



Georg Stiegelmar

WEINGUT

Liebe Freunde des Hauses!

Wir hoffen, daß Sie gut ins neue Jahr gerutscht sind und dürfen uns mit einem kleinen Rückblick auf 1990 und einem Ausblick auf das heurige Jahr in Erinnerung rufen.

DAS WAR 1990

Das vergangene Jahr war durch Aktivitäten gekennzeichnet, die es uns ermöglicht haben, unsere Qualitätsphilosophie weiter zu verwirklichen und noch bessere Weine zu keltern.

Der älteste Keller von Gols für Rotweine im Barrique-Ausbau

1756 war er von serbischen Weinhändlern gebaut worden, und seither war damit nicht allzuviel geschehen. Bis wir den Keller im vergangenen Jahr erwerben konnten - leicht vorstellbar, was für eine Menge Arbeit die Restaurierung bedeutete (sie ist fast zur Gänze abgeschlossen). Der Keller liegt frei, an einer Hügelflanke etwas außerhalb des Ortskerns, und hat in seinem hintersten Teil ein höchst seltenes Phänomen aufzuweisen: Echte Tropfsteine, die im erstklassigen, feucht-kühlen Kellerklima in 200 Jahren gewachsen sind. Hier werden sich in Zukunft unsere roten Barriqueweine wohl fühlen und sich langsam, dafür umso besser ausbauen.

Ein Wirtschaftshof aus dem 19. Jahrhundert

gehört ebenfalls zu unseren Revitalisierungsprojekten. Unsere Vorfahren hatten jedenfalls Sinn für Proportionen und natürliche Schönheit, wie der Natursteinbau beweist. Er wird gerade in Eigenregie renoviert und wird es in Zukunft ermöglichen, weinbezogene Veranstaltungen aller Art stilgerecht durchzuführen.

Axel Stiegelmar bei Mondavi

Drei Monate - von August bis Oktober 1990 - hatte unser Junior die Chance, bei einem der renommiertesten und angesehensten Weinbaubetriebe der Welt, bei Robert Mondavi in Oakville im kalifornischen Napa Valley, zu praktizieren. Er bekam dafür das erste Stipendium der burgenländischen Weinakademie, der hiermit auch gleich gedankt sei. Ohne Übertreibung dürfen wir hier festhalten, daß Axel nach Mondavi (wo er in der Forschungsabteilung arbeitete) und seinem halben Jahr auf Chateau Canon La Gaffelière beim Grafen Neipperg in St. Emilion zu Österreichs





Georg Stiegelmar

WEINGUT

Jungwinzern mit der breitesten internationalen Erfahrung gehört, die wir wiederum in einen weiteren "Qualitäts-Push" unserer Weine umsetzen wollen.

Neues aus dem Keller

Das vergangene Jahr hat uns neue Rotweinbehälter beschert, mit denen wir noch besser als bisher kontrolliert vergären und ausbauen können. Das bedeutet, daß wir Rotweine grundsätzlich zwei Jahre im Faß ausbauen können, bevor sie auf die Flaschen kommen, wie das international mit allen großen Rotweinen geschieht.

Seit dem letzten August ist der Pinot noir 1987 im Verkauf, Sie erinnern sich, das ist der, den wir höchst offiziell versuchsweise mit Eiklar geschönt haben. Das weinlabormäßige Endergebnis des Versuchs liegt noch nicht zur Gänze vor, aber so viel wissen wir inzwischen doch: der eiklarbehandelte Wein zeigt sich geschmeidiger und zugänglicher als der auf herkömmliche Art geschönte.

Eine ungewöhnliche Rebsorte: Auxerrois

Wie die Freunde unseres Hauses wissen, haben wir einige sehr alte Weingärten, die mit Sorten bestockt sind, die heute kaum mehr die Wissenschaftler zu erkennen vermögen. Doch gelang es uns, einen Weingarten von knapp zweitausend Stöcken zu identifizieren: hier steht Auxerrois. Das ist eine Weißweinsorte, die möglicherweise weitschichtig mit der Burgunder-(Pinot-)Familie verwandt ist. Das behaupten zumindest die Elsässer, die ihn einerseits mit Weißburgunder zum "Pinot d'Alsace" verschneiden, andererseits zu großen Teil (er ist die vierthäufigste Sorte im Elsaß - ein offenbar wohlgehütetes Geheimnis!) für den Edelzwicker verwenden. Die Ampelographie tendiert jedenfalls aber dazu, den Auxerrois, der wiederum außer dem Namen nichts mit der Stadt Auxerre unweit von Chablis zu tun hat, als eigenständige Sorte zu betrachten.

1990 brachte etwa 1000 Liter Auxerrois, und wir sind genauso gespannt wie die Freunde unseres Hauses, wie sich die Sorte bei uns im pannonischen Grenzklima bewährt.

Ein runder Geburtstag

war ebenfalls zu feiern, nämlich der 50. des Hausherrn Georg Stiegelmar. Für alle Freunde des Hauses gab's ein Riesenfest im April, und der launische Wettergott tat der Stimmung der weit





Georg Stiegelmar

WEINGUT

Über hundert Gäste keinen Abbruch.

Aus diesem Anlaß kreierte der Junior die "Cuvée Anniversaire" aus mehreren Weißweinsorten des Hauses, in bester Tradition des einstmaligen gemischten Satzes. Gerhard Gutruf, dem bekannten Künstler, der sich bei der Gestaltung von Weinetiketten einen ausgezeichneten Namen gemacht hat, gelang es, moderne Aufgeschlossenheit, Sinn für Tradition und den Anlaß (den 50. Geburtstag) auf der Etiketete zu verewigen. Der Wein ist der erste einer Serie, die Jahr für Jahr den Stil des Jahrgangs wie des Hauses widerspiegeln soll.

Der Jahrgang 1990

macht uns viel Freude. Er brachte spritzige, elegante Weißweine, voller feiner Frucht und sehr ausgewogenen Primäraromen.

Die Roten sind erstklassig gelungen, möglicherweise reift der beste Jahrgang seit langem in den Fässern heran. Im vergangenen Jahr kamen einige neue Jungweinanlagen erstmals in Ertrag, und die Analysedaten wie auch die ersten Kostergegebnisse lassen sich höchst vielversprechend an.

Das ausgesprochen gesunde Traubengut ließ uns auch die Entscheidung leicht fallen, heuer wieder in verstärktem Maße Trauben für die Strohweibereitang auszusuchen. Sie liegen auf Strohmaten, verlieren über den Winter einen Teil des Wassergehalts und werden im Frühjahr schonend gepreßt. Das Ergebnis sind dann edelsüße Weine besonderer Art, anders als die üblichen Beeren- und Trockenbeereauslesen, weil sie ja keinen Edelfäule- (Botrytis-)Anteil haben. Nach unserer (und allgemeiner) Erfahrung gehören gut gemachte Strohweine zu den langlebigsten Weinen überhaupt. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Anteil, vor allem, wenn 1990 einer Geburt, einer Hochzeit oder sonst eines freudigen Anlasses wegen für Sie ein Jahr zum Feiern war.

Unsere Weine im Export ...

Langsam, aber stetig wird man auch im Ausland auf unser kleines Weingut aufmerksam. So brachte nicht nur unsere Präsenz auf der "Vinova" in Wien und der "Alles für den Gast" in Salzburg eine schöne Resonanz, sondern auch unsere Beteiligung an der "Wein '90" in Hamburg und besonders bei der "London Wine Trade Fair". Selbst Schweden, eines der skandinavischen Länder mit staatlichem Alkoholmonopol (das üblicherweise in wesentlich größeren Mengen denkt, als wir auch nur annähernd zu liefern im Stande sind) stattete uns einen Besuch in Gols ab. Wir sind also in der





Georg Stiegelmar

WEINGUT

Bundesrepublik, in Schweden und in Großbritannien vertreten, was uns vor allem im letzten Fall ganz besonders freut, ist doch Großbritannien eine Bastion wirklicher Edelweinfreunde. Wie hat es einmal ein englischer Journalist formuliert: "Wer bei uns reüssiert, der muß schon Weine zeigen, die sehr weit über dem Durchschnitt liegen!"

... und im Echo der Presse

Vor allen anderen sei das "Decanter Magazine" genannt, eine in London monatlich erscheinende Weinzeitschrift, die mit Sicherheit (neben dem amerikanischen "Wine Spectator") wichtigste Weinzeitschrift der Welt. Im August 1990 war Österreich Gegenstand einer umfangreichen Verkostung, 35 trockene und 13 süßere Weine standen zur Verkostung an, allesamt Weine, die auf dem englischen Markt vertreten sind. 6 süße und 3 trockene Weine wurden als "Best Austrian Wines" vorgestellt, darunter unser Chardonnay 1988.

Ebenfalls im Decanter werden die Mitarbeiter in der Weihnachtsnummer gebeten, ihre sechs besten Weine des abgelaufenen Jahres bekanntzugeben. Von den etwa 130 genannten Weinen ein einziger aus Österreich: unser Pinot noir 1987.

Unter den Zeitungen, die über uns und unsere Weine berichtet haben:

- HARPERS WINE AND SPIRIT GAZETTE, London (Vorstellung unserer fünf Weine in England)
- WELT AM SONNTAG, Hamburg ("Das beste Speckbrot weit und breit")
- THE EUROPEAN, London (mit einer halben Seite und einem Superfoto von Axel)
- GAULT MILLAU MAGAZIN, Wien (1. und 11. Platz bei der Pinot noir Verkostung zur Vinova)
- DIE PRESSE, Wien
- KURIER, GAULT MILLAU, Wien (3. Platz unter den Top-Ten der österreichischen Weingüter)

und natürlich einige andere mehr.

UND DAS WIRD 1991

Für das heurige Jahr haben wir uns einiges vorgenommen, um Ihnen





Georg Stiegelmar

WEINGUT

noch bessere Weine und ein noch besseres Service zu bieten. Auf der kellerwirtschaftlichen Seite kommt eine neue noch schonendere Presse dazu, auf der Angebotsseite einige ganz neue Produkte. Selbstverständlich bleibt bewährtes - etwa das Clarett - plus Austernfest im Tabakmuseum oder unsere Beteiligung auf den Messen "Alles für den Gast", "Vinitaly", "London Wine Trade Fair" und der "Vinexpo" - fix auf dem Programm.

Rotweine reifer im Verkauf

Wir haben es über die letzten Jahre geschafft, so viel Rotwein zurückzulegen, daß ab 1991 unsere besten Rotweine, die in den Verkauf gehen, zwei Jahre Faß- und zwei Jahre Flaschenlagerung hinter sich haben. Wir glauben, daß wir es dem Potential unserer Weine und der Kennerschaft unseres Publikums schuldig sind, edle Rotweine erst dann zum Verkauf anzubieten, wenn sie ihren ersten Reifehöhepunkt erreicht haben. Und das kann naturgemäß nicht unmittelbar nach der Lese sein. Wir haben jedenfalls nicht vor, mit Beaujolais Nouveau in Konkurrenz zu treten.

Weißwein-Koppelung fällt

Ein geharnischter Kritikpunkt - auch von durchaus uns freundlich gesinnter Seite - an unserer Verkaufspolitik betraf die Tatsache, daß wir Rotwein nur in Verbindung mit Weißwein abgegeben haben. Durch konsequente Lagerpolitik und den Ertrag neuer Rotweinanlagen sind wir ab dem Jahrgang 1988 in der Lage, diese Koppelung aufzugeben.

Nur mehr "Qualitätswein"

In Zukunft werden wir alle unsere trockenen Weine ausschließlich unter der weingesetzlichen Qualitätsstufe "Qualitätswein" anbieten und nicht mehr nach Kabinett, Spätlese etc. differenzieren. "Qualität" ist das, was der Weinfreund im Glase sucht, und auch international (außer in Deutschland) gibt es im Bereich der trockenen Weine keine solchen Unterscheidungen.

Neues aus der Traube

Wir arbeiten intensiv an weiteren Produkten, um Ihnen ein möglichst vielfältiges Spektrum aus veredelten Produkten der Rebe anbieten zu können. Dazu gehören Weinbrand und Marc (Tresterbrand) aus Pinot noir, Cabernet Sauvignon und St. Laurent; Essig aus edlem Wein; Destillate aus Gewürzen; aber auch Wein mit





Georg Stiegelmar

WEINGUT

Weindestillat nach Art des "Pineau des Charentes".

Der "Vorzugskauf" und anderes

Im Frühjahr wird es bei uns erstmals eine große Jungwein-präsentation geben, bei der einerseits die Weine verkostet, und andererseits für die Freunde des Hauses die Möglichkeit bestehen wird, die Weine ihrer Wahl zu bestellen, bevor sie in Verkauf gehen. Näheres dann in der Einladung zu Präsentation!

Ein paar nachdenkliche Worte zu Schluß

Lieber Freund des Hauses, gestatten Sie uns noch ein wenig Reflexion über das Verhältnis zwischen Ihnen und uns.

Wir bemühen uns Jahr für Jahr mit aller Kraft, gute und ehrliche Qualität zu liefern. Wein ist ein Naturprodukt, das klimatischen Schwankungen unterworfen ist. Die Trauben gleichen in keinem Jahr denen aus dem Vorjahre haargenau. Wir versuchen, aus dem Rohmaterial Traube das bestmögliche für Sie zu keltern und auf die Flasche zu ziehen.

Wir versuchen dabei, so etwas wie Kontinuität einfließen zu lassen. Ist es sehr vermessen, wenn wir uns auch auf Ihrer Seite so etwas wie Kontinuität in der Partnerschaft wünschen? Wir sind Weinproduzenten, aus Leib und Seele, und nicht Marketingmanager eines Braukonzerns. Unsere Produkte sind nicht jedes Jahr gleich - gottseidank.

Wir sehen uns nicht als Modeerscheinung, auch wenn man uns gelegentlich ein wenig in dieses Eck drücken möchte. Wir glauben, daß unser Wein mit unserem Namen und einer sauberen, klassischen Ausstattung für sich spricht. Unser Wein hat Fässer mit Prominentenunterschriften, supermoderne Italo-Design-Flaschen und Hologramm-Folien-Etiketten nicht nötig.

Verstehen Sie was wir meinen?

In diesem Sinne die allerbesten Wünsche für 1991

Ihre Familie Georg Stiegelmar

