

Pressespiegel

08. Mai 2023

1 Schlagzeilen

Inhaltsverzeichnis

Bio ein Etikett , das immer öfter an Topweinen haftet

ÖGZ Österreichische Gastronomie- & Hotel-Zeitung (Print) | 05.05.2023 | Seite 28, 29
Leitenbauer Delikatessen

3

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: Roland Graf


ÖGZ Wein & Spirituosen

„Bio“ – ein Etikett, das immer öfter an Topweinen haftet

Als önologische „Birkenstock-Fraktion“ lässt sich der biologisch wirtschaftende Teil der Winzerschaft längst nicht mehr klassifizieren. Gesunde Reben und vielfältiges Bodenleben sind Qualitätsmarker geworden

Wir keltern keinen Wein, bei uns darf Wein werden.“ Das Statement des südoststeirischen Winzers Michael Gangl vom Weingut Kobatl trifft den Kern dessen, was biologisches Arbeiten im Weingarten und Keller heute auszeichnet. Möglichst wenig Eingriffe menschlicher Art sollen den Wein als Naturprodukt stärken. Dass dabei immer auch technische Errungenschaften wie saubere Vergärung und moderne Pressen zum Einsatz kommen, würden nur Romantiker leugnen. Doch die Wiederentdeckung der Rebe als Pflanze ist unumkehrbar geworden. 22 % der österreichischen Weinbaufläche (oder 9.901 Hektar) werden aktuell biologisch bewirtschaftet – und die Tendenz dabei ist weiter steigend.

Text: Roland Graf

Zumal sich auch dem Klimawandel nicht durch ein Mehr an Düngen oder Pestiziden begegnen lässt. Nur widerstandsfähige Pflanzen können den zur Regel gewordenen längeren Trockenperioden in Ostösterreich auch trotzen. Das beginnt bereits beim Schutz der Junganlagen vor Hitze. Entdeckt werden dabei wieder alte Methoden des Was-

ser-Rückhaltens wie Stroh in den Rieden oder Bäume rund um die Weingärten, die ebenfalls für mehr Feuchtigkeit sorgen. Will man auch gänzlich ohne Kupfer im Weingarten auskommen – das EU-Biosiegel erlaubt diesen Schutz vor Fäulnis ja –, führt der Weg zumeist zu biodynamischem Wirtschaften.

Der Rebstock trinkt gerne Tee

Pflanzentees, sogenannte Präparate, sind dabei weniger esoterisch, als das von Kritikern gerne angeführt wird. „Die Mondphasen sind hier nicht so wesentlich“, präzisierte Vincent Masson als Spezialist für diese Präparate bei seinem Besuch beim heurigen Treffen der „Demeter“-Winzer in Wien. Doch vor allem interessieren derlei technische Feinheiten immer weniger Konsumenten. Denn es ist der Geschmack, der am Ende gute Weine auszeichnet. In sich ruhende Reben bringen in der Regel auch balanciertere Weine hervor. Das unterstreicht auch der generell zu beobachtende Rückgang des Alkohols, den Winzer nach der Umstellung auf Biolandwirtschaft feststellen.

Mehr Ertrag und intensives Wachstum sind Dogmen von gestern, die speziell in der jüngeren

Winzergeneration stark hinterfragt werden. Jedes Gramm Säure mehr, jede Finesse, die Wein unter klimatischem Stress aufweist, ist hingegen hochwillkommen. Und der Weg dorthin führt im Weingarten über gesündere Böden, die Wasser halten und vor allem ein vielfältiges mikrobiologisches Leben aufweisen. Wo man diese Lebendigkeit auch im Wein spüren kann, checkte das Kostquartett der ÖGZ exklusiv für diese „grüne“ Ausgabe.

DIE NÄCHSTEN ÖGZ-VERKOSTUNGEN

Pils	2. Juni
Burgundersorten	16. Juni
Frankreich	16. Juni
Wodka, Anisette	16. Juni

Melden Sie Ihre Produkte an:
wolfgang.schmid@weinadvokat.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: Roland Graf



Die Jury

Das Koster-Trio



Das ÖGZ-Kostertrio war in Georg Leitenbauers Grätzlvinothek zu Gast

Wie kommen die Bewertungen auf diesen Seiten zustande? Die ÖGZ lud Bio-Winzer ein, kostenpflichtig ihre Verkost-Muster einzureichen. Dieser Querschnitt durch das Marktangebot wurde in aufsteigender Reihenfolge nach Alkohol und thematisch in Gruppen (z. B. „Bio-Schaumwein“) aufgeteilt und gedeckt verkostet, um die Besten der Kategorie zu ermitteln.

Die Proben wurden bei Georg Leitenbauers „Wurstkultur“ in der Wiener Neubaugasse vom Hausherrn, Sylvie Hütter, Wolfgang Schmid und Roland Graf verkostet. Letzterer hielt auch die naturbelassenen Eindrücke, inklusive Speisen-Tipps zu den Weinen, fest. Wie immer wurden die Produkte verdeckt verkostet und aus den individuellen Einschätzungen die Träger des ÖGZ-Gütesiegels 2023 in Gold ermittelt.



Der Mandarin

Szigeti: ÖGZ-Gold für einen saftigen „Wölsch“-Sekt

Seit der Gründung der Kellerei im Jahr 1991 hat es sich Peter Szigeti zur wichtigsten Aufgabe gemacht, die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorten in seinen Produkten einzufangen. Dafür verbringt er zusammen mit seinem Kellermeister viel Zeit in den Weingärten seiner Partner und Lieferanten.



Feine Fruchtsüße, die zwischen Dosenmandarine, Kastanienblüte und etwas Ananas oszilliert. Am Gaumen mit druckvoller Perlage, erneut Mandarine und auch eine etwas herbere Zitrusfrucht. Vollmundig und recht weinig, die fruchtigen Noten (auch Gelber Apfel) werden gut abgepuffert.

Sektkellerei Szigeti //

Bio Welschriesling brut / 12,5 %

NK / € 15,90 / www.szigeti.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: Roland Graf

Apples and Pears

Winzer Kreams: Toller Bio-Veltliner von der Adresse „Sandgrube 13“

„Nachhaltig Austria“ ist ein Gütesiegel für nachhaltig produzierte Weine. Seit der Ernte 2022 ist Winzer Kreams



„Nachhaltig Austria“-zertifiziert. Rund 360 Maßnahmen in den neun Nachhaltigkeitsbereichen, u. a. Boden, Biodiversität, Wasser, Soziales und Ökonomie, wurden für die Zertifizierung bewertet.



Akazienblüten, Honig und Ringlotten in einem einladenden Duftbild. Vollmundiges Glas Wein, mit ein wenig „Fizzers“, viel Apfel („Golden Delicious“) und auch Birnenmost-Tönen im Nachklang. Dazu der gastronomische Tipp der ÖGZ-Verkoster: „Zum Backhenderl oder einem panierten Leberkäse.“

Winzer Kreams //
 Grüner Veltliner Bio 2022 / 12,5 %
 SV / € 9,36 / www.winzerkreams.at



Ortskaiserin

Pferschy-Seper: Der neue Ortswein hat Gold verdient

„Unser Familienweingut liegt in Mödling bei Wien. Seit 1718 ist es in Familienbesitz und wird bereits in vierter



Generation von Frauenhand geführt. Unser Gebiet eignet sich hervorragend für die Weißburgunder Rotgipfler, Zierfandler sowie für Pinot Noir und St. Laurent“, meint Winzerin Birgit Pferschy-Seper.



Verhaltene Nase, die rote Tropenfrucht in kühler Ausprägung (Papaya vor allem) mit einem nussigen Ton kombiniert. Von Beginn weg mit intensiven, erneut exotischen Geschmacksnoten, hier auch Guave und Orange. Aber auch einem beachtlichen „Zug“. Top zu Garnelen-Curry, so die Jury.

Weingut Pferschy-Seper //
 Gumpoldskirchen 2022 / 13,5 % / SV
 € 13,20 / www.pferschy-seper.at

SV: Schraubverschluss, NK: Naturkork, alle Preise sind Bruttopreise

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: Roland Graf

Südbahn-Burgunder

Pferschy-Seper: Eine Werbung für die Rebsorte – das für lange Zeit

Bio aus Überzeugung: „Wir gehören zu den Bio-Pionieren in der Thermenregion und sind seit 2001 ein zertifizierter



Bio-Weinbaubetrieb. An unsere Böden lassen wir nur Natur. Die Trauben mit der Hand geerntet, werden für die Weinbereitung nur reife und gesunde Beeren verwendet“, so die Winzerin.



Internationaler Stil! Reduktive Nase mit leichtem Schießpulver-Ton, mit Luft herrliche Tropenfrucht (Ananas, Papayawürfel). Überaus saftig und druckvoll am Gaumen – süß-saures Spiel wird von einem noch jugendlichen „Bitterl“ gefolgt. „Unbedingt im großen Glas servieren!“

Weingut Pferschy-Seper //
 Weißburgunder Reserve Ried in den
 HaberIn 2020 / 13,5 % / SV / € 17,20
www.pferschy-seper.at



Uhrwerk Orange

Uhler: Der neue Weinstil in „goldener“ Präzision

Musik und Wein. Beide sind Ausdruck von Lebendigkeit und Passion! Hier gibt es nichts zu bändigen, sondern wir



feiern die Lust an der freien Entfaltung! Weinmachen kann man genauso wenig wie Musikmachen. Die Kunst der Interpretation ist es, der Seele von Musik und Wein Ausdruck und Auftritt zu verleihen.



Blickdichtes Honig-Gelb – die Trübung weist bereits auf intensive Duftnoten wie Marille und Sellerie hin. Unglaublich intensiv am Gaumen, der Sortencharakter kommt als roter Apfel durch. Angereichert durch würzige Noten – „wie eine mit Gewürznelken gespickte Zitrone“. Kann zu einer pikanten Pinsa oder Pizza Salami überraschen.

Weingärtnerei Uhler // Wien 1960
 Grüner Veltliner Natural 2020
 13,5 % / NK € 23,- / www.weinuhler.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: Roland Graf

Hetschi-Petsch

Pferschy-Seper: Intensive Hagebutten-Aromatik und ordentlich Druck

Unser Heuriger: Zentrumsnah und gut erreichbar, ist der Heuriger ein willkommenes Ziel.

Unser „Heuriger im Grünen vor den Toren Wiens“ ist mehrmals im Jahr geöffnet. Im Sommer lädt der idyllische Garten mit Altbaumbestand zum Verweilen ein. Das wusste schon Kronprinz Rudolf zu schätzen.



*„Deswegen heißt das Orange Wine!“
Intensive orange Farbe, die ein zart bitteres Kräuterbouquet, Hagebuttenmarmelade und auch Pfingstrosen im Duft mitbringt. Ein intensiver Schluck, der den Mund auskleidet – Honig und Rose werden von einem präsenten, fast Tee-intensiven Gerbstoff begleitet.*

Weingut Pferschy-Seper //
Traminer Natural 2019 / 13,5 % / SV
€ 21,80 / www.pferschy-seper.at

Entgeltliche Einschaltung



Wolfgang Schmid