



# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Gols, im Jänner 1993

Liebe Freunde unseres Hauses!

Es ist nun schon eine liebgewordene Tradition, Ihnen zum Jahreswechsel nicht nur alles erdenklich Gute für das neue Jahr zu wünschen, sondern auch das abgelaufene Jahr revue passieren zu lassen und einen kleinen Ausblick darauf zu geben, was wir uns für 1993 vorgenommen haben.

## Das war 1992

Daß Besucher von nah und fern willkommene Gäste auf unserem Weingut sind, das wissen Sie ja bereits (allerdings bitte um Voranmeldung!). Doch hat das vergangene Jahr alle Rekorde geschlagen: Vom Bundeskanzler bis zur Küchen- und Servicebrigade des Hotel Imperial, vom Sommelierverein bis zu Fachjournalisten aus England und Frankreich fanden ihren Weg nach Gols.

Die Jungweinpräsentation hat voll eingeschlagen: an zwei Tagen waren es etwa 560 Gäste. Wobei wir von der Anzahl der wißbegierigen Weinfreunde, das geben wir gerne zu, etwas "erschlagen" waren. Ohne jemand vor den Kopf stoßen zu wollen, dürfen wir auf Ihr Verständnis hoffen, wenn wir die Einladungen zur heurigen Jungweinpräsentation eine Spur restriktiver handhaben - zu Ihrem eigenen Vorteil; mehr Platz bedeutet auch mehr Muße zur konzentrierten Degustation. Neben der Intensivierung des Kontakts mit den Freunden unseres Hauses und dem gegenseitigen näherem 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.

Der Export konnte 1992 wieder etwas ausgeweitet werden. Geliefert wurde nach Deutschland, England und Frankreich; mit Norwegen und der Schweiz wurden erste Kontakte geknüpft. Wobei unsere Exportkunden interessanterweise fast immer die hoch- und höchstpreisigen Weine nachfragen - was bei uns gelegentlich als zu teuer empfunden wird, erscheint dort als preiswert.

In England sind wir bei Harrod's, Selfridge's und Harvey Nicholls vertreten, in Deutschland beispielsweise in der Aschauer Residenz von Heinz Winkler, im Augsburgener Cheval Blanc oder im Landgasthof Schloßwirtschaft Illereichen.





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Auch im vergangenen Jahr fanden unsere Weine viel Anklang, wie die vielfältigen Auszeichnungen vermuten lassen:

Auch 1992 wurden wir von einer 30köpfigen Fachjury unter der Ägide der Weinmarketinggesellschaft zum Kreis der Auserwählten, einem der sieben Präsentations-"Zimmer" des österreichischen Weinsalons gewählt.

Florian Holzer, Werner Schima und Dr. Robert Sadlaczek haben auf der Vinova die zweite Auflage ihres Buches "Unser Wein" vorgestellt. Erstmals mit einer Klassifikation der besten 150 Weingüter von einem bis zu fünf Sternen. Wir freuen uns, gemeinsam mit sieben Kollegen in der höchsten, der 5-Sterne-Kategorie, gereiht zu sein.

Wir freuen uns auch, im neuen Handbuch des Vorarlberger Autors Vene Maier, Edle Schnäpse aus Österreich, vertreten zu sein.

Bei der Trophée Gourmet des Magazins "à la carte" waren wir immerhin Kandidat für die Auszeichnung in der Kategorie "Lebenswerk Winzer".

Im Weinteil des Guide Gault-Millau Österreich finden wir uns mit 17 von 20 möglichen Punkten beim Rotwein, mit 16 Punkten beim Weißwein wieder.

Bei der Rotweinprämierung des Falstaff-Magazins war unser St. Laurent 1990 Gruppensieger, der Zweigelt 1990 landete auf dem 3. Platz, und der St. Laurent Barrique 1990 kam in der Barriquegruppe auf den ausgezeichneten 6. Platz (von 163 Weinen).

Auch im vergangenen Jahr gab's, von der Jungweinpräsentation abgesehen, einige Veranstaltungen von und mit Stiegelmar-Weinen.

Die größte war die Chardonnay-Gala samt Empfang der Gäste im Schloß Esterházy durch Landeshauptmann Karl Stix. Importeure, Journalisten, Politiker und Freunde des Hauses kamen in den Genuß eines Haydn-Kammerkonzerts, anschließendem Dinner und delaktierten sich am nächsten Tag an einem Galamenu in den Wiener "Drei Husaren" zu den weltbesten 10 Chardonnays der Gault-Millau-Olympiade 1991.

Das Hotel Imperial feierte Süße Variationen aus Küche und Keller, wir konnten unsere Cuvée Imperialis zu feinen Desserts vorstellen. Es ist dies eine neue Linie unseres Hauses: Eine mindestens ein Jahr im Barrique ausgebaute Cuvée verschiedener Rebsorten, je nach Jahrgang im Auslese-





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Beerenauslese oder noch höheren Bereich, bewußt etwas höher in Alkohol und Säure, dafür etwas niedriger im Zuckerrest gehalten. Der Wein ist auf ein langes Leben in der Flasche ausgelegt und soll beweisen, daß nicht nur in Sauternes große Süßweine wachsen können.

Mit dem Cercle of Excellence (Kreis der Auserwählten) traten wir auch in London auf - mit einem bemerkenswerten Presseecho für unser Land.

Bei Heinz Winkler in seiner Aschauer Residenz am Chiemsee durften wir unsere Jungweine präsentieren.

Bei der Londoner Wine Trade Fair erreichte die Cuvée St. Georg 1989 den 1. Platz in seiner Kategorie.

Bei der Vinitaly in Verona konnten wir zwei erste Plätze für die Cuvée St. Georg 1989 und für den Chardonnay III 1991 und einen dritten Platz für einen Riesling 1991 erreichen.

Beim Mainzer Weinfestival von Heinz-Gert Woschek waren wir wieder sehr gut besucht.

Die Destillata in Bad Kleinkirchheim und die Ferienmesse in Wien sahen uns als Aussteller.

Zweimal durften wir uns dem Wiener Publikum im Schwarzen Kameel der liebenswürdigen Frau Martina Wally zeigen, im Februar und im November.

Die Vinova-Sammlung zugunsten Nachbar in Not erbrachte 50.000,- Schilling. Allen Spendern hiermit ein herzliches Dankeschön!

Axel, dem Junior, wurde eine besondere Ehre zuteil: er durfte unser Weingut beim sommerlichen Kanzlerfest vertreten.

Ein paar Worte zum Weinbau ...

1,3 Hektar gerodete Weingärten haben wir im vergangenen Jahr neu bepflanzt, mit St. Laurent und Pinot noir. Letzterer ist der Klon 115, was Ihnen möglicherweise wenig sagt, deshalb kurz zur Erklärung: der Blaue Burgunder als eher kompakte Traube mit dünnschaligen Beerenhäuten neigt stark zur Fäulnis, deshalb waren lockerbeerige Pinot-Klonen in den letzten Jahrzehnten das Zuchtungsziel von Weinbauschulen wie Geisenheim und Wädenswil. Dabei blieb allerdings Pinot-





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Geruch und -Geschmack weitestgehend auf der Strecke. Wir haben also bewußt wieder einen alten, bewährten, wenn auch möglicherweise empfindlichen Burgunderklon ausgesetzt. (In Fachkreisen gelten die Klone 111, 113 und 115 aus Beaune als die qualitativ besten.)

Insgesamt aber haben wir in Gols merklich weniger Feuchtigkeit als etwa Bordeaux - darum ist auch unser Cabernet-Traubenmaterial immer gesund und Fäulnisprobleme eher selten.

1992 - der Jahrhundertssommer ist längst nur mehr Erinnerung - brachte aber auch Schwierigkeiten: Hitze und Trockenheit setzte den Weingärten (vor allem den Junggärten) zu, die Bewässerung kostete viel Zeit. Im März haben wir erstmals Raubmilben ausgesetzt, was einen toxischfreien Spritzmitteleinsatz ermöglicht. Nach der gut verlaufenen Blütephase setzte das große Ausdünnen ein. Wie recht wir damit hatten, sah man in der Endphase der Hitzeperiode: Schwere Trockenschäden rundherum, bei uns hingegen kaum. Auch Oidium schlug zu - allerdings dank exakter Spritzung nicht bei uns. Die Lese erbrachte einen Ertrag von knapp 40 hl/ha (genau 38,35 für die Zahlenfans), dann ging es an die Rodung der nächsten Neuburger- und Veltliner-Weingärten.

## ... und zum Keller

Seit dem Jahrgang 1990 (dessen Rotwein heuer im Frühjahr in den Verkauf kommt) vergärt fast die komplette Ernte in temperaturgesteuerten Edelstahltanks (wie bei den besseren Weingütern in Bordeaux allgemein üblich). Die Zeiten der nicht so leicht kontrollierbaren offenen Maischevergärung gehören damit der Vergangenheit an. Im März stand die Füllung der meisten 1991er auf dem Programm, und eines kann man bereits jetzt sagen: der Einsatz der neuen Gärtanks hat sich gelohnt.

Rechtzeitig zur Lese 1992 kam eine nagelneue, extrem schonend arbeitende Presse ins Haus (Bucher Grand Cru), die wiederum ein Mosaiksteinchen in Richtung höhere Qualität einbringt. Die erste Beurteilung: Der Jahrgang zeigt gehaltvolle, extraktreiche, duftige Weine, etwas säureärmer, dafür aber garantiert magenfreundlicher sprich bekömmlicher.

Man möchte es als gelernter Österreicher kaum glauben, aber unsere Aktivitäten haben gleich in drei Punkten in die Weingesetznovelle 1992 Eingang gefunden! Unglaublich, daß ein einzelner Betrieb so etwas bewirken kann, aber dennoch wahr - und das nicht auf Grund von Petitionen auf





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

irgendwelchen Weinbau-Funktionärs-Vollversammlungen.

- Zum einen ist die Eiklarschönung jetzt zulässig;
- Zum zweiten gibt's jetzt endlich Vorschriften über die Strohweinbereitung; und schließlich gibt es
- zum dritten eine amtliche Bezeichnung für unsere frühe Idee, Weißwein aus blauen Trauben zu keltern ("Weißgepreßter" oder "Gleichgepreßter").

## Der Heurige (Csarda-Schenke)

Der Sommer war natürlich ideal für's Geschäft, aber, ehrlich gesagt, die Familie stößt langsam an die Grenzen ihrer Leistungsfähigkeit. Heuer werden wir wahrscheinlich in der Vor- und Nachsaison nur mehr Freitag bis Sonntag geöffnet halten. In der Hauptsaison hoffentlich täglich, wenn, so Gott will, wir das nötige Personal bekommen - sonst sehen wir, so leid uns das tut, die Zukunft der Csarda-Schenke keineswegs rosig ...

Als kleine Kompensation können wir den Heurigen natürlich für geschlossene Gesellschaften anbieten - Weinverkauf, Verkostungen, Kellerführungen, Feiern aller Art etc. Ein Griff zum Telefon - alles ist möglich!

## Ein freudiges Ereignis

Unsere Tochter Eva ist im Mai den Bund fürs Leben eingegangen: unser Schwiegersohn heißt Andreas Ensbacher, und die Gäste der Jungweinpräsentation kennen ihn sicherlich schon.

## Vorschau 1993

Wie immer werden wir uns auch heuer ausgiebig an Messen beteiligen: Verona, Bordeaux, zweimal London und Salzburg stehen auf dem Programm.

Das Programm für die Jungweinpräsentation im April ist in Ausarbeitung - lassen Sie sich überraschen! Wie immer ist das der Zeitpunkt, den neu in Verkauf kommenden Wein zu bestellen. Haben Sie nicht die Möglichkeit nach Gols zu kommen, greifen Sie zwecks Reservierung unbedingt zum Telefonhörer!

Das Neuauspflanzungsprogramm wird planmäßig fortgesetzt. Cabernet und Merlot kommen auf tiefwurzelnden Unterlagereben aus dem südfranzösischen Mittelmeerraum, um eine Trockenheit wie im vergangenen Sommer besser durchzustehen.





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Die Palette unserer Destillate wollen wir erweitern, zu Juris Wein- und Tresterbränden kommen Hagebutten und Quitten.

Der schon Tradition gewordene Gedankensplitter zum Abschluß

Rotwein ist nicht Rotwein, Pinot nicht Cabernet. Obwohl der Cabernet in Österreich ein ganz ausgezeichnetes Qualitätspotential hat und auch ausspielt - die Sorte "räumt" seit einigen Jahren die Falstaff-Rotweinverkostung ab - sollte sich jeder interessierte Weinfreund auch darüber im klaren sein, daß andere Sorten und Stilistiken auch ihre Meriten haben. Die kompakte, geballte Johannisbeerfrucht des Cabernet hat ihren Reiz, genauso aber auch die auf der eleganteren Seite angesiedelten Nuancen anderer Sorten (St. Laurent, Pinot noir). Filetsteak ist gut, Cabernet dazu köstlich - aber wollen Sie das jeden Tag!?

In diesem Sinne die allerbesten Grüße und Wünsche für ein glückliches 1993

Ihre Familie Stiegelmar

P.S.: Kurz vor der Aussendung dieses Briefes konnten wir noch einen Weingarten (0,66 ar) erwerben.

