

Neuburger für China

Es herrscht konzentrierte Stille, aber in der ehemaligen Reitschule beim Schloss Grafenegg laufen Winzerinnen und Winzer der Vereinigung Österreichische Traditionsweingüter mit SechsertragerIn, wo früher die Pferde trabten. Rund hundert Plätze sind besetzt mit Verkostern aus der ganzen Welt. Peggy aus China ist zum Beispiel hier. Sie hat auf der Angewandten in Wien studiert, jetzt ist sie Botschafterin für österreichischen Wein in Schanghai. Beim Abendessen – es gibt Ceviche im Hadersdorfer „Ess-lokal“ – erzählt sie von den verschiedenen Arten der Schärfe in ihrer Heimat. Es kann im Mund, im Hals oder im Magen brennen. Je nach Provinz kommt die Schärfe durch Chili, Pfeffer, Frühlingszwiebel, Zwiebel, Knoblauch oder Pfeffer (schwarz, weiß, grün, rot). Jedenfalls trinke man zu scharfen Gerichten Weißwein, meint sie. Ich fange schon bei ihrem Handyfoto vom Hot Pot zum Schwitzen an und kann mir dazu eigentlich nur kaltes, klares Wasser vorstellen, aber die Gelbschwanzmakrele vor mir ist gerade richtig abgeschmeckt und der Neuburger passt optimal zur Frische des Limettensafts. Der burgenländi-

sche Winzer Erwin Tinhof bemüht sich, die Sorte auf eine Ebene mit der internationalen Weißwein-Stilistik zu bekommen. Seit 2015 füllt er Neuburger vom Leithagebirge in unterschiedlichen Spielarten. Zum Beispiel fein und frisch zum scharfen Fischgericht.

Die Sorte war im Gemischten Satz ausgesetzt als Zuckerlieferant beliebt. Denn sie reift früh und neigt zu Botrytis, der rosinenartigen Edelfäule. Selbst in kühlen Ecken wie dem Spitzer Graben wurde sie bei jeder Wetterlage reif. Dort in der Wachau liegen die Wurzeln des Neuburgers. Der Legende nach sei um 1850 ein Rebenbündel aus der Donau gefischt worden. Gesetzt, gehegt und vinifiziert, erregte der Wein großes Aufsehen.

Denn bisher gab es nur Arnsdorfer Essig. Wein brachte man im rauen Klima nicht zustande. In Zeiten der Erderwärmung ist das freilich kein Thema mehr. Was ihn jetzt aber interessant macht, ist seine gute Trockentoleranz. Momentan besetzt er nicht einmal ein Prozent der österreichischen Rebfläche. Wenn die chinesischen Weinliebhaber das spitzbekommen, wird das nicht ausreichen.

DREH &
TRINK

Juliane Fischer

JULIANE.FISCHER@SNAT

