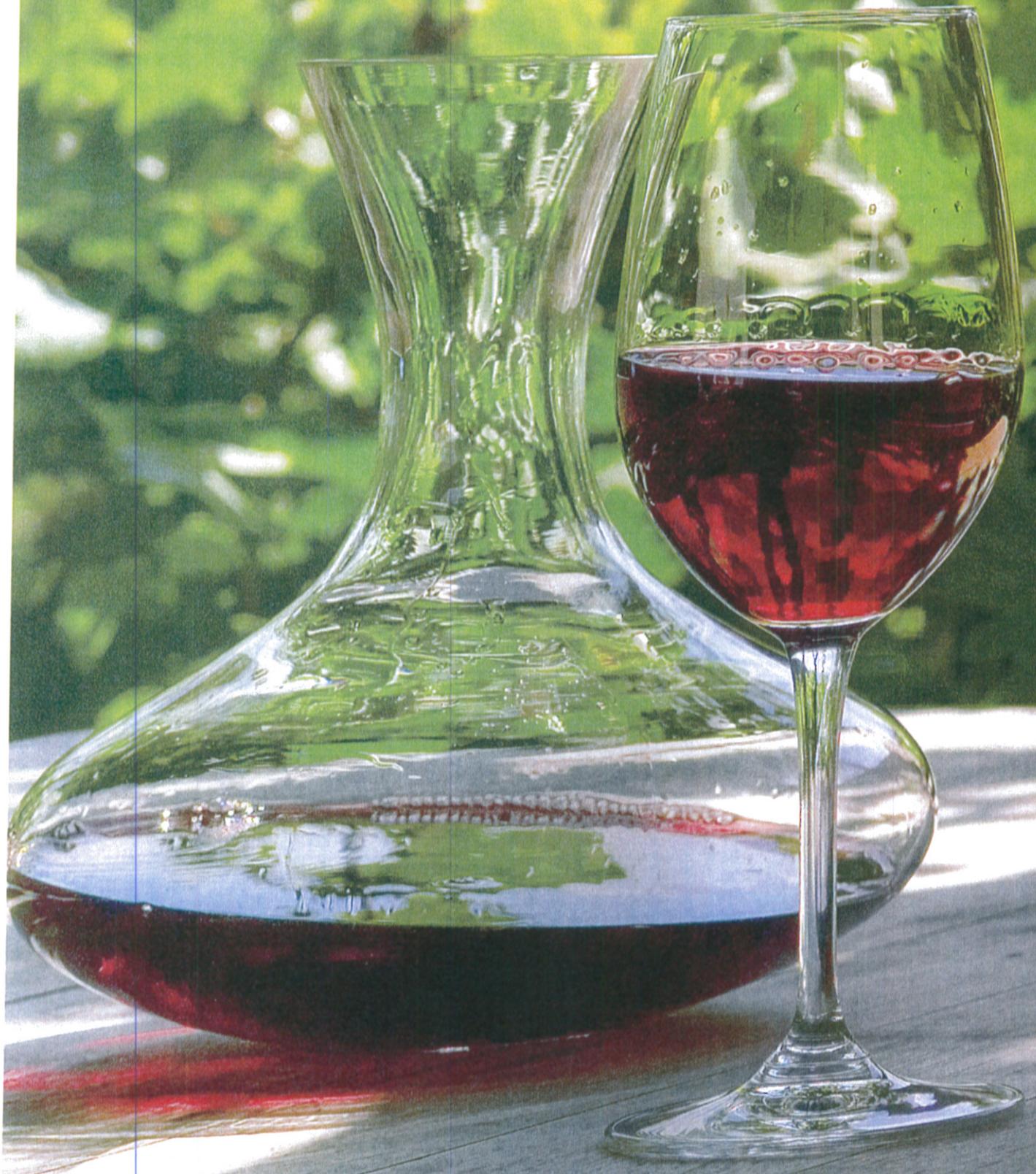


Dank österreichischer
Winzer zählen Weine
aus Ungarn heute zu
den interessantesten
in Mitteleuropa.



Die Österreich-Ungarn-Cuvée

Man hat eine gemeinsame Vergangenheit. Einige der interessantesten Wein-Lagen liegen unmittelbar hinter der Grenze. Und der eiserne Vorhang ist definitiv Geschichte. Kein Wunder, dass immer mehr österreichische Winzer ungarische Weinberge bewirtschaften.

Text von Florian Holzer

Es gibt wohl viele Gründe, warum ungarischer Wein in Österreich noch so unbekannt ist, obwohl viele ungarische Weinregionen definitiv weniger weit entfernt liegen als etwa die Toskana, Rioja oder andere in Österreich durchwegs populäre Wein-Destinationen. Einer davon ist sicher die Tatsache, dass der eiserne Vorhang trotz Ost-Öffnung, EU und Schengen-Raum in unseren Köpfen immer noch ein bisschen existiert, ein anderer, dass die ungarischen Weine bis vor kurzem hauptsächlich in die Kategorie mittelmäßige Massenware einzuordnen waren und die neue, Qualitäts-orientierte Weinszene Ungarns noch sehr, sehr jung ist.

Einen etwas direkteren Zugang zu Ungarn als Weinland hatten die burgenländischen Winzer, die ja quasi mit eigenen Augen sehen konnten, was es da jenseits der Grenze für Potenzial gibt. Franz Weninger aus Horitschon war der erste von ihnen. Nachdem ihm befreundete Winzer aus Sopron erzählt hatten, dass es da im Süden eine Region gebe, in der die Trauben um zwei Wochen früher reifen würden, packte er 1992 ein paar Flaschen seiner besten Horitschoner Rotweine in den Kofferraum, fuhr 350 Kilometer über holprige Straßen nach Villány und setzte sich in dem beschaulichen Örtchen, in dem die Zeit stehen geblieben schien, einmal mit den lokalen Winzern zusammen. Er lernte Attila Gere kennen, den lokalen Förster, der im Ort schon bisher mit ambitionierten Wein-Experimenten aufgefallen war, man



Foto: Klaus Vymetek

Franz Ferdinand Weninger: Vater Franz Weninger startete in den 90ern ein Projekt in Villány, der Junior keltert Top-Weine in Balf. www.weninger.com

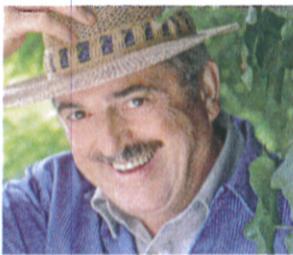


Foto: Franz Helmreich

Weingut Juris: Georg Stiegelmar hat im Burgenland schon viele Trends gesetzt – und so macht er im Ruhestand aus seinem kleinen Weingarten am Plattensee auch Top-Weine. www.juris.at

kam rasch überein, baute einen Keller und es dauerte nicht lange, da zählten die Cabernet francs und Cuvées von „Gere & Weninger“ – mittlerweile insgesamt 120.000 Flaschen pro Jahr – rasch zur ungarischen Wein-Elite.

Auch Georg Stiegelmar, Qualitätspionier in Gols, hat seine ganz spezielle Ungarn-Story: Er wurde in den 90er-Jahren um önologische Beratung von einem Winzer in Badacsony am Plattensee gebeten, und als er dort war, beschloss er, sich an diesem wunderschönen Ort ein Häuschen mit See-Blick für die bald anzutretende Pension zuzulegen. Ein Weingarten war zwar definitiv nicht das Ziel, die 0,5 Hektar waren aber nun mal im Preis inbegriffen. Und wer Georg Stiegelmar kennt, ahnt, was dann kam: akribisch gepflegte Rebstöcke, neu ausgepflanzter Syrah, großartig mineralische Kreszenzen und von Pension keine Spur.

Auch noch in den 90er-Jahren griff Franz Weninger noch einmal zu, diesmal allerdings in Balf am ungarischen Ufer des Neusiedlersees. Eine grandiose Lage, über Jahrhunderte berühmt und heiß begehrt, während des Kommunismus aber von Genossenschaften nur eher unbefriedigend genutzt. 22 Hektar in den Lagen Sporn Steiner und Frettnner konnte Weninger 1997 kaufen, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Noir wurden neu gesetzt, bei Kékfrankos – so heißt der Blaufränkisch auf ungarisch – konnte man auf teils uralte Anlagen zurückgreifen. Sohn Franz Reinhard Weninger vinifizierte anfangs



noch in einem improvisierten Schuppen, 2006 wurde daraus eine kleine Designer-Kellerei, in der die biodynamisch produzierten Trauben nach modernsten Kriterien zu Wein werden können. Die besten und typischsten Weine des Weingutes – die Lagen-Weine Sporn Steiner (Blaufränkisch) und Frettnner (Cabernet franc) – würden zwar hauptsächlich exportiert, so Franz Reinhard Weninger, „in Länder, wo man ungarischem Wein gegenüber keine Vorurteile hat“, in Ungarn selbst sei der würzige Syrah der begehrteste unter seinen Weinen.

Das jüngste Ungarn-Projekt eines Österreicherers heißt „Nador“ und startete 2000: Rainer Garger, Verpackungsunternehmer in Wien, besuchte damals seinen Onkel auf der ungarischen Seite des Eisenbergs, „und das läuft dort immer gleich ab: Man geht am Sonntag in die Kirche, dann gibt's Mittagessen und dann geht man „in den Berg Wein verkosten“. Bei diesem Spaziergang in die Weingärten fielen ihm großartige Lagen auf, die aber nicht mehr bewirtschaftet wurden, die Arbeit tue sich keiner mehr an, die seien zu steil, erklärte ihm sein Onkel.

Er kaufte sie trotzdem, 25 teils winzige

Rund um den Eisenberg entstehen erstklassige Rotweine.



Foto: Sandra Garger

Rainer Garger: Sein Weingut „Nador“ auf der ungarischen Seite des Eisenbergs ist das jüngste unter den österreich-ungarischen Projekten.

www.nadorwine.com

Fleckerln von insgesamt 1,5 Hektar, pflanzte neu aus, 2007 gab's die ersten 250 Kilo, 2009 die ersten ernst zu nehmenden Mengen. Mit der Zeit wuchs das Projekt auf 3,5 Hektar, für die Vinifikation konnte er Reinhold Krutzler gewinnen, Top-Winzer und Spezialist für die kargen, mineralischen Rotweine von der österreichischen Seite des Eisenbergs, zwei Jahre reifen die Nador-Blaufränkischen nun im Fass, zwei weitere in der Flasche. „Absolut puristisch“, sagt Rainer Garger, denn „das einzigartige Terroir darf man nicht mit zu viel Holz oder Firlefanz kaputt machen“. Die Kanten, die Ecken, die Brillanz, die Eisenberg-Weine besitzen – auch die ungarischen – will Rainer Garger deutlich machen, und hofft, damit den Eisenberg auch in Ungarn als erstklassige Wein-Destination ein bisschen bekannter zu machen. Dort wisse man einstweilen nämlich noch gar nichts von dem Potenzial der schroffen Klippe zwischen Südburgenland und Westungarn.

Aber da geht es den Ungarn ja nicht viel anders als den österreichischen Wein-Freunden, die ein bisschen Erinnerung daran, was da unmittelbar jenseits der Grenze wächst, auch durchaus gebrauchen können.