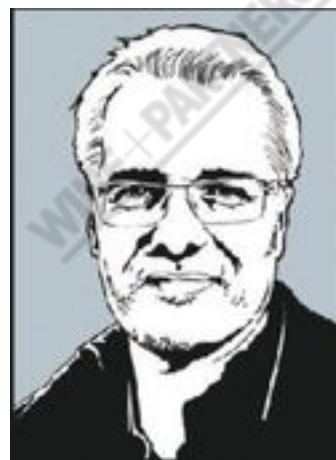


REINER WEIN



Edler Blaufränkisch

Dieses Mal spricht Kolumnist Stephan Reinhardt über einen Rotwein, der vor allem für Österreich zum Exportschlager geworden ist.

Von Stephan Reinhardt

 BEITRAG TEILEN

Ob Blaufränkisch eine große Rebsorte sei, darüber müssen selbst Fachleute gelegentlich debattieren. Knapp 17 200 Hektar sind weltweit insgesamt mit der hierzulande als „Lemberger“, in Ungarn als „Kékfrankos“ bekannten Sorte bestockt, deren Ursprünge nach heutigem Kenntnisstand in der historischen Untersteiermark liegen, dem heutigen Nordost-Slowenien. Es handelt sich beim Blaufränkischen vermutlich um eine natürliche Kreuzung einer bis heute unbekanntes Muttertraube mit Gouais Blanc (Weißer Heunisch), die sich in den letzten 200 bis 300 Jahren vornehmlich in Zentral- und Osteuropa verbreitete. Bis heute wachsen in Ungarn die mit Abstand meisten Blaufränkischen (auf 7260 Hektar). Auch die Slowakei (1216), Tschechien (1143), Rumänien (729) und Slowenien (709) kultivieren die spät reifende, warme Klimate bevorzugende Sorte in bedeutender Zahl, wenn auch unter jeweils eigenem Namen.

Doch ein echter Exportschlager ist allein der Blaufränkisch aus Österreich, oder besser: aus dem Burgenland. Das Bundesland entlang der Grenze zu Ungarn ist die Hochburg der erst in den letzten 20 Jahren wiederentdeckten Sorte, die bei unserem südlichen Nachbarn knapp 3010 Hektar Rebfläche besetzt. Während die österreichische Presse gerne jene Blaufränkische hofiert, denen zum Wohle der Geschmeidigkeit eigentlich alles Blaufränkische ausgetrieben wurde – Säure, Tannin und eine gewisse Wildheit auch in den würzigen, an rote und dunkle Beeren, Kirschen, Kräuter und Unterholz erinnernden Aromen –, erfreut sich international jener etwas ungezähmte Typ Blaufränkisch großer Beliebtheit, der seine Herkunft höchst deutlich zum Ausdruck bringt und erst nach 10 oder mehr Jahren der Reife in jene Geschmacksdimensionen vorstößt, die große Weine auszeichnen: Tiefe, Länge und Komplexität bei gleichzeitiger Frische, Feinheit und Eleganz.

Die erst im Mai auf den Markt kommenden Blaufränkischen des spätreifen Jahrgangs 2020 von Moric, insbesondere die aus Lutzmannsburg, zählen zu den großartigsten, weil feinsten und elegantesten Rotweinen, die ich aus einem Alpenland verkostet habe – ungeheuerlich präzise, klar und frisch bei großer Dichte und immens viel Druck im Finish. Bei einer Tagung internationaler Weinexperten in Lech am Arlberg letzte Woche zeigten jedoch bei der Verkostung vor allem die 2010er und 2011er, welches Potential ein Blaufränkisch aus Spitzenlage haben kann.

So wunderbar Ernst Triebaumers legendärer 1986er Ried Mariental aus Rust noch heute schmeckt (dieser Wein war mit der erste, der vor rund 35 Jahren erahnen ließ, dass das Weißweinland Österreich ein unentdecktes Talent auch für Rotwein haben könnte), so sehr zeigen Jahrgänge wie 2006, 2009–2011, 2013 und alles seit 2015, wie weit fortgeschritten das Weinland Österreich als Rotweinland doch mittlerweile ist, insbesondere das Burgenland. Triebaumer selbst ist Teil dieser Entwicklung, zeigt der von den Söhnen verantwortete 2020er Ried Mariental doch jene kühle, seidige Frische, Finesse und Frucht, welche die feinsten Blaufränkischen heute auszeichnen.

Am Ende des Expertengesprächs bestand kein Zweifel daran, dass Blaufränkisch aus Österreich neben jedem Rotwein der Welt bestehen kann, nicht zuletzt durch seine Eigenständigkeit und die Fähigkeit, seine Herkunft im Wein erfahrbar zu machen.

 BEITRAG TEILEN



MEHR ZUM THEMA

Schmecken und staunen

Wo, fragt man sich nach 36 Gängen, während das Sorbet aus Schwarzen Johannisbeeren mit Shiso-Gelee auf der Zunge schmilzt, wo steckt Dylan Watson



Die komplette digitale Ausgabe der F.A.S.

→ 3 WOCHEN KOSTENFREI TESTEN