

Pinot Noir & St. Laurent

Faszinierende Verwandtschaft

Zwei „schwierige“ Sorten der Burgunder-Familie feiern eine beachtliche Renaissance. Die „launische Diva“, der Pinot Noir, und ihr „armer Cousin“, der St. Laurent, rücken mehr denn je ins Rotwein-Rampenlicht. Die Burgunderfamilie lässt sich mindestens bis ins 4. Jahrhundert zurückverfolgen, und die Familiengeschichte liest sich noch spannender als Denver Clan und Buddenbrooks.

Vieles von dem, was man über die „Diva“ Pinot Noir erzählt, trifft auch auf die „Mimose“ St. Laurent zu

(Bilder: ÖWM/Lukan)

Die Story beginnt mit dem Blauen Spätburgunder als Stammvater der direkten Familien-Erbfolge – oder besser gesagt: als Ahnfrau (denn er hat viel Weibliches in sich). Im Lauf der Jahrhunderte hat sich durch Knospen- oder Sprossmutation, das heißt durch eine Verschiebung in den Erbanlagen, eine weiße Rebsorte mit rötlich-gräulicher Beerenfarbe entwickelt: der Pinot Gris (Grauer Burgunder). Es dauerte wieder einige Jahrhunderte bis daraus in direkter Form der Pinot Blanc (Weißburgunder) entstand. Daneben bestehen eine Menge Verzweigungen, Verwandtschaftsverhältnisse, eheliche und uneheliche Kinder, beispielsweise St. Laurent, der „arme Cousin“, oder Chardonnay. Nur der Pinot Meunier ist sogar noch älter als der Pinot Noir.

Aristokratischer Weltenbummler

Viele bedeutende historische Persönlichkeiten wie etwa Karl der Große gehörten zum Fanclub des Blauen Burgunders und trugen zur Verbreitung dieser Rebsorte bei. Eine große Rolle spielte dabei der Zisterzienserorden. Die Mönche brachten bei der Neugründung von Klöstern schon im 11. Jahrhundert

Reben aus dem heimatischen Burgund über Frankreich und Deutschland bis nach Österreich. 1394 tauchte der Pinot Noir erstmals auch im Raum Gumpoldskirchen auf. Vom Stift Heiligenkreuz im Wienerwald gelangten die Reben zum klösterlichen Freigut Thallern, einer Hochburg der Burgundererzeugung in Österreich.

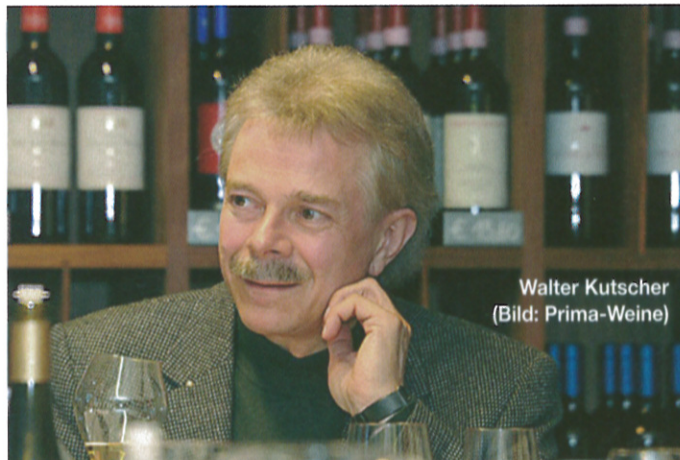
Heute hat der Weltenbummler seinen Weg bis nach Oregon und Neuseeland gefunden.

Pinot Noir – Diva unter den Rotweinsorten

Der Blaue Burgunder ist wahrlich keine leicht zu behandelnde Rebe und stellt extrem hohe Ansprüche

an Klima, Lage, Boden, Winzer – und letztendlich auch an den Konsumenten. Vor allem in Frankreich und der Neuen Welt ist die Säure beim Pinot Noir ein wichtiger Faktor für Frucht und Eleganz im Wein, deshalb sucht man stets Anbaugelände mit „cool climate“. In Österreich und Deutschland sorgen dafür meist die natürlichen Bedingungen.

Die kompakten, dichten Trauben und die dünnhäutigen Beeren haben hohe Fäulnisanfälligkeit zur Folge. In heißen Lagen werden die Trauben schnell überreif. Ist der Boden zu fruchtbar und humusreich, besteht die Gefahr, dass sie nicht genügend ausreifen. Speziell der Erntezeitpunkt muss daher



Walter Kutscher
(Bild: Prima-Weine)

TROCKENE STATISTIK

PINOT NOIR

- Heute sind in Österreich 650 ha – davon über 120 ha in der Thermenregion – mit Blauem Burgunder bepflanzt. Das sind 1,4 Prozent der gesamten Weinbaufläche bzw. der sechste Rang im Rotweinsortiment. Der Pinot Noir gilt mit der Flächenumstellungsaktion seit 1999 als einer der „Aufsteiger“.
- Ein interessanter Vergleich: In Deutschland gibt es über 11.000 ha Blauen Spätburgunder – damit ist er mit Abstand die Nummer eins in der deutschen Rotweinhierarchie!
- In Österreich gelten die Thermenregion um Tattendorf und das nördliche Burgenland als die Zentren.

ST. LAURENT

- 1999 waren es nur 415 ha, die in ganz Österreich dem St. Laurent gewidmet waren. Heute liegt der Burgunder-Sprössling mit fast 800 ha bereits an der fünften Stelle der österreichischen Rotweinhitliste. Experten sprechen der autochthonen Spezialität den „Oscar für die beste Wein-Nebenrolle“ zu. Vor allem im Steinfeld der Thermenregion und im Weinbaugebiet Neusiedlersee findet er vermehrt Verbreitung – Tendenz weiter steigend!

KUTSCHERS WINZERTIPPS:

Für beide Sorten sind zunächst einmal die „Burgundermacher“ (nomen est omen!) empfehlenswerte Spezialisten (www.dieburgundermacher.at). Die Gruppe um Leopold Auer, Heinrich Hartl und Landauer-Gisberg schaffen bei beiden Sorten kontinuierlich Spitzenleistungen.

Der Johanneshof der Familie Reinisch (www.j-r.at) wurde schon von „Bordeaux-Weinasse“ Rene Gabriel als das beste St. Laurent-Weingut der Welt bezeichnet.

Das größte ist jedenfalls das Weingut des Stiftes Klosterneuburg (www.stift-klosterneuburg.at)

Weitere Top-Betriebe für die beiden Sorten:

Weingut Paul Achs, Gols, www.paul-achs.at

Weingut Aumann, Tribuswinkel, www.aumann.at

Weingut Bründlmayer, Langenlois, www.bruendlmayer.at

Weingut Fischer, Sooss, www.weingut-fischer.at

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, www.gesellmann.at

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, www.weingutglatzer.at

Weingut Schloss Gobelsburg, www.gobelsburg.at

Weingut Schloss Halbturn, www.schlosshalbturn.com

Weingut Heinrich, Gols, www.heinrich.at

Weingut Juris, Gols, www.juris.at

Weingut Leth, Fels am Wagram, www.weingut-leth.at

Weingut Malat, Palt, www.malat.at

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, www.markowitsch.at

Weingut Pfaffl, Stetten, www.pfaffl.at

Weingut Pittnauer, Gols, www.pittnauer.com

Weingut Pöckl, Mönchhof, www.poeckl.com

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, www.prieler.at

Weingut Wieninger, Wien-Stammersdorf, www.wieninger.at

exakt gewählt sein. Auch bei der Weinbereitung im Keller ist der Pinot Noir eine Mimose, die keine 08/15-Behandlung akzeptiert, sondern viel Einfühlungsvermögen und Fingerspitzengefühl verlangt.

Geschmack kennt keine Grenzen

Ein klassischer Blauburgunderwein ist selten sehr farbtief und zeigt nie bläulich-violette Töne, ganz im Gegenteil: Meist ist das Granat- oder Karminrot am Rand sogar etwas bräunlich bis mahagonifarben.

Das Geruchs- und Geschmacksbild ist zwar einprägsam und damit relativ leicht erkennbar – und doch wiederum sehr schwierig zu beschreiben.

Das Primärbukett im jugendlichen Stadium ist eine wahre Komposition: vor allem ein Beeren-Mix mit Erdbeeren und Himbeeren, aber auch anderen Waldbeeren. Sämtliche Fruchtakzente treten in gekochter und konzentrierter Form auf, besonders Zwetschken (Powidl) oder Kirsche mit Amaretto-Mandel-Würze, ebenso die Assoziationen mit gekochten Maroni. Die Tannine sind in der Regel eher sanft und samtig.

Wird ein Blauburgunder im kleinen Holzfass ausgebaut (bei Premiumprodukten sehr häufig praktiziert), entwickelt sich das so genannte Sekundäraroma mit röstig-würzigen Elementen. Nach einigen Jahren der Flaschenreife wandelt sich das Bild oft dramatisch. Morbide, sinnliche Würze, Kräuter, Pilze, Waldboden, Leder, Tabak und manchmal auch Teer bestimmen dann die Aromatik bis ins Tertiärbukett.

St. Laurent – eine echte Herausforderung

Vieles von dem, was für den Pinot Noir gilt, trifft auch auf den St. Laurent zu. Wahrscheinlich stammt der Name vom Kalenderheiligen St. Laurentius am 10. August, um den herum die Verfärbung und Ausreifung der Beeren beginnt. Damit liegt der St. Laurent gegenüber dem Pinot Noir um einige Tage in der Reifezeit voran.

Während in den 1980er Jahren viele Betriebe die Sorte aufgrund von Unregelmäßigkeiten (Frostanfälligkeit, Blütenempfindlichkeit sowie unsichere und schwankende Erträge) aus den Weingärten verbannt hatten, ist der St. Laurent gemeinsam mit dem verwandten Pinot Noir ein Relaunch gelungen. Der hängt natürlich mit dem neuen Einfühlungsvermögen der Winzer zusammen. Menge ist nicht mehr das Um und Auf wie einst, Qualität hat Vorrang. Und oft sind es die „schwächeren Kinder“, denen besonderes Augenmerk gewidmet wird.

Wechselvolle Geschichte

Die genaue Herkunft der Rebsorte verschwindet im Dunkel der Geschichte. Nachweislich ist der St. Laurent um 1850 im Elsass aufgetaucht. Er kam einige Jahrzehnte später nach Deutschland. Und das Stift Klosterneuburg konnte 1893 mit der ersten urkundlichen Erwähnung des „St. Laurenzer“ mit einer Anpflanzung im Kahlenbergedorf aufwarten. Mitte der 1950er Jahre kam es dann zu größeren Neuauspflanzungen der Sorte im Tattendorfer Steinfeld in der Ried Stiftsbreite.

Mittlerweile sind die Pflanzungen des Stiftes Klosterneuburg auf über 50 ha angewachsen, was weltweit die größte Konzentration und Bedeutung der Sorte widerspiegelt und ein Symbol für die Renaissance des St. Laurent in Österreich darstellt. Außerhalb Österreichs gibt es lediglich in Tschechien und Deutschland nennenswerte Rebbestände.

Mimose im Weingarten – Partner der Gastronomie

Wegen der Dickschaligkeit der Beeren und Ertragsreduktion bei manchmal hohem Fruchtansatz sind samtige Weine die Folge, wobei der Farb- und Tanningehalt höher liegt als beim Pinot Noir. Somit eignen sich diese Weine besonders als Begleiter für kräftigere Rotweingerichte wie Wild, Wildgeflügel, Lamm, Steaks und Schmorbraten, aber auch für kräftige Käsesorten.

Der St. Laurent wird auch gerne als „Burgunder der kontinentalen Klimazone“ bezeichnet. Vor allem nach längerer Flaschenlagerung und Reife wird er der Mutter, dem Pinot Noir, immer ähnlicher. Auf der einen Seite kann er elegante, „mozarteische“ Weine hervorbringen, andererseits sind auch kräftige Rotweintypen möglich, die mit samtigem Charakter und viel Fruchtkonzentration stets ins Burgundische hineinreichen.

Walter Kutscher