

ENG, FEST, KALKIG

SAUVIGNON BLANC UND DIE SÜDSTEIERMARK SIND FAST SCHON SO ETWAS WIE EIN UNZERTRENNLICHES DUO. ZU RECHT, WIE EINE LAGENVERKOSTUNG ZEIGTE. DIE BEDINGUNGEN IM SÜDEN ÖSTERREICHS SIND FÜR DIE SORTE IDEAL.

Je älter, je besser: So könnte, von einigen Ausrutschern abgesehen, die Bilanz einer Verkostung von Lagen-Sauvignons aus der Südsteiermark lauten. Das exzellente Lagerpotenzial der großen steirischen Sauvignons hätte fast das eigentliche Thema in den Hintergrund gedrängt: Die beeindruckende Vielfalt der Terroirs.

Stilistisch schien in der Steiermark lange Zeit die Richtung klar vorgegeben: Frische, vordergründig fruchtige Weine mit Kühl-

gäraromen in der "klassischen" Linie, Barrique-gereifte Sauvignons, Grauburgunder und Morillons aus den steirischen Toplagen in der Spitze. Die spannendsten Weine lagen meist zwischen den Extremen: Es handelte sich beispielsweise um den zweiten Lagen-Sauvignon des Hauses oder im großen Holzfass gereifte, interessante Weißburgunder.

Doch das starre Schema weicht auch in der Steiermark immer stärker auf. Das Holz

wird viel moderater eingesetzt als in der Vergangenheit. Eine spannende Diskussion hat sich um das Thema Primärfrucht entwickelt. "Eng", "fest" und "kalkig": Diese drei Eigenschaften werden in der Steiermark häufig zitiert, wenn es um Weine aus den Toplagen geht, und dabei teilweise arg überstrapaziert. Wenn kritisiert wird, dass ein Sauvignon "fruchtet", also mit anderen Worten einen klaren Sortentyp zeigt, scheint der Bogen überspannt zu sein. Doch von einigen Exzessen abgesehen, ist der eingeschlagene Weg richtig. Mehr Mineralität, weniger Vordergründigkeit, weniger Neuholzaromen, mehr Vielschichtigkeit – die Spitze der Steiermark ist auf dem richtigen Weg.

Als vor etwas mehr als einem Jahr die Idee geboren wurde, die Spitzenlagen der Südsteiermark unter die Lupe zu nehmen, ging



Die Lage Zieregg gehört in der Südsteiermark zu den besten Rieden

FOTO: ÖSTERREICHISCHE WEINMARKETING

Manfred Tement
schätzt die Lage
Zieregg. Sie bringt
viel Komplexität



Als wärmste Lage der
Südsteiermark ist der
Kogelberg begehrt,
aber schwierig



es deshalb auch vor allem darum, die unterschiedlichen Terroirs zu vergleichen. Welche Ausbauweise passt zu welchem Terroir? In welchen Jahrgängen und unter welchen Bedingungen kommen bestimmte Terroirs besonders gut zur Geltung?

Das Ergebnis der Verkostung zeigt deutlich, wie stark die Ausbauweise, vor allem aber die Philosophie im Weinberg, die Stilistik des Weines beeinflusst und in einigen Fällen den Lagencharakter in den Hintergrund drängt. Deutlich zu sehen kurz vor der Ernte 2007: In Willi Sattlers Weingarten am Kranachberg präsentierten sich die Trauben in saftigem gelbgrün, aromatisch und mit einer kräftigen Säure ausgestattet. Dagegen leuchtet der Sauvignon am Pössnitzberg in der Anlage von Erwin Sabathi bereits goldgelb und war zuckersüß. Mit anderen Worten: In guten Jahren entscheidet ganz allein der Winzer, ob er in die aromatisch-frische oder opulent-exotische Richtung marschiert.

Hinzu kommt, dass auch innerhalb der einzelnen Lagen deutlich unterschiedliche Bodenverhältnisse und mikroklimatische Bedingungen anzutreffen sind. Kalk oder kein Kalk ist neben der Philosophie des Winzers einer der wesentlichen Einflussfaktoren (mehr dazu bei der Beschreibung der Lagen).

Die Schieferböden im Norden der Südsteiermark (Kogelberg ...) lassen sich anhand ihrer kühlen, mineralischen Frucht und Würze am deutlichsten identifizieren. Andererseits wurde das exzellente Reifepo-

tenzial der Sauvignons aus den Top-Lagen in der Verkostung einmal mehr bestätigt. Die Proben aus den Spitzenjahren 1997 und 1999 waren fast ausnahmslos von herausragender Qualität. Die Winzer hoffen, dass 2007 nach vielen Jahren wieder einmal ein Jahrgang von vergleichbarer Güte eingefahren werden konnte. Man darf schon jetzt auf die Weine der Spitzenlagen, die frühestens im Sommer auf den Markt kommen werden, gespannt sein.

SÜDSTEIRISCHE TOP-LAGEN IM VERGLEICH

WELLES

Sandige Südostlage ohne Kalk, Weinberge über 500 Meter hoch; keine Wasserspeicherfähigkeit, braucht regelmäßige Niederschläge, schwaches Wachstum, bringt Sauvignons mit intensiven Aromen (Cassis), schlankere Weine mit ausgeprägter Mineralität, ab 80 Zentimeter tiefe Schotterkonglomerat, sehr kompakt (typisch die Salzigkeit im Abgang)

KRANACHBERG

Eigentlich eine Hügelkette, dadurch sehr heterogene, große Lage mit über 100 Hektar Weinbergen (allein der Sattlerhof bewirtschaftet 20 Hektar Kranachberg, verteilt auf acht Weingärten), Schwemmsandboden mit Muschelkalk und Klima; in den höheren Lagen sehr wenig Kalk; teilweise auch kalkfreie, schottrige oder kieselige Sandböden (z. B. Hannes Sabathi)

KOGELBERG (STEINBRUCH)

Der Kogelberg ist der wärmste Teil (Ostseite) des Schiefermassivs im Norden der Südsteiermark, Steinbruch mit Kalkeinschlüssen,

DIE JAHRGÄNGE

2007: SEHR GUTES BIS EXZELLENTES JAHR

Nahezu perfekte Bedingungen bis Mitte Oktober, vollreifes, gesundes Lesegut. Allenfalls der in einigen Fällen übertriebene Alkoholgehalt dürfte hier und da das Trinkvergnügen mindern.

2006: GUT BIS SEHR GUT

Wie fast überall in Österreich geringe Erträge; Fäulnisbefall durch Niederschläge vor der Ernte zwang die Betriebe zur strengen Selektion. Wer dabei rigoros vorging, konnte sehr gute Weine erzeugen.

2004 UND 2005: SCHWACHE BIS GUTE QUALITÄTEN

Schwierige Jahre mit nassem Herbst, stellten die steirischen Winzer vor große Herausforderungen und machten im Top-Segment strenge Auslese notwendig.

2003: ATYPISCH UND POLARISIEREND

Der Jahrgang spaltet die Fachwelt in zwei Lager. Für die einen exzellent mit "festen, engen Weinen" und großem Lagerpotenzial, für die anderen atypisch, ohne Sortentyp und Gebietscharakter; viel zu hoch im Alkohol.

2002: MITTLERE BIS GUTE QUALITÄTEN

Der massive Regen Ende September vermässelte den Winzern die bis dato sehr guten Chancen auf ein sehr gutes Jahr.

2001: GUTE QUALITÄT

Nicht ganz unproblematischer Witterungsverlauf, dennoch insgesamt ein sehr gutes Jahr, in der Spitze sogar mit einigen exzellenten Weinen.

2000: SEHR GUT BIS HERAUSRAGEND

Heißes Jahr, das jedoch anders als 2003 den Sortentyp dennoch zum Ausdruck kommen lässt. Viele Spitzenweine, die sich in der Jugend noch holzüberladen präsentierten, sind trotz hoher Alkoholwerte heute in Top-Form.

1999 UND 1997: EXZELLENT

Die beiden großen Jahre der Steiermark trugen maßgeblich zum Aufstieg der steirischen Weine bei. Die Spitzenweine sind heute auf dem Höhepunkt, vereinen Frucht und Frische. 2007 könnte ein ähnliches Potenzial haben.

Alois Gross keltert auf dem Nussberg feine Sauvignons



weiter oben am Kogelberg kein Kalk, Steinbruch und Terrassenweingarten auf der Südseite, 1998 gepflanzt, über 6 000 Reben pro Hektar, junger Schiefer (Paläozoischer Schiefer); bis 500 Meter Höhe fast keine Wasserhaltekapazität, in den höchsten Lagen Probleme in heißen Jahren

PÖSSNITZBERG

Opok (spezieller, extrem fester Kalkmergel, versteinertes Lehm), hohe Wasserspeicherkapazität, keine Bewässerung nötig, sehr hoher Kalkanteil, hoher pH-Wert, Weingärten auf 430 bis 500 Meter, relativ nebelfreie Lage

CZAMILONBERG

Tiefgründiger Tonmergel mit guter Wasserspeicherkapazität, stellenweise auch mit Muschelkalk durchsetzt

NUSSBERG

Kesselförmige, steile Süd-Südwestlage; im steileren Teil Kalksandstein oder Kalkmergel, im flacheren Teil teils kalkfreie, lehmige Sandböden

HOCHGRASSNITZBERG

In der Höhe warme, sandige Muschelkalkböden, im tiefer gelegenen Teil zunehmend lehmiger, sandiger Unterboden

ZIEREGG

Ähnlich wie Hochgrassnitzberg, aber oben zusätzlich Kalkriff, dann Kalkmergel; Manfred Tement bewirtschaftet 11 von 15 Hektar Zieregg, 9 der 11 Hektar sind mit Sauvignon Blanc bepflanzt. Der größere Teil der Lage befindet sich auf slowenischer Seite der Grenze. <

SASCHA SPEICHER

DIE VERKOSTUNG: LAGEN-SAUVIGNONS

95**ZIEREGG 1997****TEMENT, ZIEREGG; 14,0%****BARRIQUE/GROSSES FASS**

Brennnessel, Himbeerblätter, schwarze Johannisbeere; perfekt, saftig, Trinkfluss, Kalkigkeit, süße Frucht, aber frisch im Abgang; auf dem gleichen Niveau bewegt sich der 1999er (95 Pkte.); der äußerst komplexe 2000er mit großem Potenzial, (noch) knapp dahinter (94 Pkte.); sogar der schwierige Jahrgang 2005 ist sehr gelungen, aber noch verschlossen

94**KRANACHBERG 1997****SATTLERHOF, SERNAU; 14,0%****STAHLTANK**

Himbeere, Rote Beete, Papaya, intensiver Duft; saftig, pikant, sehr mineralisch, äußerst ausgewogen; der 1999er ist jetzt auf dem Höhepunkt, besitzt aber nicht die Strahlkraft des 97ers (93 Pkte.); 2005 noch sehr fordernd, extrem straff, aber mit Potenzial (93 Pkte.)

94**KOGELBERG 1999****HARKAMP, FLAMBERG; 12,5%****GROSSES HOLZ/STAHLTANK**

verführerisch, große Würze (Fenchel), roter Pfeffer, Vanille, sehr strukturiert, lebendige Säure, großer Extrakt; der feinwürzige 2004er gehört zum Besten, was in diesem schwierigen Jahrgang erzeugt wurde (93 Pkte.)

94**KRANACHBERG 2000****PETER SKOFF, KRANACHBERG, 13,5%****BARRIQUE**

tolle Kombination, Cassis, sogar Himbeere, trotz Barrique; extrem ausgewogen, tolle Balance; der Kranachberg Reserve 2005 mit gebündelter Mineralität und Kraft braucht noch Zeit (93 Pkte.)

94**PÖSSNITZBERG 2000****ERWIN SABATHI, PÖSSNITZ; 14,0%****GROSSES HOLZ**

klasse Duft, Peperoni, fast grasig; großartige Mineralität, äußerst harmonisch; der 2001 ist satter in der Frucht (mehr Himbeer, rote Rüben, unglaublich intensiv (93 Pkte.))

94**NUSSBERG 2000****GROSS, RATSCH; 14,5%****GROSSES HOLZ**

feinster Duft, klare Frucht (Stachelbeere, Dill, Fenchel), viel Druck, saftig, doch kompakt und fordernd, viel Extrakt; voll entwickelt ist auch der 2001, schon eine Spur reifer als 2000 (93 Pkte.); der 2002 ist etwas frischer, lebendiger, schlanker (93 Pkte.)

93**WELLES 2000****LACKNER-TINNACHER, STEINBACH; 13,0%****GROSSES HOLZ/ STAHLTANK**

süße Exotik, Papaya, auch schon rote Beete; sehr mineralisch, etwas scharf, sehr salzig, lang

93**KRANACHBERG 2003****HANNES SABATHI, KRANACHBERG; 13,5%****GROSSES HOLZ**

überraschend jung und minzig, kräuterwürzig, kaum Sortentyp, aber toller Wein, Schmelz und Mineralität vereint; der beste 2003er!

Die besten 2006er der Verkostung (noch nicht von allen Weinen war zum Zeitpunkt der Verkostung der Jahrgang 2006 auf dem Markt)

93**PÖSSNITZBERG 2006****ERWIN SABATHI, PÖSSNITZ; 13,5%****GROSSES HOLZ**

Cassis, Stachelbeere, auch Brennnessel; äußerst pikant, gute Struktur, feine Mineralität, sehr ausgewogen

93**WELLES 2006****LACKNER-TINNACHER, STEINBACH; 13,0%****GROSSES HOLZ/ STAHLTANK**

grasig, feine Kräuter, dann Himbeere; kompakt und noch verschlossen, tolle Struktur

93**STEINBRUCH (KOGELBERG) 2006****SILBERBERG, KOGELBERG; 13,0%****STAHLTANK**

würziger Duft, dezent Stachelbeere, vanillige Hefenote, grüne Paprika; fein dosierte Mineralität, die sich im Abgang bündelt