



Axel Stiegelmar
der Sankt
Laurent-Pioniere
aus Gols

GEHEIMTIPP SANKT LAURENT

IN ZEITEN DES KLIMAWANDELS KÖNNTE SANKT LAURENT ZU ÖSTERREICHS NÄCHSTEM ROTWEINTRUMPF WERDEN. EINE GRUPPE NAMHAFTER WINZER ENGAGIERT SICH, UM DIE POPULARITÄT DER SORTE ZU STEIGERN.

„Ich war kurz davor, die Sorte auszureißen“, bekennt Michael Moosbrugger, Geschäftsführer des Weinguts Schloss Gobelsburg, offen. „Noch vor vier bis fünf Jahren war der Sankt Laurent so gut wie unverkäuflich, ich habe drei Jahre gebraucht, um einen Jahrgang abzuverkaufen. Inzwischen hat sich das geändert: Nachfrage und Produktionsmenge eines Jahres halten sich bei uns die Waage“, so Moosbrugger. Ob der bessere Absatz mit einem Imagewandel des Sankt Laurent oder einfach mit den erstklassigen Ruf des Weinguts zusammenhängt bleibt offen. Fest steht jedoch, dass die Qualität des Gobelsburger Sankt Laurents fast regelmäßig Jahr für Jahr ansteigt. Kein Einzelfall. Die Winzer in Österreich, die sich intensiv mit der schwierigen Sorte befassen, haben die Sorte besser kennengelernt, scheinen ihre Tücken, besonders ihre Fäulnisanfälligkeit und Wüchsigkeit, sehr gut im Griff zu haben.

Beim Weingut Gerhard und Brigitte Pittnauer in Gols am Neusiedlersee ist der Sankt Laurent mit sechs Hektar sogar die Hauptrebsorte. Er zeigt mit seinem burgundischen, feinfuchtigen Altenberg 2008 sowie dem pfeffrig-würzigen, dichten Sankt Laurent Alte Reben 2006 gleich zwei der interessantesten

Stilrichtungen: Einerseits die hellfruchtige Variante mit attraktiver Säurefrische als Pinot-Alternative, die im Vergleich zum „großen Bruder“, der in Wahrheit ein Elternteil des Sankt Laurent ist, deutlich besser die Wärme verträgt. Anders als beim Pinot Noir endet die Zuckerproduktion bei rund 90° Oe, auch die Frucht bleibt frisch und klar und verkocht nicht bei großer Wärme und behält auch ihre erfrischende Säure. Auf der anderen Seite der dunkelfruchtige Typ mit lebendiger Säure und festem, dichtem Tanningerüst. In dieser Ausbaubauvariante ähnelt der Sankt Laurent am ehesten dem Lagrein in Südtirol. Er kann aber sogar an Nebbiolo erinnern, wie der Sankt Laurent 2008 von der Domaine Müller aus der Steiermark zeigt. Müller mit inzwischen 40 Prozent Rotweinanteil fällt ohnehin komplett aus dem üblichen Steiermark-Schema. Der Mann mit dem Händchen für Cabernet zeigt mit seinem ledigren, dunkelfruchtigen und leicht animalischen Sankt Laurent, wie breit die stilistische Bandbreite der Sorte ist.

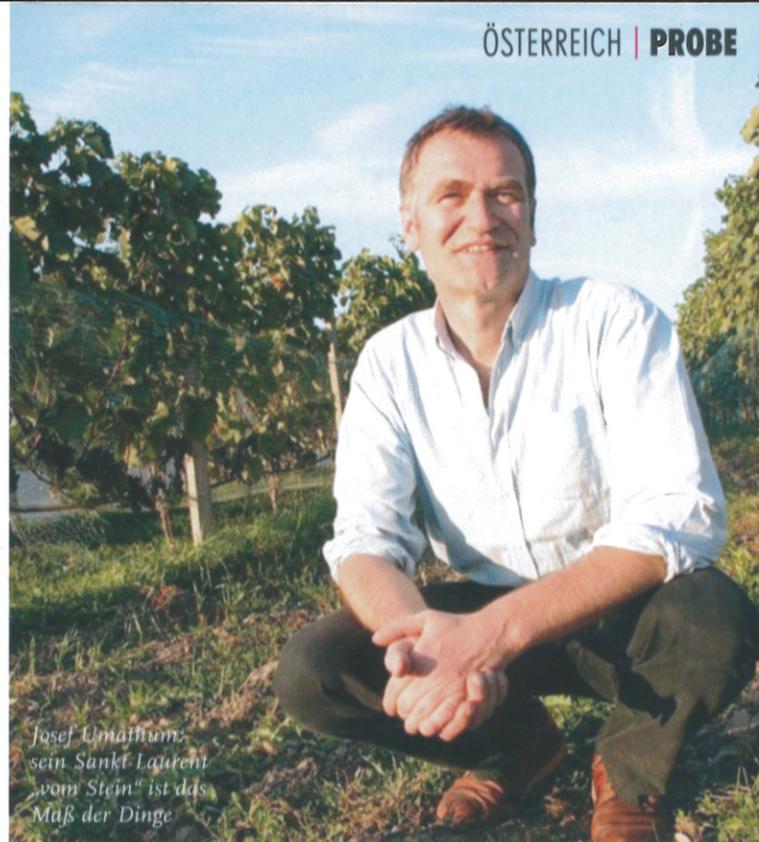
Die Erklärung liefert Philipp Grassl: „Die Sorte reagiert sehr stark auf den Standort. In der Thermenregion mit ihren kieseligen Böden ist der Stil deutlich burgundisch. Bei uns im Car-

nuntum oder im Burgenland mit den schweren Lehm Böden geht es in der Jugend eher in Richtung Syrah. Erst im Alter nähern sich die Stile dann an und die burgundische Abstammung kommt überall durch.“ Grassl selbst hat den Sankt Laurent auf Kalkschotter-Böden, bevorzugt auf Kuppen, stehen. Seine Reserve stammt von drei sehr alten Parzellen, die 61, 75 und 81 gepflanzt wurden.

Es ist hochinteressant, die Stilistik der Sankt Laurent-Spezialisten zu vergleichen. Bei Juris aus Gols und bei Grassl aus dem Carnuntum in Niederösterreich steht die dunkle Beerenfrucht im Vordergrund: Blaubeeren, Holunder und Brombeer-Aromen dominieren. Noch dunkler und würziger (Lakritz, Zimt, Dörrfrüchte, Pflaume) ist die Stilistik des Weinguts Stift Klosterneuburg (Sankt Laurent Reserve und Große Reserve) und Johanneshof Reinisch in der Thermenregion (Top-Lage Holzspur, etwas hellfruchtiger hingegen der Sankt Laurent Frauenfeld). Speziell Klosterneuburg, Reinisch und Juris/Stiegelmar gelten als die großen Pioniere. Das Stiftsweingut ist mit 35 Hektar Sankt Laurent der größte private Erzeuger dieser Sorte weltweit, Reinisch kommt auf stattliche zehn Hektar. Georg Schneider bewegt sich stilistisch zwischen dem fruchtigen und dem balsamisch-würzigen Stil. Seine Reserve 2009 setzt in diesem warmen Jahrgang Maßstäbe mit eindeutig burgundischer Frucht trotz aller Kraft und Würze. Hingegen brilliert Philipp Grassl mit seiner Reserve aus dem kühleren Jahrgang 2008 mit großer Finesse. Seine Reserve 2011 zeigt sich leicht rauchig und kräuterwürzig,



Philipp Grassl erzeugt einen der besten Sankt Laurent aus bis zu 50 Jahre alten Reben



Josef Umathum: sein Sankt Laurent „vom Stein“ ist das Maß der Dinge

mit floraler Pfeffrigkeit und dunkler Frucht. Er hat sich in den letzten Jahren neben Josef Umathum und Gerhard Pittnauer zu der Sankt-Laurent-Benchmark entwickelt. Ihre Top-Sankt-Laurent bewegen sich im 92 bis 93 Punkte-Bereich, als auf absolutem internationalem Top-Niveau. Übrigens: Umathums Stein 2003 zeigt sich jetzt in brillanter Verfassung, was die letzten Zweifel ausräumt, ob die Sorte auch in heißen Jahren überzeugen kann. „Die Sorte reagiert sehr gut auf den Bio-Anbau, speziell auf die Begrünung des Bodens. Das Wachstum lässt nach, die Zellwände werden dicker. Ich pflanze Sankt Laurent auf meine heißesten und trockensten Lagen, am besten sind windige Kuppen“, so Umathum. Das systematische Teilen der Trauben war der große Durchbruch, um die Fäulnisanfälligkeit der von Haus aus sehr kompakten Sorte in den Griff zu bekommen. Diese Methode wird nun noch weiter verfeinert: „Wir entblättern bereits in der abklingenden Blüte. Die Traube reagiert mit leichter Verrieselung und produzieren kleinere Beeren. Daher müssen wir nur noch die Trauben teilen, die trotzdem kompakt bleiben.“ „Wir gehen immer mehr auf die windigen Lagen“, empfiehlt auch Axel Stiegelmar, der auf insgesamt sechs Hektar Sankt Laurent anbaut. Er erzeugt übrigens einen großartigen Rosé aus Sankt Laurent, mit intensiver Frucht und saftigem Zug am Gaumen.

Gerhard Pittnauer aus Gols wagt inzwischen, gänzlich auf die Chaptalisierung zu verzichten, wodurch sein Sankt Laurent mit 12,5 vol% und großer Eleganz in die Flasche kommt. Einige andere folgen bereits seinem Beispiel, andere

reduzieren zumindest die Aufbesserung. Nur wenige der Top-Betriebe produzieren in den jüngsten Jahrgängen noch einen Sankt Laurent mit mehr als 13 vol%. »Im Jahrgang 2012 hat die Sorte erstmals am Stock fast 13 %vol. erreicht«, erklärt Grassl, der daher ebenfalls auf die Aufbesserung verzichtete.

Klingt alles sehr positiv, doch der langfristige Erfolg hängt dennoch am seidenen Faden. Zwar ist die Sankt Laurent-Fläche in Österreich von 1999 bis 2009 von 415 auf 778 Hektar

„SANKT LAURENT IST UNSERE ÖSTERREICHISCHE ANTWORT AUF SYRAH“ MICHAEL MOOSBRUGGER

gestiegen. Doch richtig gut wird die Sorte erst, wenn die Anlage ein gewisses Alter erreicht hat. Und Parzellen mit alten Reben sind rar. Der Arbeitsaufwand, um einen sehr guten Sankt Laurent zu erzeugen ist höher als bei allen anderen Sorten, wie die Winzer unisono berichten. Intensive Laubarbeit, Trauben teilen und auch selektive Handlese sind unverzichtbar, will man erstklassigen Sankt Laurent erzeugen. So ist mancher weniger ambitionierte Winzer geneigt, seine alte Sankt Laurent Anlage auszureißen. „Es ist nicht einfach, an die alten Lagen heranzukommen“, bedauert Hannes Schuster, der das Weingut mit seiner Mutter Rosi Schuster führt. Er bewirtschaftet

fünf Hektar mit Sankt Laurent, davon sind erst drei im Ertrag. Neben dem Basis-Sankt-Laurent erzeugt er zwei Terroir-Weine, den extrem würzigen, leicht animalischen, druckvollen Zagersdorf und den burgundischen, duftigen-floralen St. Margareten. Auch hier wieder zwei faszinierende Spielarten ein und derselben Sorte.

Die neun Weingüter Juris, Pittnauer, Schneider, Umathum, Reinisch, Schuster, Gobelsburg, Grassl und Stift Klosterneuburg haben mit ihrer „Interessengemeinschaft“ ohne Frage schon einiges in Bewegung gebracht und die Sorte etwas mehr in den Fokus gerückt. Doch sie sind nicht die einzigen, die dieses Potenzial erkannt haben. Auch das Weingut Pfaffl im südlichen Weinviertel hat zwei interessante Vertreter im Programm. Waldgärten heißt die schlankere, waldbeerige Variante, die sich mit der typischen, leicht herben Strenge, die viele leichtere Vertreter der Sorte kennzeichnet, als Begleiter deftiger Speisen empfiehlt. Altenberg heißt der kräftige Sankt Laurent, der zu 70 Prozent in neuen Fässern vergoren wurde. Der 2011er zeigt mit ledriger, leicht animalischer Würze sein Potenzial. Ein Wein, der noch Zeit zur Entwicklung braucht. Mit offener Frucht und eher internationaler Stilistik samt deutlicher Holznote zeigt der Sankt Laurent 2009 vom Weingut Rittsteuer im Burgenland eine weitere stilistische Variante. Mit großartigem Preis-Genussverhältnis (7,50 Euro ab Hof inkl. MwSt.) nimmt der Sankt Laurent vom Weingut Hans Iglar in Deutschkreutz den Status eines Geheimtipps ein: Glasklar, kirschfruchtig, saftig, mittelgewichtig und mit feiner Textur. < SASCHA SPEICHER

HEFT 2/2013 APRIL/MAI DEUTSCHLAND EUR 7,10

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

SOMMELIER

MAGAZIN

www.sommelier-magazin.de