

# St. Laurent – Ein vinophiles Rennpferd WARTET AUF SEINE CHANCE

Der Salzburger Sommelierverein widmete sich in einem Symposium einer der attraktivsten Rebsorten Österreichs, die Weinliebhabern aber noch zu wenig vertraut ist.

„**St. Laurent ist für mich** eine der großen Rebsorten Österreichs. Aber ihr Potenzial wird noch nicht voll ausgeschöpft.“ Johannes Einzenberger, einer der renommierten Dipl.-Sommeliers des Landes, war es ein Anliegen, dem St. Laurent mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen. Als Organisator des Symposiums holte er Anfang September mit Philipp Grassl, Heinrich Hartl, Thomas Klinger (Weingut Bründlmayer), Johannes Reinisch, Axel Stiegelmar sowie Certified Sommelier und Weinakademiker Andreas Jechsmayer ein hochrangiges Panel in den Hubertushof nach Anif. Neben dem Informationsaustausch ging es Winzern und Organisator darum, für einen heimischen Sortenstark Bewusstsein in der Gastronomie zu schaffen. Hier bedarf es noch mehr der Beratung und Empfehlung durch die Sommeliers.

**Moderiert wurde die Veranstaltung** von Elisabeth Eder, und den Beginn machte Heinrich Hartl mit Ausführungen zur geschichtlichen Entwicklung des St. Laurent. Seine Namensgebung verdankt er dem heiligen Laurentius von Rom. Sein Namenstag ist der 10. August – jenes Datum, an dem sich die Beeren der früh reifenden

Sorte zu verfärben beginnen. Bezüglich der Herkunft schenkt Hartl der These am meisten Glauben, dass St. Laurent aus dem Elsass über Baden-Württemberg nach Österreich gelangte. Erste Erwähnung fand er hierzulande 1863 im Rebsortenkataster der „Ersten österreichischen Wein- und Obstbauschule Klosterneuburg“. Seine Verbreitung ist mit einem Rebsortenanteil von 1,7 Prozent und rund 780 Hektar insgesamt gering, dennoch ist seit der ersten Erfassung 1971 mit 691 Hektar ein beständiger Aufwärtstrend zu erkennen.

**Der St. Laurent Sommelier Edition** von Johannes Reinisch wurde zum roten „Sommelierwein“ auserkoren. Reinisch referierte über die Klone von St. Laurent. Sieben bis zehn Jahre werden die Reben beobachtet und auf Virose getestet. Die besten Rebstöcke werden schließlich vermehrt. Auf diese Weise entstehen neue Klone beziehungsweise Selektionen. Heute ist in den Weingärten „selection massale“ angesagt, also das Mischen der Klone, um mehr Vielschichtigkeit im Wein zu erhalten. Philipp Grassl aus dem Carnuntum ist ebenfalls ein Kämpfer für St. Laurent. Sein Beitrag galt dem „Jahr im Weingarten“. Als die heikelste Periode erachtet er die Reifezeit. Denn sobald die Trauben sich umgefärbt haben, neigen sie durch ihre engbeerige Anordnung zum Aufplatzen: der ideale Nährboden für den gefürchteten Botrytis-Pilz. Zugleich ist es wichtig, die Trauben extrem lange am Stock zu belassen. Nur so erhält man einen Wein mit reifer Säure und Aromatik. Eine Besonderheit ist zudem, dass die Zuckerreife bei 12,5 bis maximal 13 Vol.-% natürlich stoppt. Daher ist St. Laurent grundsätzlich niemals mächtig, sondern elegant und finessenreich.

**Axel Stiegelmar oblag der Part** der Vinifikation. Als Besonderheit erwähnte er etwa die Farbgebung der Beeren. So enthält St. Laurent im Unterschied zu Pinot Noir auch blaue Farbstoffe. Um Bitterstoffe zu vermeiden, achtet er darauf, die Gärtemperaturen unter 30 °C zu halten. Er wies auch noch explizit auf die Rolle der Weingartenarbeit hin, welche den Prozess der Vinifikation maßgeblich beeinflusst: „St. Laurent kann im Keller sehr garsig sein, wenn er nicht gut gepflegt wurde.“ Eine freundlichere Seite der Sorte konnte an-



Eine Diva im Weingarten, der St. Laurent.

schließend Thomas Klinger bezüglich ihrer Stilistik hervorheben. So ist die Wahl des Standorts eine klare Entscheidung für „burgundisch“ oder „New World Wine“. Im Falle von St. Laurent Ladner des Weinguts Bründlmayer sind die Gegebenheiten ein Plateau mit kargem Urgestein mit eher kühlem Klima. Mäßige Zuckergrade bei höherer Säure sind ein klares Bekenntnis zum burgundischen Stil. Allgemein tut man gut daran, St. Laurent nicht auf zu frühe oder nährstoffreiche Lagen zu pflanzen. Denn da würde er zum zügellosen Rennpferd mutieren. Mit Empfehlungen zur Speisenbegleitung komplettierte Andreas Jechsmayer die Vortragsreihe. Gute Erfahrungen machte er in Kombination mit gebratenem Wildgeflügel und dunklem Fleisch. Filigranere Typen ergänzen sich auch mit gebratenen Wachteln oder Ente sehr schön. Sehr klar war auch sein Abschlussstatement: „St. Laurent ist eine typisch österreichische Spezialität, die auf jeder guten Weinkarte vertreten sein sollte.“ -dagro-

