



Blaufränkisch bringt alle Voraussetzungen bekannter Sorten mit und beeindruckt internationale Kritiker

Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at



Frische und Komplexität: Weinkritikerin Robinson und Sommelier Almert sind von Blaufränkisch begeistert. (A. Stöcher)

Der Star aus Österreich

Blaufränkisch, das rote Aushängeschild, spielt seine Vorzüge immer öfter aus und genießt auch international großes Ansehen

Komplexität, Finesse, Authentizität, die Fähigkeit zu reifen und das Terroir abzubilden – die Attribute von großartigen Rotweinen vereinen international bekannte Rebsorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir oder Nebbiolo. Aber hat auch der heimische Blaufränkisch das Potenzial, im internationalen Konzert mitzuspielen?

Renommierte Journalisten wie **Jancis Robinson** (Financial Times), **Joshua Greene** (Wine & Spirits Magazine) und **Stephan Reinhardt** (Robert Parker Wine Advocate) oder Sommeliers wie **Marc Almert** (Best Sommelier of the World 2019) diskutierten beim Blaufränkisch Summit der Veranstaltungsserie „Arlberg Weinberg“ in Lech über die Zukunft der Rebsorte. Die OÖ-Nachrichten befragten Sommelier-Weltmeister Almert zum Potenzial von Blaufränkisch.

! OÖN: Herr Almert, wie sehen Sie das Potenzial von Blaufränkisch für die Zukunft?

Marc Almert: Für mich ist es die Rebsorte, mit der Österreich im internationalen gehobenen Rotweinsegment am ehesten reüssieren wird. Sie bringt alle strukturellen und aromatischen Komponenten anderer international erfolgreicher Rebsorten mit. Es gibt schon jetzt eine etablierte Spitze an Produzentinnen und Produzenten, die Lagenweine mit Reifepotenzial auf den Markt bringen. Sobald die Weinwelt versteht, dass Österreich nicht nur Weißwein und Sekt produzieren kann, sondern sich auch die Roten durchsetzen, stehen dem Blaufränkisch viele Türen offen.

! Sie arbeiten in der Schweiz. Empfehlen Sie den Schweizern Blaufränkisch?

(lacht) Nicht nur Schweizern.

Blaufränkisch hat für mich allgemein ein hohes Potenzial und kann alle Weinliebhaber überraschen, die nach einem komplexen Wein mit Rotfrucht, Würze, angenehmer Säure und prägnantem Tannin suchen. Er ist ein toller Begleiter für Gerichte mit Röstaromatik sowie alle Gerichte, die eine Wild- oder Pilzkomponente beinhalten.

! In Deutschland ist Blaufränkisch unter Lemberger bekannt. Gibt es abseits des Namens Unterschiede?

Ja, seitens der Produzenten und des Terroirs. Ferner ist der Ausbau-Stil in Württemberg oft fruchtbetonter als in Österreich, wo oft die Würze im Vordergrund steht – natürlich abhängig von Weingut und Lage. Tendenziell ist in Deutschland der Holzeinsatz oft verhaltener als bei vielen österreichischen Produzenten.

PRODUKT DER WOCHE



Tushonka
Fleischkonserve (525 g)
Spende

„Die Silvesterfest'n bei Thomas und die Jause seiner Mama waren legendär“, erinnern sich Studienkollegen an die Feiern auf dem Hanl-Bauernhof in St. Florian.

Von seiner Passion hat Thomas Brunner wenig eingebüßt. Vielen Österreichern ist der Unternehmer als Anlaufstelle für ukrainische Hilfeleistungen bekannt. Gemeinsam mit Anna Klymenko gründete Brunner die Hilfsplattform SUNUA (Support Ukraine Now Upper Austria). Weniger geläufig ist, dass Brunner in der Ukraine eine Landwirtschaft mit Ackerbau und Mast-schweinen leitet. Einen Teil davon veredelt er zu „Proscutto“ beziehungsweise zu Tushonka. Bei dieser ukrainischen, g'schmackigen Spezialität wird Schweinefleisch langsam geschmort. Sie eignet sich als Aufstrich oder gewärmt zu Buchweizen. Die Konserven sind voraussichtlich nächstes Jahr in Österreich erhältlich. Kaufen kann man sie schon jetzt und damit die Ukrainer im Winter unterstützen. Zwei Dosen (zehn Euro) sichern vier Mahlzeiten. Mehr zu den Spenden (Stichwort Tushonka) unter: www.suunow-ua.com