



Georg Stiegelmar

WEINGUT

Gols, im Jänner 1996

Liebe Freunde unseres Hauses!

Es ist schon eine liebgewordene Tradition, in der etwas ruhigeren Zeit nach dem Jahreswechsel Rückschau zu halten, Sie über das Weingut JURIS zu informieren und einen Blick auf das kommende Jahr 1996 zu werfen.

1995 begann mit einem "normalen Winter", das heißt ohne nennenswerte Frostschäden. Der Austrieb war nicht gefährdet, die Triebe entwickelten sich gut. Das Wetter zur Blütezeit war zwar wechselhaft - Sonnenschein und Regen wechselten sich ab -, dennoch verlief sie besser als erwartet. Das wiederum führte zu einer sehr hohen Anzahl von Traubenansätzen, was ein rigoroses Ausdünnen erforderlich machte. Wie überhaupt die Grünarbeit im Vorjahr von entscheidender Bedeutung für die Traubengesundheit war. Im heißen Sommer kam es zu einem erhöhten Infektionsdruck durch Pilzkrankheiten. Gut durchlüftetes Blattwerk in der Traubenzone - nur durch sorgfältiges händisches Entlauben erzielbar - verhinderte einen Dunststau im Inneren des Stocks. August und September waren niederschlagsreicher als üblich, was eine lebendige Säurebildung begünstigte. Zur Lese im Oktober lächelte Petrus, sodaß wir eine gesunde Ernte einbringen konnten. Dazu kam noch eine Botrytis-(Edelfäule-)Bildung wie schon lange nicht mehr, was bis zur Ernte einer Trockenbeerenauslese mit 36 °KMW Mostgewicht führte.

Der Jahrgang 1995

Der Heurige zeichnete sich - in Weiß - durch eine ausgesprochen frische und lebendige Säure aus. Das bewog uns, die Weine nach dem ersten Abstich länger als gewöhnlich auf der Feinhefe zu lagern. Dadurch schleift sich die rassige Säure ein wenig ab, zusätzliche Säurekorrekturen sind überflüssig. Einzig der JURIS-Chardonnay - das ist die barriquevergorene und - ausbaute Variante - durchlief den biologischen Säureabbau. Das brachte bei diesem Wein einen weiteren Vorzug des heurigen Jahrgangs zur Geltung, den hohen Extraktgehalt.

Besonders deutlich spürt man das bei den Rotweinen. Strenge Selektion erbrachte vollreifes, gesundes Lesegut. Die ursprünglich recht hohen Säurewerte begünstigten die Aromabildung während der Maischestandzeit. Nach dem biologischen Säureabbau werden die Rotweine in unserem Güntherkeller - Sie wissen, das ist der etwas außerhalb gelegene, kühle, mit den Tropfsteinbildungen - bis zu zwei Jahre im Faß reifen. Der Bogen spannt sich also von fruchtig, leichten, zeitgeistigen bis zum gehaltvollen, dichten, internationalen Typ bei den Weißen.

Der Rote besticht durch seine Extraktstärke und konzentrierte Fruchtigkeit wie er fast nur in unserer Region zu finden ist.

"Natur pur im Glas."

Wir stehen nicht an, die Jahrgangsqualität insgesamt mit "sehr





Georg Stiegelmar

WEINGUT

gut" zu bewerten. Bloß - mehr hätten wir halt gerne davon ...

Der Höhepunkt ...

... des abgelaufenen Jahres war mit Sicherheit ein Ereignis, das wir so quasi als Krönung unserer Bemühungen in die Annalen unseres Hauses eintragen werden: die Auszeichnung mit dem Titel WINEMAKER OF THE YEAR. Bei der heutigen "International Wine and Spirit Competition" (IWSC) in London überraschte uns Robert Mondavi die von ihm gestiftete "Robert Mondavi Trophy for the Winemaker of the year". Die seit 26 Jahren stattfindende IWSC gilt in Insiderkreisen als die seriösere der beiden großen jährlichen Weinbeurteilungen in England: die "Wine Challenge" ist zwar publikumsträchtiger und -wirksamer, dafür wird bei der "Competition" jedes teilnehmende Produkt in einem IWSC-eigenen Labor auf Herz und Nieren geprüft, bevor es überhaupt zum Wettbewerb zugelassen wird. Über 4000 Weine werden in 15 Kategorien (mit zahlreichen Subkategorien) verkostet und, wie üblich, mit Gold, Silber, Bronze - oder gar nicht - ausgezeichnet. Der jeweils beste der Kategorie qualifiziert sich für eine "Trophy", und das wiederum in drei Kategorien: 16 "International Trophies" gibt's beispielsweise für den besten süßen Riesling oder den besten Zinfandel; 11 "National Trophies" werden etwa für den besten Champagner, den besten südafrikanischen Roten oder den besten italienischen Roten aus italienischen Rebsorten vergeben. An der Spitze stehen 5 "Major Worldwide Trophies". 3 für je einen Wein (den jeweils besten Cabernet Sauvignon, Chardonnay und die beste Rotweincuvée); eine für den besten Destillateur und - Sie haben's erraten - als primus inter pares der "Winemaker of the Year", für das erfolgreichste und beste Weingut an der IWSC, bewußt vom Mentor Robert Mondavi mit "total command of winemaking" (etwa völlige Beherrschung aller Sparten der Vinifikation) umschrieben. Die Freude war umso größer, da ja Axel Stiegelmar 1989 einige Monate bei Mondavi im Napa Valley praktizieren konnte.

Es war schon ein erhebender Augenblick, als Georg und Axel Stiegelmar in der Londoner "Guild Hall" die Auszeichnung entgegennehmen durften. Der noble Rahmen - eine original gotische Zunfthalle der "City of London" - steht sonst ausschließlich dem Lordmajor und der Queen für Empfänge zur Verfügung. Mit der Auszeichnung ist eine Einladung zu Mondavi ins Napa Valley verbunden, der wir im kommenden Februar nachkommen werden. An dieser Stelle sei auch Dank gesagt für die vielen Gratulationen, die wir von Freunden und Kollegen aus der ganzen Welt erhalten haben.

1995 im Überblick

JÄNNER: Das Jahr beginnt mit einer Weinreise von Axel und Herta. Bei Familie Kraxner im Hotel Lanersbacherhof im Tuxertal





Georg Stiegelmar

WEINGUT

in Tirol sowie im Hotel Defereggental präsentieren die beiden das Weingut JURIS. Zu Hause in Gols läuft inzwischen der Küchenbau. "JURIS Tafelrunde wird in Zukunft in der "Dambergstube" direkt am Weingut stattfinden. Eine repräsentative Rotwein-Publikums-Verkostung im SAS-Palais-Hotel sieht uns als Teilnehmer, und bei einer Blauburgunderprobe macht uns Juris Pinot Noir 1992 zum ersten Mal eine wirklich gute Figur. In der ruhigen Zeit konnten wir die inzwischen angefallenen Federn schließen (die Flaum vom Kiel trennen), und das Ergebnis lautet auf 2 Pölster und 2 Tuchenten mit Gänsedaunen allerfeinster Qualität. Aus Hongkong kommt Mr. Wong auf Besuch. Auf der "Destillata" wird unser Weinbrand 1990 in seiner Kategorie "Edelbrand des Jahres".

FEBRUAR: Zu späten Ehren kommt das Etikett des "Cuvée Anniversaire 1990", das der Wiener Künstler Gerhard Gutruf gestaltet hatte. Es wird in Brüssel in einer Ausstellung "Wein und Kunst" präsentiert und auch in den zugehörigen Bildband aufgenommen. Ein Kulinarium steht in der "Neuen Post" in St. Anton, Degustationen bei Biedermann in Feldkirch und Bernhard Forstreiter in Steyr auf dem Programm. In München stellen wir unsere Weine im Rahmen einer Österreich-Präsentation vor, in Wien unsere Destillate im "Hofstöckl" von Stefan Gergely.

MÄRZ: Der Besuch zur Tafelrunde zum Thema "Wild" erreicht ungeahnte Ausmaße. Die alte Holzdecke verschönert nunmehr die Dambergstube, und der F&B-(Food & Beverage-)Club Wien mit Fritz Draxler vom "Sacher" an der Spitze ist der erste, der die neue alte Holzdecke zu Gesicht bekommt. Wir lassen uns bei den Weintagen in St. Wolfgang sehen und vertreten Juris bei der Jahreshgala der Tiroler Weinbruderschaft im "Europa-Tyrol" in Innsbruck.

APRIL: Die Küche ist fertig und er- bzw. überlebt ihre Feuer-taufe bei unserer zweitägigen Frühjahrspräsentation. Viele Gäste und Freunde des Hauses erfreuten sich am ersten warmen Frühjahrswochenende. Eine holländische Importeursgruppe besucht die Ruster Weinakademie und lernt dort erstmals Juris-Weine kennen. In Bad Tatzmannsdorf tagt SRS, das Steigenberger Reservation System, wir waren dabei. (Juris Tafelrunde wird aber nach wie vor bei uns gebucht, nicht bei SRS.)

MAI: Axel ist gut zwei Drittel des Monats außerhalb von Österreich unterwegs: Brüssel, Bonn, Den Haag, Zürich, Bern, Vaduz. Die Österreich EU-Mitgliedschaft zeigt die ersten unmittelbaren Erfolge: drei neue Importeure. Juris Tafelrunde tagt bei Grünem Spargel aus dem Seewinkel. Georg und Theresia verarbeiten die Eindrucksvielfalt einer Weinreise ins Piemont.

JUNI: Die bisher weiteste Anreise ins Haus Stiegelmar nach Gols darf vermeldet werden: Mr. Wu, Direktor der "Elite





Georg Stiegelmar

WEINGUT

Corporation" aus Taiwan besichtigt das Gut und ordert - wider Erwarten - sofort. Die Tafelrunde nimmt sich des Themas "Lamm" an, erstmals auf der Terrasse. Auf der Vinexpo in Bordeaux, wo wir sehr erfolgreich ausstellen, erfahren wir von der Winemaker Trophy und treffen die Mondavis.

Serena Sutcliffe, Direktor der Weinabteilung des Auktionshauses "Sotheby's" und nebstbei Präsidentin des hochrenommierten "Institute of Masters of Wine" überreicht Axel die Urkunden für vier Weine, die das Institute mit dem "Certificate of Excellence" ausgezeichnet hat (Pinot Noir 1992, St. Laurent 1992, Strohwein 1992, Welschriesling TBA 73) sowie für zwei weitere mit "very good". Ein Sprecher des Institute: "Das ist der absolute Rekord, den je ein Weingut bei unseren Prämierungen erreicht hat." Zurück in heimischen Gefilden präsentieren wir im nagelneuen Badener Casino.

JULI: Unsere flaschenvergorenen Sekte stellen sich in "Dunkl's Galerie" in Wien anlässlich eines Sektbrunchs erstmals einer aufmerksamen Öffentlichkeit. Georg Riedel, Österreichs Weinglas-kaiser, besucht uns mit seinen besten amerikanischen Distributeuren. Unser Norwegen-Importeur, Herr Jilg, bringt bei seinem Besuch gleich die Familie mit. (So soll es sein - wir selbst schöpfen unsere Kraft auch aus der Familie.) Bei der Tafelrunde geht's um Enten - aus eigener Zucht, versteht sich. Am 29. werden Georg und Theresia Großeltern eines gesunden Felix, der seinen Eltern Andreas und Eva Ensbacher (geb. Stiegelmar) viel Freude macht.

AUGUST: Als erstes österreichisches Weingut sind wir in Oregon zur "International Pinot Noir Celebration" eingeladen. 60 Weingüter - der komplette weltweite Pinot-Noir-Adel gewissermaßen - präsentieren ihre Weine. Die unseren sorgen - Sie werden es ahnen - für die meisten Aha-Erlebnisse unter den Weinprofis. Es braucht zwar eine gewisse Zeit, bis sich diese Erkenntnis von den Profis der Branche bis zum breiteren Publikum durchspricht - dann aber ist der Werbeeffect für den österreichischen Wein ein unbezahlbarer.

SEPTEMBER: Am 2. heiraten Axel und Herta im Familienkreis in Gols. Gefeierte wird bis in die Morgenstunden, und die Erinnerung daran wird noch lange vorhalten. Geflittert wird zwei Wochen in der Karibik. Der US-Journalist George Vander-Voort schaut unterdessen in Gols vorbei.

OKTOBER: Tafelrundenthemen sind "Steinhuhn-Wachtel-Taube & Wild". Georg und Axel fliegen zur Mondavi-Trophy-Verleihung nach London, mit TV- und Print-Journalisten im Schlepptau. Der Fernsehbeitrag wurde mehrmals gesendet, sogar via 3sat in ganz Europa. Auf dem Austrian-Airlines-Rückflug feiern wir unseren Erfolg mit den Passagieren - und Stiegelmar-Weinen, wie es sich gehört.





Georg Stiegelmar

WEINGUT

NOVEMBER: "Alles für den Gast" in Salzburg bedeutet eine kräftige Wiederauffrischung alter Bekanntschaften. Im Wiener "Bristol" verkostet Michael Broadbent, der Doyen der Weinautoren und Auktionatoren aus dem Hause "Christie's", unseren Pinot Noir 1992 vor einer handverlesenen Schar von Topwinzern und Journalisten. Sein Kommentar: "This is Pinot!" (Mehr wollten wir ja auch nie.) Axel reist nach Norwegen, wo unsere Weine seit kurzem gelistet sind. Der österreichische Botschafter in Oslo, DDr. Harald Wiesner, und seine charmante Ehefrau beherbergen uns während einer Präsentation für die norwegische Gastronomie. Am Holmenkollen veranstaltet die älteste norwegische Weinbruderschaft eine Juris-Galanacht, über 100 Personen genießen den Abend in einem der ältesten und schönsten Restaurants von Oslo. Bei der Falstaff-Rotweinprobe bringt der Pinot noir 1993 den Preis für den besten Pinot Noir nach Hause: zu beziehen ab der Frühjahrespräsentation 1996.

DEZEMBER: Juris Tafelrunde nimmt sich intensiv Perlhühnern und Enten an. René van Heusden aus den Niederlanden schaut in Gols vorbei. Axel und Herta präsentieren im "Wine & Dine" am Schwechater Flughafen. Neben all den erfreulichen Ereignissen im vergangenen Jahr, gibt es auch eine traurige Nachricht. Unsere Oma ist am 13. Dezember nach langem Leiden verstorben. Wir werden oft an sie denken.

Rückblickend konnten wir trotz oder vielleicht auch gerade wegen der EU unseren Umsatz ganz ordentlich erhöhen. Man kann aber nicht sagen, daß nur durch Export dies möglich sei. Es ist für uns ein besonderer Ansporn, weiße Flecken auf unserer Österreichkarte zu entdecken und zu "erobern".

Marketinggemeinschaft

Eine Frage hören wir immer wieder: warum wir nicht bei dieser oder jener Vereinigung dabei wären. Der Antworten gibt es mehrere: Zu einen: oft werden wir gar nicht erst kontaktiert. Zum anderen: wir halten es nicht immer für klug. Unser Ziel ist es - das werden Sie geschätzter Leser, wenn Sie sich an unsere Rückblicke in den letzten Jahren erinnern, gut verstehen -, dem Weinfreund bleibende, konstante und kontinuierliche Werte zu vermitteln. Sich Konzepten zu fügen, die oft merklich kurzfristig angelegt sind, ist nicht unser Weg. Eines ist klar: Marketing und PR müssen sein - deshalb machen wir es lieber gleich selbst. Wir glauben, daß wir mit dieser Einstellung bisher gut gefahren sind. Denn - Kristallisationspunkt unserer Anstrengungen waren immer unsere Kunden - und das wollen wir auch in Zukunft so halten.





Georg Stiegelmar

WEINGUT

Von Bäumen in der Landschaft

Ist Ihnen, werter Leser, bei Ihren Burgenland- und Seewinkelbesuchen schon aufgefallen, daß in den Weinbaufluren erstaunlich viele Bäume stehen? Es handelt sich um Obst- und Nußbäume, meist am Ende einer Reihe gepflanzt, im Sommer hochwillkommene Schattenspendler bei den Weingartenarbeitspausen. Die Bäume prägen unsere Landschaft und tragen wesentlich dazu bei, daß die Monokultur der Rebe keine hundertprozentige ist. Doch leben sie gefährlich und sind vom Fällen bedroht. Der Grund: der Einsatz von Erntemaschinen, sogenannten mechanischen Traubenvollerntern. Bei der Lese übergrätscht so ein Vehikel eine ganze Zeile - da steht der Baum nur im Weg. Obwohl wir selbst zu 100 % von Hand lesen, wollen wir niemand die Lesetechnik vorschreiben. Muß man aber deshalb jahrzehntealte Bäume umschneiden? Kann man nicht auf ein paar Rebstöcke am Reiheneende verzichten, damit der Ernter ausfahren kann?

Von Weinen in großen Proben

Noch einige Gedankensplitter zum Ausklang. Seit Jahren bemühen wir uns, eine gewisse Regionalität und Spezifität unserer Weine zu entwickeln. Jede Sorte soll ihrer Eigenart entsprechend ausgebaut werden und einen gewissen Typ darstellen. Wir sehen darin die einzige Chance für ein so klein strukturiertes Weinbauland wie Österreich, im internationalen Weinsee Profil zu zeigen. Leider müssen wir aber immer öfter beobachten, daß unsere Bemühungen bei großen heimischen Rotweinverkostungen zunichte gemacht werden, indem man nicht nach Sortengruppen trennt, sondern alles bunt zusammengewürfelt, kreuz und quer verkostet. Wem würde es in Frankreich einfallen, Bordeaux kontra Burgund zu verkosten (oder in Italien Chianti gegen Barolo)? Pinot Noir ist nicht Cabernet, und eine St. Laurent dominierte Cuvée kein Blaufränkisch-Cabernet-Verschnitt. Jede Sorte und jede Gruppe braucht ihre eigene Meßplatte.

Verlässlichkeitsstatistik

Erfolge bei Prämierungen zu haben ist gewissermaßen das "Salz in der Suppe" des Winzers. Unserer Ansicht nach nütze ein einziger aber gar nicht. Eine Kontinuität in dieser Hinsicht beweist unsere Statistik. Anhand von 4 Beispielen wollen wir Ihnen vielleicht schon längst vergessene Ergebnisse in Erinnerung rufen:

Chardonnay	1988	B.	5. Platz Gault Millau	Bordeaux 91
Chardonnay	1989	B.	Silber	Bordeaux 91
Chardonnay III	1991		1. Platz	Vitaly 92
Chardonnay	1991	B.	Gold	Bordeaux 93
			1. Platz	Burgund 94
Chardonnay	1992	B.	4. Platz	Burgund 94





Georg Stiegelmar

WEINGUT

Chardonnay	1993		Master of Wine, v. good Winemaker of the Year	London 95 London 95
Cuvée St. Georg	1986	B.	Gold	Bordeaux 89
Cuvée St. Georg	1987	B.	Grosser Preis	Rioja 91
Cuvée St. Georg	1989	B.	1. Platz	London 92
			1. Platz	Vinitaly 92
Cuvée St. Georg	1990	B.	Silber	London 93
			Bronze	Bordeaux 93
			Grand prix d'excellence	Paris 94
Cuvée St. Georg	1991	B.	Prix d'excellence	Paris 95
Pinot noir	1985	B.		Hamburg 86
Pinot noir	1987	B.	Silber	Bordeaux 91
Pinot noir AR	1990	B.	Bronze	London 93
			Gault Millau Finale	Bordeaux 93
Pinot noir	1992	B.	Master of wine, Excell. Winemaker of the Year	London 95 London 95
Pinot noir	1993	B.	Falstaff Sortensieger	Wien 95
St. Laurent	1990	B.	Bronze	London 93
			Gold	Bordeaux 93
St. Laurent	1992	B.	Prix d'excellence	Paris 95
			Master of Wine, Excell.	London 95

Übrigens - JURIS - ist ab 1995 am österreichischen Patentamt ein eingetragenes Markenzeichen. Ein weiterer Schritt um unverwechselbar zu bleiben.

und 1996 ...

Wir bitten Sie den 27. u. 28. April für unsere Jungweinspräsentation vorzumerken. Einladungen ergehen gesondert. Außerdem planen wir im Sommer einen Sektbrunch mit viel Musik und guter Laune sowie viele Tafelrunden.

In diesem Sinne freut sich auf ein baldiges Wiedersehen

Ihre Familie Stiegelmar

