischen Winzerfeiertag, an dem die Klapotetzen, die regionaltypischen, klappernden Holzwindräder, aufgestellt werden. Sie sollen die Vögel von den reifenden Trauben fernhalten.

Schon seit Mitte der 90er Jahre gibt es in der Südsteiermark eine grosse Gruppe von Winzern, die Herkunfts- anstatt Sortenweine produzieren wollen. Bei den Lagenweinen steht die Sorte immer kleiner auf den Flaschen, an ihrer Stelle prangen heute die Lagenbezeichnungen. «Optimal wäre, wenn wir überhaupt nicht mehr über die Sorten sprechen müssten», sagt Hannes Sabathi



Die Brüder Armin (l.) und Stefan Tement produzieren auf ihrem Familienweingut 20 verschiedene Weine in der Steiermark sowie einen Sauvignon Blanc in Slowenien (hier im Hintergrund).

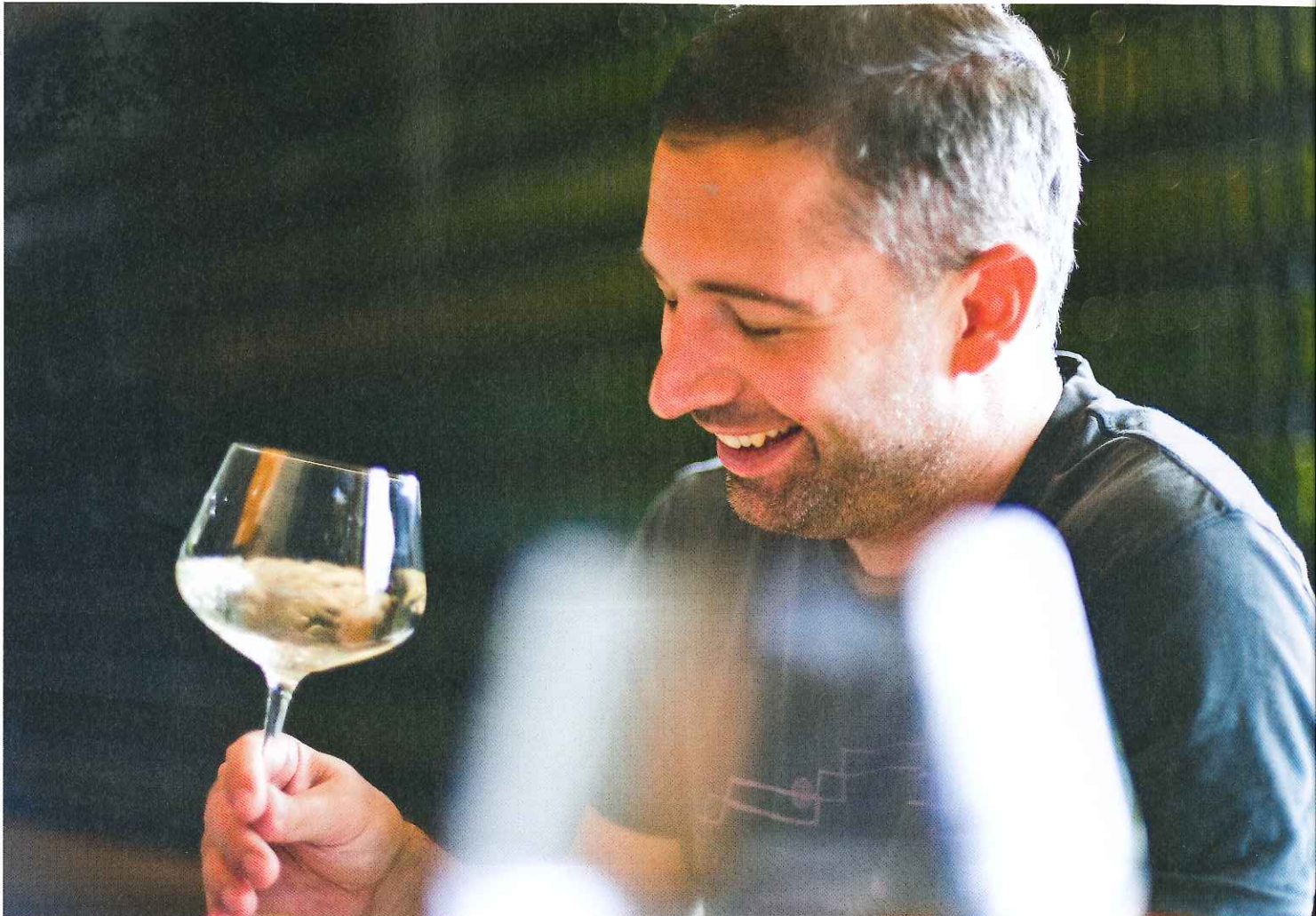




**Seine Sauvignon Blanc zeichnen sich durch ein enormes Alterungspotenzial aus: Willi Sattler vom Weingut Sattlerhof in Gamlitz.**







bestimmt. «Mein Kranachberg ist immer ein Sauvignon Blanc, dort steht kein Morillon oder Muskateller mehr.» Die grössten Sauvignon der Welt, wie ein Pouilly-Fumé oder ein Sancerre, brauchen schliesslich auch keine Sortenbezeichnung. Sabathi produziert heute 40 Prozent Sauvignon, 70 oder 80 will er erreichen. «Sein Potenzial ist riesig. Der beste Sauvignon ist noch nicht gemacht worden.»

#### **Eleganz statt Üppigkeit**

Sauvignon Blanc fühlt sich in der hügeligen Südsteiermark besonders wohl, dort befindet sich auch der Grossteil der Produzenten. Die Weststeiermark ist Schilcherland, der Blaue Wildbacher macht hier keiner anderen Sorte so

schnell Platz. Das Weingut Neumeister befindet sich in der dritten Unterregion, der Südoststeiermark. Die Winzerdichte ist hier weit geringer als im übrigen Steirerland. Auch für Christoph Neumeister ist Sauvignon Blanc die Sorte mit dem grössten Potenzial in seiner Heimat. Er steht im Eingang seines modernen Weinguts, Sichtbeton und Holz verleihen dem Designhaus einen edlen und doch urtümlichen Charme. «Eigentlich würde ich viel lieber in einem alten, renovierten Winzerhaus arbeiten», sagt Neumeister, um gleich anschliessend zu loben, dass das Gebäude von aussen gar nicht gross auffällt. «Üppige Fruchtweine zu machen, wäre bei uns ganz einfach», meint er. Aber opulente Sauvignon sind hier schliesslich nicht daheim.

Und so probiert er, ganz im Sinne seines Vaters Albert, den Spagat zwischen Trinkbarkeit und Anspruch zu schaffen, Weine zu kreieren, die mit Balance und Eleganz überzeugen und nicht mit plakativer Frucht oder Üppigkeit. Im Ausland spricht er gerne von «Serious Sauvignon», ernsthaftem Sauvignon. «Wir machen ihn so, wie man ihn eigentlich nie machen sollte.» Lange Maischestandzeiten von 12 bis 48 Stunden gehören ebenso dazu wie Spontangärung oder der moderate und späte Einsatz von Schwefel. «Wir haben in den letzten 15 Jahren gelernt, im Keller so wenig zu tun wie nur möglich. Man darf einfach keine Angst vor dem Resultat haben.» Angst hatte Neumeister auch nicht, als ihm ein Traubenzulieferer vor vier Jahren

**Mit dem Resultat sehr zufrieden: Christoph Neumeister ist glücklich mit seinem Weissen von den ältesten Sauvignon-Blanc-Reben Österreichs.**



**Alle seine Weine sind Cuvées mit Sauvignon-Blanc-Anteil: Demeter-Winzer Ewald Tscheppe vom Weingut Werlitsch in Leutschach.**



0,42 Hektar Sauvignon vermachte. Mit Pflanzjahrgang 1937, 1951 und 1967 handelt es sich wohl um die ältesten Stöcke in ganz Österreich. Obwohl die Sorte hier seit Jahrhunderten angebaut wird, war sie bis vor 30 Jahren vor allem im gemischten Satz zusammen mit Muskateller, Welschriesling oder anderen Varietäten durchmischt auf einer Parzelle zu finden. «Es ist ein Riesenglück, dass die alten Männer diese Stöcke nicht ausgerissen haben», lacht Neumeister. Der daraus produzierte Wein «Alte Reben» überraschte ihn selber: «Ich dachte, das gäbe nun so eine richtige Sauvignon-Bombe.» Das Gegenteil ist der Fall.

Bei Ing. Reinhold Holler, Fachlehrer für Kellerwirtschaft an der Weinbauschule Silberberg, drücken die jungen

Steirer Winzer die Schulbank. Zusammen mit seinen Studenten produziert und vermarktet der Weinprofessor vier Sauvignon, einen davon aus biologischem Anbau. Doch gerade bei dieser Rebsorte gilt es, vor der Praxis die Theorie zu kennen. «Es gibt wenige Rebsorten, die man so stark über Technologie steuern kann wie Sauvignon Blanc», erklärt Holler. Grund dafür ist die Zusammensetzung der wichtigsten Aromakomponenten. Die sogenannten Thiole sind schwefelhaltige Verbindungen, die an tropische Früchte, Grapefruit, Cassis oder Stachelbeere erinnern. Trauben und Moste weisen die sortentypischen Thiol-Noten nicht auf, sie liegen dort gebunden an Aminosäuren vor und werden erst im Verlauf der Gärung frei-

gesetzt. Einige Hefen können das besser, andere schlechter. «Thiole reagieren sensibel auf Kupfer und Oxidation», erklärt Holler. «Sauvignon Blanc ist alles andere als eine einfache Rebsorte.» Die zweite prägende Aromengruppe - die Methoxyprazine - sind für die grün-vegetativen Noten verantwortlich und kein Alleinstellungsmerkmal des Sauvignon, sondern ein Zeichen für nicht ausgereiftes Traubengut. «Wir sind vorsichtig, wenn es darum geht, neue Kellertechniken zu vermitteln», sagt Reinhold Holler, «der Schwerpunkt soll immer der klassische Ausbau bleiben.» Doch wenn die Schüler von einem Praktikum ins Weingut Silberberg zurückkommen, ist der Wissensdurst oft gross. Und so experimentiert Holler auch mit einem «Fassl»





Für Hannes Sabathi aus Gamlitz ist sandiger Schotterboden die Basis für einen hervorragenden Sauvignon Blanc.



**Johannes (I.) und Bruder Michael Gross vom gleichnamigen Weingut in Ratsch nennen einen ihrer Sauvignon Blanc Jakobi – ganz ohne Hinweis auf die Rebsorte.**



schwefelfreiem Sauvignon. Naturnaher Anbau, schonende Kellerarbeit und der Einsatz von Schwefel sind Themen, mit denen sich nicht nur angehende Winzer, sondern auch gestandene Produzenten weltweit beschäftigen. In Frankreich, der Heimat des Sauvignon Blanc, sind Vins Naturels populär, Weine, die mit möglichst wenig menschlichen Eingriffen entstehen. Auch der steirische Demeter-Winzer Ewald Tschette vom Weingut Werlitsch produziert so nah an der Natur wie irgend möglich. «Ich bin überzeugt, dass ich viele meiner Weine in Zukunft schwefelfrei ausbauen werde», sagt er, legt die Stirn in Falten und denkt nach. «Ich weiss auch, dass nicht alles Schwefelfreie unserer Vorstellung von Wein entspricht.» Damit beschreibt Tschette nicht nur seine Einstellung zum Weinmachen, sondern auch seine Weine ziemlich treffend. Er arbeitet nur mit Cuvées, Sauvignon Blanc ist oft ein wichtiger Bestandteil. Das Resultat ist so etwas wie ein Gegenkonzept zum fruchtigen Wein und erinnert tatsächlich an Projekte von Winzern der französischen Vin-Naturel-Bewegung, einfach ein we-

nig angepasster - steirischer Naturwein halt. Was im ersten Moment als Fehlton wahrgenommen wird, verschwindet nach Sekunden im Glas, danach beginnt ein Aromenspiel, das nicht nur ungewohnt, sondern für den Weingeübten auch unheimlich spannend ist. Die Weine sind in jungen Jahren oder frisch geöffnet noch sperrig und verschlossen, erst nach einigen Jahren in der Flasche oder ein paar Tagen an der Luft zeigen sie sich ausgeglichen. Tschette lacht verschmitzt und fragt, wann er den gerade verkosteten Wein wohl geöffnet habe - es sind drei Wochen, dem Wein ist nur eine leichte Oxidation anzumerken. «Ich entdecke in meinen Weinen immer wieder Aromen, die neu für mich sind», sagt Tschette. «Es fällt mir schwer, meine Weine zu beschreiben, jeder muss sie selber erleben.»

#### **Burgundische Ambitionen**

Naturweine wie diejenigen von Ewald Tschette stossen bei den Kollegen auf viel Interesse, diesen Stil verfolgen wollen die renommierten Produzenten jedoch nicht. «Diese Weine sind

hochinteressant», sagt Armin Tement. «Doch für meine Philosophie zu stark von ihrem Ausbau geprägt.» Tement will Weine machen, die primär von ihrer Herkunft beeinflusst sind. Seine Familie gehört mit ihren 100 Hektar Reben zu den grössten Selbstkelternern in der Region, 80 Hektar besitzt sie in Österreich, 20 in Slowenien. Bei der Fahrt mit dem Allradauto durch die steilen Lagen ist einem nie ganz klar, in welchem Land man sich gerade befindet. Gut, dass der 26-jährige Armin Tement den Überblick stets behält: Mehr als 20 verschiedene Weine produziert seine Familie in der Steiermark. Von ihrer Domäne Ciringa in Slowenien gibt es nur einen - einen Sauvignon Blanc. Das ambitionierteste Sauvignon-Produkt aus österreichischer Produktion ist der Zieregg IZ, Zieregg steht für die Lage und IZ für interzellulär. «Es hat nichts mit Zeitreisen zu tun», erklärt der junge Winzer. Es geht dabei um die Art der Herstellung: Die besten Trauben aus der Toplage Zieregg werden einzeln von Hand abgebeert und anschliessend interzellulär, also am Stück und ohne Saft, während sechs



bis acht Wochen vergoren. Danach wird schonend abgepresst und der Saft in einem 700-Liter-Eichenholzfass weiter vergoren. Ein grosser, intellektueller Sauvignon Blanc mit 15 Prozent Chardonnay-Anteil. «Das ist definitiv unser aussagekräftigstes Produkt», sagt Armin Tement zufrieden.

Das Weingut Tement ist zusammen mit anderen Spitzenproduzenten in der Gruppe der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter (STK) organisiert. Die Elite der Steiermark hat Vorbildcharakter für viele kleinere Betriebe. So ist es ihnen zu verdanken, dass die Steirer Winzer ihre Weine Jahr für Jahr später auf den Markt bringen können. Ein Ziel der Gruppe ist es, ein System nach Burgunder Vorbild einzuführen, wo auf Spitzenlagen die Sorte vorgeschrieben würde. «Die Steiermark ist dafür leider noch zu unbedeutend», sagt Armin Tement. «Ein gemeinsames System im deutschsprachigen Raum oder wenigstens ein gesamtösterreichisches, das wäre wünschenswert.» Die steirischen Winzer sind heute vom Potenzial ihrer Gegend genauso überzeugt wie die Winzer aus dem Bordelais oder dem Loire-Gebiet von ihren Lagen.

Willi Sattler vom berühmten Sattlerhof ist einer der Mitbegründer des Qualitätsweinbaus in der Steiermark. Er verfolgt mit Argusaugen, wie seine eigenen Kinder und die seiner Kollegen das weiter vorantreiben, was er und seine Mitstreiter vor Jahrzehnten begonnen haben. «Wir befinden uns in einer spannenden Zeit», sagt er wohlwollend. Erst kürzlich verkostete er mit Journalisten und Geschäftspartnern alte Sattlerhof-Sauvignon. Das Lagerpotenzial der Weine wird noch immer unterschätzt, viele Flaschen werden viel zu jung getrunken. 1979 war für den steirischen Sauvignon ein Schlüsseljahr: Ein Weinhändler aus Innsbruck entdeckte ihn damals. «Bis dahin war der Wein praktisch unverkäuflich, nicht mal als Verschnittpartner verwendeten wir ihn», erklärt Sattler. Dass nur Jahre später ein wahrer Sauvignon-Boom ausbrechen und die Sorte als Massenwein wahrgenommen werden würde, konnten er und seine Kollegen nicht ahnen. Rückblickend findet er aber auch nicht, dass das dem steirischen Wein jemals geschadet hat. «Es ist nicht wichtig, wie viel Sauvignon es auf dem Planeten gibt. Wichtig ist einzig und allein, dass es ihn gibt.» 

## Probieren

Steirer Sauvignon kennt viele Gesichter. Dank der abwechslungsreichen Bodenstrukturen, Mikroklimata und Arbeitsweisen entwickeln die Produzenten oft eine ganz eigene Handschrift. In Zusammenarbeit mit dem **Steirer Sommelier-Verein (www.stsov.at)** haben wir eine Auswahl erstellt, die diese Vielfalt widerspiegelt.

**Andreas Tscheppe**  
**Sauvignon Blanc 2011**  
Loire-Stil. Ein sehr reifer und kühler Sauvignon aus biodynamischem Anbau. Gutes Reifepotenzial.  
**Preis: 10,50 Euro**

**Domäne Müller**  
**Sauvignon Blanc Private Reserve 2007**  
Klone von der Loire auf Schiefer- und Mergelböden. Ein komplexer, grosser Sauvignon, der noch Zeit im Keller braucht.  
**Preis: 44,99 Euro**

**Lackner-Tinnacher**  
**Sauvignon Blanc Welles 2010**  
Das Gut produziert Sauvignon mit internationalen Ambitionen. Dieser Wein aus einer grossen STK-Lage ist exotisch und üppig, sehr kräuterig und auch mineralisch.  
**Preis: 28 Euro**

**Ploder Rosenberg**  
**Sauvignon Blanc Linea Reserve 2010**  
Philosophischer Sauvignon, auf Vulkangestein gewachsen. Spontan vergoren und zu 100 Prozent biologisch.  
**Preis: 32 Euro**

**Sattlerhof**  
**Sernauberg Sauvignon Blanc 2011**  
Holz, Holunder, viel Frucht, sehr charmant und verspielt, enormes Alterungspotenzial.  
**Preis: 18,50 Euro**

**Weingut Daniel Jaunegg**  
**Sauvignon Blanc Muri 2008**  
Reifes Rebmaterial, spät gelesen. Der daraus resultierende hohe Alkoholgehalt ist gut eingebunden, das Holz elegant eingesetzt.  
**Preis: 23 Euro (Jahrgang ausverkauft)**

**Weingut Ewald Zweytick**  
**Sauvignon Blanc Ried Stermetzberg 2010**  
Nichts für Jungweintrinker. Ein Sauvignon von grosser Mineralität und enormem Potenzial.  
**Preis: 21 Euro**

**Weingut Frauwallner**  
**Sauvignon Blanc Hochrosenberg 2011**  
Loire-Stilistik aus klassischem Stahltankausbau. Weich und rund mit Aromen reifer Paprika.  
**Preis: 13 Euro**

**Weingut Gross**  
**Jakobi 2011**  
Typisch steirisch, typisch Gross: Beeren, wenig Paprika und ein Hauch Holunder, schlank, trinkig und harmonisch.  
**Preis: 8,50 Euro**

**Weingut Hannes Sabathi**  
**Sauvignon Blanc Kranachberg 2010**  
Mineralisch, schlank und kompakt mit Aromen von reifen, exotischen Früchten. Elegant mit leichter Salzigkeit und schöner Länge.  
**Preis: 17,60 Euro**

**Weingut Tement**  
**Zieryegg IZ Reserve 2007**  
Zuerst verschlossen, dann eine satte Frucht, kräftig und komplex. Ein grosser Wein. Unbedingt vorab dekantieren.  
**Preis: 69 Euro**

**Weingut Repolusk**  
**Sauvignon Blanc Oberglanz 2011**  
Dieses Weingut arbeitet nie mit Holz. Alle Weine kommen aus dem Stahltank. So auch dieser: dicht und ausdrucksstark, exotisch und mineralisch.  
**Preis: 9 Euro**

**Weingut Tschermonegg**  
**Premium Sauvignon Blanc Oberglanzberg 2010**  
Klassiker aus Glanz: geradliniger, typischer Sauvignon Blanc. Schlank und saftig mit animierenden Blütennoten.  
**Preis: 15,90 Euro**

**Weingut Werlitsch**  
**Ex Vero II 2006**  
70 Prozent Sauvignon, 30 Prozent Chardonnay. Naturwein, nur wenig geschwefelt. Burgundischer Sauvignonstyp. Sollte jeder selber erleben.  
**Preis: 18,90 Euro**

**Weingut Wolmuth**  
**Sauvignon Blanc Klassik 2011**  
Typischer Steirer. Paprika und Holunder in der Nase, straffe Säure am Gaumen.  
**Preis: 10,40 Euro**

*Alle Preise verstehen sich ab Weingut.*