



Die Herren (samt Dame) über Küche und Keller: Inamera-Patron Gerhard Weidl sowie Herta und Axel Stiegelmar (v. l.)



Ecce Juris: das versammelte Protokoll

Synergie auf Burgenländisch

Das Weingut Juris präsentierte seine Cuvées Ina'Mera und St. Georg im Ruster Restaurant Inamera. Diese Formel der Synergie ist voll aufgegangen

W inzer und Wirt haben bewiesen, dass eins plus eins auch mehr als zwei sein kann. Schon im burgenländischen Dialektwort „Inamera“ (Einer mehr, noch einer) wird die Vielschichtigkeit der „bordelaiser“ Cuvée der Golser Weinpioniere angedeutet und von den legendären Weinen dann auch erfüllt.

Die Cuvée Inamera wurde erstmals 1995 hergestellt und bestand ursprünglich aus Cabernet Sauvignon (70–80%) und Merlot (20–30%). Seit 2001 wird auch Blaufränkisch verwendet, und zwar im steigenden Ausmaß. „Unsere kernigen Weine von der gebietstypischen Traditionssorte verleihen Inamera noch mehr Charakter. Wieder einmal sieht man: Einer mehr, Ina'Mera, ergibt mehr als nur eine Addition“, meint Axel Stiegelmar.

Die zweite, ältere Cuvée St. Georg, 1986 erstmals von Axels Vater Georg – Juri – gekeltert, bedeutete für den St. Laurent ähnliches wie die Ried Marienthal von E. T. oder die Cuvée

Vulcano von Iglar für den Blaufränkisch. Dieser Wein läutete die Renaissance des „österreichischen Burgunders“ (in der Cuvée mit Pinot Noir) ein.

Stiegelmar hatte bereits 1983 den ersten Barrique-Rotwein mit biologischem Säureabbau vinifiziert und setzte seine kompromisslose Qualitätsphilosophie konsequent weiter um. In

diesen „Frühzeiten“ des ernstzunehmenden Rotweins aus Österreich war diese Haltung rar und revolutionär, und auch heute wird etwa mit der modernen Kellerei in Null-Energiebauweise ein Schritt weiter gegangen und gedacht. Tipp: unbedingt besichtigen.

Verkostungsnotizen

– St. Georg 1986. Kirschig-würzige Nase, fruchtig und noch sehr lebendig, weiche Tannine, sehr balanciert, sauber und fein. St. Georg 1990. Als einziger der Serie mit einem kleinen Anteil an Zweigelt, animalische Nase mit Röstaromen, gut strukturiert, interessante Tannine, intensiver, rotbeeriger Abgang.

– St. Georg 1992. Preiselbeer und Vanille-Nase, balancierter Körper, reife Beeren auch am Gaumen, feste Tannine, wuchtig.

– St. Georg 1997. St. Laurent dominiert die kirschig-röstige Nase, angenehme Rote-Rüben-Töne, rotfruchtig, lang und fein.

– St. Georg 2000. Weichsel-Cassis-Veilchen, animalisch-röstige Noten, sehr „burgundisch“.

– St. Georg 2001. Supertypischer Burgunder, frische Himbeerfrucht, very drinkable, cremige Vanille im Abgang.

– St. Georg 2002. Holz in der Nase sehr kräftig (Vanille), Körper und Struktur aber ebenfalls sehr muskulös.

– Ina'Mera 1995. Dunkelbeerige Nase mit einem zarten „Alt!“-kräftiger Körper, Cassisfruchtig, eleganter Abgang.

– Ina'Mera 1997. Cassis-Vanille-Nase, fleischiger Körper, sehr kraftvoll.

– Ina'Mera 1999. Florale Noten (Veilchen) und Vanille, fest, rotbeerig, lang.

– Ina'Mera 2000. Dunkle Beeren mit Räucherspeck in der Nase, sehr kraftvoll und ausdrucksstark.

– Ina'Mera 2001. Feiner, sehr terroirbetonter, mittelgewichtiger Wein, angenehm und balanciert.

– Ina'Mera 2002. Blaue und rote Beeren, Holz noch dominant, sehr kräftig, jung und ungestüm.

Die Verkostungsnotizen stammen übrigens von Franz Josef Gansberger (Arachon), welcher keinem einzigen der genannten Weine weniger als 18 Punkte konzidiert. Wenn das ein Kollege und Mitbewerber sagt, dann heißt das schon etwas. Nämlich etwas mehr – eben Ina'Mera.

Und wie der Name schon verkann man diese großen Weine im Inamera, dem ambitionierten Restaurant in Rust verkosten und genießen.

Weingut Juris, Marktgasse 12-18, 7122 Gols, Tel.: 0 21 73/27 48, www.juris.at

Restaurant Inamera, Oggauer Str. 29, 7071 Rust, Tel.: 0 26 85/64 73, www.inamera.at

WALTER TUCEK