

# editorial



Fotofoto: Herbert Lehmann



## Ein kultureller Akt

Neulich saß ich abends bei einer illustren Runde von Weinfreaks und Weinmachern und wir verkosteten österreichische Rotweine. Jeder von uns hat für diese Verkostung zuvor ein paar Nennungen abgegeben, die Weine wurden organisiert und an besagtem Abend verkostet. Es ging um den eigenständigen Charakter der Weine, den Sortentypus und die Herkunft. Dazu gesellte sich die Stil- und Grundsatzfrage, ob sich gewisse Rotweinsorten überhaupt für die Vinifikation eines einfachen Tischweines eignen oder der wahre Genuss und die wahre Größe der Sorte in Form eines Premiumweines besser zur Geltung kommen. Die Verkostung selbst war spannend und lieferte allerlei Diskussionsstoff. Über Holzinsatz, Konzentration, Eleganz, Mineralität, Traubenreife und Erträge wurde gegrübelt und versucht, die Weine in ihrer Entstehungsart nachzuvollziehen. Dann eine Frage in der Runde: „Sind die österreichischen Winzer vom Erfolg schon verwöhnt und machen sie es sich mit der Technik zur Vinifikation von kraftvollen, wuchtigen Weinen zu einfach?“ Das geht mitten ins österreichische Winzerherz! Und ich erinnere mich an ein Gespräch mit Roland Velich, der mit seinem Weingut Moric seit einigen Jahren überaus delikate, feine, großartige Blaufränkisch hervorbringt. „Wir sollten uns wieder ein wenig an der Tradition orientieren. Mit alten oder erfahrenen Weinmachern reden, die noch wissen, wie zum Beispiel ein Blaufränkisch früher, ohne große technische Hilfsmittel, geschmeckt hat. Wir sollten uns wieder besinnen und uns viel mehr auf unser Gespür, den Instinkt verlassen. Es wäre doch schade, wenn bald keiner mehr weiß, wie delikat österreichischer Wein sein kann. Es ist ein kultureller Akt, das zu bewahren. Wir müssen es retten! Wenn wir das jetzt nicht machen, dann wird es bald zu spät sein.“ Treffer! Der Kern des Weinmachens ist erreicht. Das, was Roland Velich angesprochen hat, ist eine Art dramatisch formulierte Quintessenz dessen, was wir mit **wein.pur** fördern wollen: Klassik im besten Sinn, nachvollziehbare Identität in Form des Sorten- und Gebietstypus. Nicht ganz so dramatisch, aber in dieselbe Richtung ging die Diskussion bei der Verkostung von Weinen aus Spitzer Toplagen (S. 20ff). Wie delikat und feingliedrig sind die Wachauer Smaragde im Vergleich zu Wachauer Weinen, wie sie vor 20, 30 und mehr Jahren vinifiziert worden sind? Für welchen Weinstil ist der Wachauer Wein damals so berühmt geworden und wie sieht es im Vergleich dazu jetzt aus? Sind die Weine ganz allgemein dichter, süßer geworden? Diese Fragen und Anregungen lassen sich auf viele traditionelle Weinbaugebiete der Welt projizieren und überall wird dieselbe Diskussion von engagierten Weinliebhabern, Winzern und Fachleuten geführt.

Es kommt Bewegung in die Szene, langsam, sachte, Schritt für Schritt. Schließlich will man die Konsumenten nicht mit einer 180° Wendung vor den Kopf stoßen. Und wir machen einen weiteren Schritt vorwärts in diese Richtung. Alexander Lupersböck hat sich gereifte Muskateller angesehen (S. 28ff) und war von der spektakulären Vorstellung beeindruckt. Dies ist ein weiterer Anstoß und eine Anregung an alle, offen zu sein für Entdeckungen und sich einzulassen auf die Vielfalt und das Originäre.

Alexander Magrutsch  
Chefredakteur GENUSS.wein.pur