

Liebe Freunde von Juris!

Schon wieder ist ein Jahr vergangen. Seit wir es uns zur lieben Gewohnheit gemacht haben, diesen Rückblick zu verfassen, bemerken wir erst so richtig, wie abwechslungsreich und vielfältig unser Beruf tatsächlich ist. Kein Jahr gleicht dem anderen, jedes Jahr bringt neue Herausforderungen und Aufgaben unterschiedlichster Art, die bewältigt werden wollen. Hier sei übrigens nicht geklagt – ist unser Beruf doch gleichzeitig ein echtes Abenteuer. Einerseits schließt Verantwortungsbewußtsein zu hohe Risiken und Va-banque-Spiele aus, die gegenteilige Position aber führt leicht zum Auf-der-Stelle-Treten. Und das wiederum ist in einer Welt immer besser werdender Weine leicht mit Rückschritt gleichzusetzen. Der Aufschwung im heimischen Weinbau in den letzten Jahren war dramatisch. Die Spitze der Top-Weingüter ist wesentlich breiter geworden. Jetzt gilt es also, dieses Niveau auch langfristig zu halten. Talent allein ist zuwenig. Das erreichte Niveau darf nicht mehr unterschritten werden – sonst droht dem Weinbau ein typisch österreichisches Schicksal . . .

Aus diesem Grund versuchen wir Jahr für Jahr, uns den Herausforderungen zu stellen. Geschafft haben wir es aber erst dann, wenn Sie als Konsument das auch bemerken – sei es beim Genuß unserer Weine oder bei der Lektüre dieser Zeilen. Warum auch nicht beides verbinden? – Viel Spaß!

Der Jahrgang 1996

Zu Jahresbeginn macht uns eine kurze, aber sehr kalte Frostperiode zu schaffen. Die Tiefstwerte erreichten -27 °C. Die Frostschäden erlaubten also auch 1996 keine vollen Keller, im Gegenteil, sie zwangen sogar zu vermehrter Grünarbeit im Weingarten. Diese wiederum bewirkte aber einen Reifevorsprung, der sich im Herbst als unbezahlbar erwies. Österreichweit wird der Jahrgang höchst unterschiedlich bewertet werden. Zwar gibt es regionale Unterschiede, doch insgesamt wird der Jahrgang wesentlich mehr vom Niveau des einzelnen Betriebes geprägt. Bei uns ist 1996 durchwegs gelungen, wobei die frühreifen Sorten bessere Bedingungen vorfanden.

Beim Weißwein fallen vor allem die kräftigen Säureniveaus auf, wobei allerdings der (reifere) Weinsäureanteil bemerkenswert hoch liegt. Reichliche und über das Jahr gut verteilte Niederschläge sorgten für beachtliche Extraktwerte. Der richtige Lesezeitpunkt war von entscheidender Bedeutung, wie auch ganz besonders die bewußt niedrig gehaltenen Erträge. Die Roten haben eine gute Reife, hohen Extrakt, reife Tannine und eine bemerkenswerte Farbtiefe. Gerade unsere Hauptsorten – Pinot noir, St. Laurent und Zweigelt – präsentieren sich nach dem biologischen Säureabbau bereits als hochcharmante Fruchtbündel.

Unser größter Erfolg . . .

. . . war wiederum in London zu verbuchen. Das angesehene englische „WINE“-Magazin veranstaltet jährlich die „Wine Challenge“ in London. Die dort verliehenen Medaillen und „Trophies“ haben enormen Einfluß auf das Kaufverhalten, auf den britischen Weinhandel und damit auch trendsetzende Wirkung. Die starke Präsenz und auch die Qualität der österreichischen Rotweine führten zur Schaffung einer eigenen Trophy für österreichische Rotweine. So sehr uns das auch ehrt und freut, ein kleiner Wermutstropfen ist dabei: Man munkelt, Frankreich wäre, ob des Erfolgs der rotweißbroten Rebensäfte verschnupft gewesen und habe sich durch die Schaffung einer eigenen Kategorie einen Konkurrenten vom Hals schaffen wollen. Na bitte!

Im noblen Grand Ballroom des „Hilton On Park Lane“ wurde unser

Juris St. Laurent 1993

als erster österreichischer Wein mit der

Austrian Red Wine Trophy

gehrt, womit er nach Aussage der Jury zu den besten der Welt zählt.

Der amerikanische „Wine Enthusiast“ bewertete den Wein übrigens mit 92 von 100 möglichen Punkten als den „National Red Wine Champion“, somit als den besten Rotwein Österreichs. Ganz so weit mochte der „Falstaff“ wohl nicht gehen – immerhin aber wurde der Wein überlegener Sieger in seiner Sortengruppe.

An dieser Stelle sei angemerkt, daß Sie als Stammkunde, was die Verfügbarkeit der Weine betrifft, oberste Priorität haben, soweit es unsere Vorräte zulassen. Bei unserer Frühjahrspräsentation – merken Sie bitte den 3. und 4. Mai vor, Sie werden aber noch gesondert eingeladen – können Sie die Weine verkosten, bevor sie regulär in den Verkauf kommen. Sie sind in Ihrer Disposition frei, allerdings möchten wir darauf hinweisen, daß sie noch keineswegs „fertig“ in ihrer Entwicklung sind. „Potential“ heißt das Degustationsschlüsselwort. Im Gefolge einer hohen Bewertung in der Fachpresse ist allerdings eine beträchtlich gesteigerte Nachfrage die Regel. Eine rasche Entscheidung sichert Ihnen die begehrten Bouteillen.

Das war 1996

Jänner

Die ruhigere Zeit wird zur Destillation unserer Edelfeinbrände genutzt. Frau C. Lindholm kommt aus Schweden, um sich von unseren Qualitäten zu überzeugen.

Wir selbst sind in guten Häusern im Westen Österreichs zu Gast. In der Werfener „Stiege“, im Zillertaler „Sieghard“, im „Untervirt“ bei Kufstein und in der „Neuen Post“ in St. Anton gestalten wir launige Abende mit unseren Weinen.

Februar

Bereits im Februar geht's in die große, weite Welt. Zuerst nach Zürich zur großen Pinot-noir-Degustation der Académie du Vin. Unser Pinot noir 1992 schlägt sich tapfer und kommt in die Top Ten der Gesamtwertung. In der Wertung des „Wein-Wissers“ – einer angesehenen Schweizer Fachpublikation – wird er sogar dritter. Austrian Airlines lädt mit dem nagelneuen Airbus A 321 zu einem „Jungfernflug ins Blaue“. Das Ziel überwältigte alle: Paul Bocuse in

Collonges-au-Mont-d'Or bei Lyon. Mit einem weinenden Auge bemerkten die Gäste das Fehlen unserer Weine auf der Weinkarte: das Manko ward beinahe schmerzlich empfunden. Auf Mario Scheuermanns Hamburger Weinsalon wird unsere Eszencia 1984 mit dem „Grand Prix“ ausgezeichnet.

Georg und Axel Stiegelmar reisen zu Robert Mondavi ins Napa Valley nach Kalifornien. Sie erinnern sich, wir wurden 1995 bei der International Wine and Spirits Competition in London „Robert Mondavi Winemaker of the Year“, was zu einem überaus herzlichen Empfang durch die Mondavis führt. Die Eindrücke sind – wie immer auf diesem Musterweingut – überwältigend. Neueste Forschungsergebnisse (in Kalifornien steht die Zeit genausowenig still wie bei uns!) ließen aufhorchen. Nochmals vielen Dank für das großartige Erlebnis!

März

Die Jungweine werden auf Flaschen gezogen. In Juris Tafelrunde sind Fasan und Lamm die Stars. Hubert Fasching (Kurhotel Bad Schönau) begeistert unsere Gäste mit seinen Kreationen. Axel präsentiert unsere Weine in Stockholm in Schweden.

April

Die Frühjahrspräsentation der Jungweine, Sekte und Spirituosen überwältigt uns fast vollständig. Über 700 Gäste an den beiden Tagen beweisen, daß die immer wieder beschworene Bindung des Konsumenten an „seinen“ Winzer keineswegs ein leeres Schlagwort ist. Das erste warme Frühjahrswochenende macht die Juris-Weine umso angenehmer und genußreicher. Unter den Gästen erfreut sich auch Wolf Blass, die australische Wine-maker-Legende, an unseren Weinen.

Mai

Der Club der Sommellerie macht in Podersdorf Station und degustiert Juris-Weine. Eine Gruppe aus Norwegen macht uns in Gols ihre Aufwartung (Norwegen ist für uns ein hochinteressanter Markt). Axel fährt nach Augsburg, Georg und Theresia bereisen das französische Rhône-tal.

Juris Tafelrunde tagt zum Thema Spargel doppelt – letzterer naturgemäß aus dem Seewinkel.

Juni

Die größte heimische Leistungsschau in Sachen Wein, die „Vinova“, öffnet ihre Pforten. Viele Freunde des Hauses nützen die Gelegenheit, an unserem Stand vorbeizuschauen. Die Cuvée St. Georg 1992 wird bei der Degustation der deutschen „Weinwirtschaft“ zum besten heimischen Rotwein erkoren. Gleichzeitig läuft in Ödenburg (Sopron, Ungarn) ein önologisches Symposium. Die Gäste nützen die Gelegenheit, und so machen uns Weinwissenschaftler aus der ganzen Welt ihre Aufwartung.

In Frankfurt läuft die „Inter-Wein“. Axel und Herta nehmen die Gelegenheit wahr und fahren nach Belgien, wo unser überaus rühriger Importeur Koon Schroyens sogar einen österreichischen Wein- und Kulturabend gibt.

Juli

Axel und Herta entdecken die langsam wiederauflebende ungarische Weinkultur bei einem Besuch des Nachbarlandes.

Mr. und Mrs. Ludwick von der „Americam Wine Society“ besuchen uns in Gols; und für eine Präsentation unserer Weine am Flughafen Wien-Schwechat bleibt auch noch Zeit.

August

Besuche aus drei Kontinenten geben sich in Gols praktisch die Türschnalle in die Hand:

- Paul de Burgh Day und Tim White AUS
- Noel Engel USA
- Frau Lampe und Herr Tismer BRD
- Mr. Tanner u. Mr. van Geenen GB
- Sepp Egghart B
- Geyr Salvesen N
- Jacqueline Jensen DK
- Tibor Molnár mit Fa. Interconsult Ungarn

Es sind allesamt Journalisten oder Importeure. Man kann also mit Fug und Recht sagen, daß der österreichische Wein wieder salonfähig geworden ist.

September

Bei der „Wine Challenge“ in London erhalten wir die „Austrian Red Wine Trophy“. Im „Sacher“ in Wien berichten wir davon der heimischen Presse. Stuart Pigott, der bekannte englische Weinjournalist, besucht uns mit der finnischen Weinbruderschaft „Die Weingeister“.

Phoebe Cork von der britischen „Sunday Times“ sowie Herr und Frau Johann Jilg aus Norwegen besuchen uns zur Lesezeit und helfen tatkräftig mit.

Georg und Theresia präsentieren unser Gut beim „Dîner Amical“ der „Chaîne des Rôtisseurs“ im Kurhotel Bad Schönau.

Eine besondere Ehre wurde uns vom diplomatischen Korps zuteil: Die lateinamerikanischen Botschafter in Wien gaben uns die Ehre ihres Besuchs. Ihre Exzellenzen waren von der Qualität burgenländischer Weine höchst angetan.

Oktober

Mitten in der Lese- respektive Jungweinpflanzzeit zwackten wir noch ein wenig Zeit für die „Expovina“ in Zürich und die große Österreich-Präsentation unseres Importeurs („Der Weinbauer“) auf dem Stuttgarter Airport ab.

Giles McDonogh („The Wine & Food of Austria“) kam zu uns nach Gols, um für sein neues Buch zu recherchieren.

Im amerikanischen „Wine Enthusiast“ wird unser St. Laurent 1993 „National Red Wine Champion“ als bester Österreichischer Rotwein.

November

In der Rotweinprämierung des „Falstaff“-Magazins wird unserer St. Laurent 1993 überlegen der beste St. Laurent des Landes. Wir stellen auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg aus.

Eine Gruppe von Shop-Managern des norwegischen Alkoholmonopols schaut vorbei und will burgenländische Weine kennenlernen.

Ronnie Turner, Importeur aus Washington, kommt zu Besuch.

Der VDP, der renommierte „Verband Deutscher Prädikatsweingüter“ lädt uns ein, unsere Weine in Düsseldorf und München zu präsentieren.

Wir präsentieren unsere Weine in Graz und Wien.

Juris Tafelrunde tagt viermal. Die Gastköche:

- Michael Mooslechner „Rusterhof“ und „Backstube“, Rust
- Herbert Hüpfel vormals Küchenchef „Intercont“, Wien,
- Präsident des VKÖ (Verbands der Köche Österreichs)
- Wolfgang Ensbacher „Steirereck“, Wien

Dezember

Bei Wolfgang Obermaiers „Weintagen“ im Radisson-Palais-Hotel (vormals SAS) präsentieren wir die „jüngeren Kinder“ unseres Weinguts, nämlich Sekte und Destillate.

Kent Malmberg, unser Agent in Schweden schaut vorbei, wie auch zwei britische Damen, Fiona Beckett vom „Decanter“ und Sarah Jane Evans von der BBC.

. . und Jänner 1997

Eine Premiere erlebten dieser Tage unsere Obstbrände auf der Destillata in Bad Kleinkirchheim. Neben Trester-, Hefe- und Weinbränden haben wir HOLLER, MIRABELLE, BIRNE, QUITTE, MARILLE, SCHLEHDORN und VOGELBEERE neu im Programm. Der Hollunderbrand errang eine Goldmedaille.

Ausblick auf 1997

Beginnen wir mit einem Wermutstropfen. Nach über 30 Jahren wird der älteste Heurige von Gols, unsere Csarda-Schenke – für viele Gäste ein Fixpunkt bei ihrem Seewinkelbesuch – seine Pforten nicht mehr öffnen. Nach langem hin und her und auf Grund der immer größer werdenden zeitlichen Belastung für die Familie, haben wir uns zu dieser Maßnahme entschlossen. Auch wenn Sie diesen Schritt nicht unbedingt willkommen heißen: Wir bitten um Verständnis. Aber vielleicht ist es kein Abschied für immer: vielleicht findet sich in Zukunft ein Konzept, nach dem wir unsere gastronomischen Wunschvorstellungen umsetzen können.

Für den Weinverkauf bleibt die Adresse Untere Hauptstraße 60 selbstverständlich weiterhin täglich von 9.00 bis 11.30 und von 14.00 bis 19.00 Uhr geöffnet. Wir freuen uns über **telefonische Voranmeldung!**

Auch Juris Tafelrunde wird sich in Zukunft mehr über das Jahr verteilen.

Auf ein baldiges Wiedersehen freut sich Ihr

Familie Stiegelmar

Gols, im Jänner 1997