



# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Gols, im Jänner 1992

Liebe Freunde unseres Hauses!

Es ist schon eine liebenswerte Tradition geworden, Ihnen zum Jahreswechsel einen kurzen Rückblick auf das vergangene Jahr zu geben, verbunden mit einer Vorschau darüber, was wir uns fürs neue Jahr vorgenommen haben.

Bei den Auslandsmessen konnten wir wieder einmal erleben, wie wichtig unsere Präsenz ist. In Verona konnten wir Kontakte mit Kalifornien, Italien, Deutschland und Frankreich knüpfen, in London bestehende Kontakte vertiefen, und über Bordeaux lesen Sie gleich unten. Beginnen wir also mit den Auszeichnungen, die uns doch ein bißchen mit Stolz erfüllen.

## Weinforum im Hotel Panhans

Hier stellten wir - bei etwa 100 blind verkosteten Weinen - gleich mit vier Weinen den jeweiligen Sortensieger: Welschriesling 1990, Pinot blanc 1989, Gewürztraminer 1989 und St. Laurent 1988 (3. Füllung).

Was uns besonders gefreut hat, war die Tatsache, daß ein erheblicher Teil der Jury Winzerkollegen waren. Unsere Weine sind also sicherlich keine "Blender für Laien", wie es uns manchmal zu Ohren kommt.

## Rioja

Selbst wenn die Weinmesse im internationalen Vergleich noch in den Kinderschuhen steckt, freuen wir uns doch über den "Großen Preis" für die Cuvée St. Georg 1987 und die lobende Erwähnung des Chardonnay 1988.

## Vinexpo Bordeaux

Möglicherweise ist der "Concours International" mit etwa 4000 Weinen die größte internationale Weinprämierung überhaupt. Wir freuen uns jedenfalls über zwei Goldmedaillen (Welschriesling TBA 1973 und Gewürztraminer 1989) und drei Silberne (Pinot noir 1987, Chardonnay 1989 und Pinot blanc TBA 1976).

## Restaurantführer Österreich à la carte

Das à-la-carte-Kostteam hat gemeinsam mit den Testern vom





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Falstaff-Magazin das aktuelle Angebot der 100 besten Winzer beurteilt. Unser Chardonnay 1990 erreichte die Höchstnote von 3 Gläsern.

## Guide Gault-Millau Österreich

Die nach Ansicht der Herausgeber 100 besten Weingüter Österreichs wurden aufgefordert, einen Wein zur Probe einzureichen. Ganz bewußt haben wir einmal kein Renommee-Flaggschiff, sondern unseren Welschriesling 1990 geschickt, der auch mit einer Traube ausgezeichnet wurde. Ein Beweis, daß wir uns für keinen Wein unseres Hauses zu schämen brauchen.

## Falstaff-Rotweinprämierung

Unser St. Laurent 1989 war mit dem größten Abstand aller Gruppen Sortensieger, und in der Barriquegruppe erreichte die noch sehr jugendliche Cuvée St. Georg 1989 ebenfalls einen Platz, mit dem wir zufrieden sind.

## Österreichischer Weinsalon

Eine unabhängige Jury von Fachleuten hat die 20 besten Weingüter Österreichs in den "Kreis der Auserwählten" ("Cercle d'Excellence") im österreichischen Weinsalon gewählt - wir dürfen uns dazuzählen.

## Profil

Selbst Österreichs führendes Nachrichtenmagazin hat sich unser angenommen, was Sie aus beiliegendem Artikel aus Heft 31 entnehmen mögen.

## Gault-Millau-Olympiade

Das Prinzip ist einfach: Gault-Millau Paris legt Jahr für Jahr zwei Rebsorten fest (eine rot, eine weiß) und lädt die Winzer der Welt ein, nach eigener Wahl den besten Wein der letzten sieben Jahrgänge zur Probe einzureichen. In ungeraden Jahren steigt das "Evènement" in Bordeaux zur Vinexpo. Unter über 200 Chardonnays - davon 59 Burgundern (davon wieder knapp die Hälfte Grande und Premiers Crus) - erreichten wir einen sensationellen 5. Platz, noch vor Zanella, Villa Banfi, Mondavi, Jean Leon und 56 Burgunderweinen. Ohne Übertreibung - wir glauben, daß wir damit den bisher größten internationalen Degustationserfolg eines österreichischen Weins im Ausland überhaupt errungen haben.





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Im Rahmen eines Galaménüs in den "Drei Husaren" Mitte März können Sie die Top Ten dieser Verkostung degustieren! Details siehe weiter unten.

## Dank an die Presse

Wir bedanken uns ganz herzlich für Meldungen, die auf Grund unserer Leistungen bei den Medien Anerkennung gefunden haben.

## Die April-Präsentation

Unsere Idee, jeweils im April nach der Ernte unsere Kunden und Stammgäste zur Jungweinverkostung einzuladen, hat eingeschlagen. Auf diesem Weg möchten wir uns einerseits für die paar Kinderkrankheiten des Vorjahres wie die verspätete Einladung entschuldigen. Es soll nicht wieder vorkommen. Andererseits möchten wir uns für Ihre Mithilfe bei der Kreation der St.-Georgs-Cuvée bedanken.

Rechtzeitig zur Präsentation wurden wir mit der Renovierung des "Günther-Kellers" fertig. Bei idealen 10 bis 11°C bietet er uns die Möglichkeit, Rotweine perfekt zu lagern. Im hinteren Teil, unter Naturtropfsteinen, wurde die Flaschenvinotek angelegt.

Auch heuer werden wir die 91er auf die gleiche Weise vorstellen: Bitte merken Sie Samstag, den 25. und Montag, den 27. April vor. Neben der Intensivierung des Kontakts mit den Freunden unseres Hauses und dem gegenseitigen näheren Kennenlernen dient unsere Präsentation auch dazu, der Stammkundschaft ein Vorkaufsrecht für Weine, die noch nicht im Verkauf sind, einzuräumen. Wir bitten um Verständnis, wenn wir vor diesem Zeitpunkt keine Reservierungen entgegennehmen können.

Gleichzeitig kommen ab diesem Zeitpunkt, nach optimaler Ausbauphase, die meisten unserer Rotweine des Jahrgangs 1989 in Verkauf. Sie haben geradezu sensationelle Extraktwerte: zwischen 36,2 und 36,9 g/l - das sind Werte, die an Brunello di Montalcino heranreichen. Wobei wir heute so weit sind, daß wir den biologischen Säureabbau ("Fermentation malolactique") nicht nur anstreben, sondern selbstverständlich und vollständig durchführen.

## Der Jahrgang 1991

Wir glauben, daß wir mit dem heurigen Jahr wirklich zufrieden sein können (auch wenn wir uns da und dort noch ein klitzekleines bißchen Mehr erhofft haben, aber das ist für qualitätsbewußte





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Winzer immer der Fall). Traumhafte Frucht paart sich mit Klarheit und Extraktfülle. Unsere Gradationen lagen im Bereich von 17 bis 27°KMW, bei guten, aber keineswegs spitzigen Säurewerten, eine Folge der physiologischen Reife des Traubenguts. Die Rotweine haben den biologischen Säureabbau abgeschlossen und zeigen bereits Tiefe, Fülle und Komplexität, die für die Zukunft einiges erwarten läßt.

Trotzdem war 1991 keineswegs ein unproblematischer Jahrgang. Dank temperaturkontrollierter Gärung und aufmerksamster Überwachung im Keller können wir aber behaupten, daß uns der 91er wirklich gelungen ist. Gerade in einem solchen Jahr zeigt sich, ob das Qualitätsstreben eines Winzers nur ein Schlagwort ist oder nicht: Winzerei ist schließlich nach wie vor ein Handwerk, zu dessen Beherrschung solideste Grundkenntnisse einfach unerläßlich sind.

## Wir haben wieder Strohwein

In neuer Aufmachung und gefälliger Flaschenform, nach 10monatigem Ausbau in Barrique und jedenfalls langlebig, ist unser Strohwein wieder da. Wie Sie wissen, war unser Betrieb der erste in Österreich, der Strohwein erzeugt hat. Die Qualität braucht keinen Vergleich zu scheuen - es ist immer besser, das Original zu erwerben als eine schwächere Imitation.

## VORSCHAU 1992

### Chardonnay-Gala

Am 20. März gibt's in den Wiener "Drei Husaren" ein Galamenu mit den 10 besten Chardonnays der Bordelaiser Gault-Millau-Olympiade, in Anwesenheit der Winzer! Nähere Information über dieses "Chardonnay-Symposium", das wir gemeinsam mit dem Falstaff-Magazin durchführen, in Falstaff Heft 2/1992, das Ende Februar/Anfang März erscheint.

### Jungwein-Präsentation und Grüner Spargel

Zum Weinprogramm am 25. und 27. April 1992 siehe oben. Kulinarisch feiern wir dabei ein Festival mit Grünem Spargel: Ein befreundeter Landwirt, der echten Grünen Spargel anbaut (nicht den weißen violett-grün und bitter werden läßt), präsentiert sein Produkt. Sie sollen uns mithelfen, den passenden Wein zu diesem feinsten aller Gemüsesorten auszusuchen.

Im ersten Halbjahr 1992 werden wir erstmals die Jungwein-





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

präsentation in gehobenem Rahmen in Deutschland wiederholen.

Wenn Ihnen Gols zu weit ist, besuchen Sie uns auf den Weinmessen in London (Wine Trade Fair), Verona (Vinitaly), Salzburg (Alles für den Gast) und Wien (Vinova).

## Das Jahr im Weingarten

Trotz einiger strenger Frosttage im Winter 1990/91 kamen unsere Reben glimpflich davon: eine Folge der freiwilligen Mengenschränkung seit vielen Jahren. Dadurch waren die Stöcke weniger belastet und merklich resistenter. Durch jahrzehntelange natürliche Verunkrautung sind unsere Weingartenböden intakt und der Mineralhaushalt ist so ausgeglichen, daß wir seit 10 Jahren keinen Handeldünger mehr verwenden.

Das Spritzen konnten wir seit 18 Jahren auf ein Minimum reduzieren, wobei im Vorjahr allerdings genaueste Wetter- und Schädlingsbeobachtung notwendig war. Wer sich im Vorjahr stur an die Termine und Mengen der Tabellen der chemischen Industrie gehalten hat, erlebte seine blauen Wunder.

Ein weiterer Schritt zum naturnahen Weinbau ist die Aussetzung von Raubmilben, um die Population von natürlichen Schädlingsbekämpfern zu steigern.

Im Herbst haben wir 1,3 ha Grünen Veltliner gerodet. Dort werden wir St. Laurent und Blauburgunder auspflanzen.

Eine Meldung in letzter Minute: Ende Dezember konnten wir 1,6 ha Rebfläche, die zum Teil an unsere eigenen Weingärten grenzt, erwerben, womit wir jetzt 10,5 ha bebauen.

## Feinbrände

Unser jüngstes Kind entwickelt sich ganz außerordentlich gut. Wir glauben, daß unsere Destillate mit ihrer sauberen Nase und eleganten Transparenz einen Vergleich mit großen Namen nicht zu scheuen brauchen. Zur Auswahl stehen Weinbrand und Trebernbrände vom Strohwein, St. Laurent und Cabernet Sauvignon in Kristall- und mundgeblasenen Flaschen. "Magenfreundliche Ansätze" auf natürliche Art ergänzen das "hochgeistige" Angebot.

## Lager und Keller

Unsere Kellerkapazität umfaßt jetzt drei Ernten. Wir wollen in Zukunft einen gewissen Vorrat anlegen, um etwaige Unbillen der





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Natur durch Frost oder ähnliches ausgleichen zu können. Damit wir zumindest den Freunden unseres Hauses Kontinuität in der Lieferfähigkeit bieten können.

## Unser Heuriger: die Csárda-Schenke

Mehrmals wurden wir in der in- und ausländischen Presse als vorbildlich genannt. Unser Heurigenbuffet erzeugen wir selbst, wobei wir dieselbe kompromißlose Qualitätsphilosophie anlegen wie beim Wein. Selbstverständlich schenken wir alle unsere Weine glasweise aus.

## Ein Gedankensplitter zum Abschluß

Manchmal werden wir gefragt, warum wir nach wie vor so viele verschiedene Weine keltern und uns nicht auf die gefragtsten (und damit höchstpreisigen) konzentrieren. Freilich wissen wir, daß solches in der internationalen Entwicklung (Bordeaux, Piemont, Burgund, Toskana) ein Gegen-den Strom-Schwimmen bedeutet.

Dennoch. Unsere Qualitätsleitlinie lautet: "Ein guter Winzer muß alles können". Deshalb wird es auch weiterhin unsere breite Palette vom rassigen Welschriesling zum barriquevergorenen Chardonnay, vom St. Laurent zur Barrique-Cuvée in Rot, vom Strohwein zur Trockenbeerenauslese und den Feindestillaten geben.

Mit freundlichen Grüßen aus Gols

Ihre Familie Stiegelmar

