

PINOT NOIR

REBEN DIVA

Seit zehn Jahren steht die anspruchsvolle Sorte im Mittelpunkt einer Winzergemeinschaft. Wir haben ihre Burgunder verkostet

Text: Roland Graf

Verfilmt. Paul Giamatti kennen nur Cineasten – und die Winzer der Thermenregion. Denn der Schauspieler legte das ultimative Bekenntnis zum Pinot Noir in dem bis dahin unbekanntem Film-Genre „Wein-komödie“ ab. Die DVD von „Sideways“ wurde von der Burgundermacher-Gruppe in einem damals ungewöhn-

lichen Kombiangebot gemeinsam mit ihren Weinen angeboten. Denn 2003, ein Jahr vor dem Filmstart, beschlossen acht Pinot-Winzer ihren Bodenschatz gemeinsam und bewusst auch mit originellen Mitteln zu vermarkten. Nicht um des Gags willen, sondern weil die Notwendigkeit dazu bestand. Um es mit einem

TAFELRUNDE

An ihren Pinot Noirs und Laurents teilen die acht Burgundermacher im Keller bei der Präsentation der Ergebnisse geht es aber durchaus heiter zu



Vergleich zu sagen, der Blauburgunder, wie der Pinot hierzulande auch genannt wird, ist so etwas wie der „Musicians' musician“ der Weinwelt.

Genau wie die so bezeichneten Virtuosen im Musikgeschäft von den Kollegen verehrt werden, ohne je Lieblinge des breiten Publikum zu werden, geht es auch dem erklär-

ten Liebling der „Burgundermacher“. Die Winzer arbeiten sich an der anspruchsvollen Sorte ab, die dementsprechend höherpreisig als Zweigelt und Co. ausfällt. Das Zittern dauert dabei praktisch die gesamte Zeit, bis die Ernte eingefahren werden kann. Zunächst muss die empfindliche Traube einmal die Früh-

jahrsfröste überstehen, dazu kommt die dünne Schale, die schnell zu Fäulnis führen kann und besonders anfällig gegen diverse Mehltauerkrankungen ist. Der Kalkschotterboden des Steinfeldes, in dem Regen schnell versickert, bietet daher eine vergleichsweise „sichere“ Umgebung für den Burgunder. Doch so sehr sich

Winzer um die Diva bemühen – der Normalkonsument zieht in der Regel meist sattere Weine vor. Das beginnt bei der sehr hellen, mitunter durchsichtigen Farbe, die man als gelernter Österreicher schon mal verdächtig findet beim Roten. Der filigrane Geschmack eines klassischen Pinot noirs stellte in den Zeiten kräftiger Weine einen weiteren Grund dar, ihm das Etikett einer hirnlastigen Sorte nur für Auskenner zu verpassen. Dies wurde auch den Winzern bewusst, wie die Charakteristik des Sortenimages als „zu intellektuell“ zeigt, die von Michael Reinisch vom Tattendorfer Johanneshof stammt.

Der Kollege der „Burgundermacher“ ist unser Sitznachbar bei der großen Verkostung, in denen die Weine der Gruppe sich gegen den Rest der Welt bewähren sollen. Neben ihm zeigt sich Georg Schneider, der durch den Abend führt, vorsichtig optimistisch, was ein Umdenken der Kunden betrifft; mit Blick auf das zehnjährige Bestehen der „Burgundermacher“ meint er, „das Image ändert sich schon schön langsam, ich verkaufe schon mehr Pinot als Sankt Laurent“. Gegen das französische Mutterland der Sorte zählen wir dennoch zu Waisenknaben: Die kleinsten Parzellen entstammenden Burgunder gehören zu den gesuchtesten Weinen. Speziell seit die reiche Elite Chinas ein gutes Fünftel alles Top-Chateaux in Bordeaux aufkauft, wächst der Preisdruck auf die noch selteneren Pinots aus ▶



den Toplagen noch stärker. 200 bis 500 Euro pro Flasche sind für die internationale Burgunder-Community kein Kaufhindernis.

Coppola polarisiert

Am Verkosttisch mitten in den Tattendorfer Weingärten sind die Pinot-Freunde jedenfalls unter sich. Wer aber den Weg zur Location des alljährlichen Laurenzi-Festes angetreten hat, mag diese karge Art und die sortentypische, mineralisch-würzig unterlegte Beerenfrucht. Doch schon beim ersten Wein schwebt die Kern-Frage im Raum: Darf ein Pinot so sein? Glas 1, wie alle Proben verdeckt serviert, enthält einen nach Himbeer-Zitrone-Mix duftenden Wein, über den man nicht viel nachdenken muss. Als Zeremonienmeister Georg Schneider die Flaschen aufdeckt, entpuppt sich der wenig klassische Wein als Kalifornier aus Monterey vom Weingut der Regie-Legende Francis Ford Coppola. Die nachfolgenden

Österreicher wie der von Johann Gisperg verweisen den US-Pinot rasch auf die hinteren Ränge.

Zwar fehlen in der Vergleichskost die um dreistellige Summen gehandelten französischen Schwergewichte, da man innerhalb eines ähnlichen Preisbereiches wie die Österreicher verkosten wollte, doch die beiden Pinots aus der Bourgogne gehören zu den schwächsten Weinen der Probe. Nicht zuletzt deswegen meldet sich Michael Reinisch nochmals zu Wort: „Unsere Weine sind fast zu billig“ angesichts des Aufwands, den die Sorte im Weingarten hierzulande wie auch in Frankreich verursacht.

Wachstum im Alter

Die Winzer, das muss man sagen, sind in Fahrt gekommen. Es fallen recht kritische Bemerkungen: „Eingekochte rote Rüben“, „braun gewordene Banane“ oder „wie ein Plastikschlauch“ lauten einige der wenig schmeichelhaften Be-

FAKTISCHES

DREI ORTE, ACHT WINZER
IM PINOT VEREINT



GEMEINSAM. 2003 haben sich die Teesdorfer, Tattendorfer und Oberwaltersdorfer Winzer Leopold Auer, Gün-

ther Dopler, Johann Gisperg, Heinrich Hartl III, Andreas Heggenberger, Franz Landauer-Gisperg, Alfred Reinisch und Georg Schneider als „Burgundermacher“ zusammengefunden. Entsprechend gilt ihre Leidenschaft den Burgundersorten St. Laurent und Pinot Noir. Der alljährlich schon im November erhältliche „der junge“ wird gemeinsam abgefüllt, er ist einer der wenigen roten Jungweine des Landes.

EIGENSTÄNDIG. Trotz der gemeinsamen Verkostungen und Feste wie „Laue Nacht-Laurent Nacht“ treten die Winzer mit eigenen Etiketten auf. www.dieburgundermacher.at

schreibungen, die in einer Blindverkostung ja immerhin auch dem eigenen Wein gelten könnten. Der Schweizer Kultwein von Daniel Gantenbein kann die Runde nicht wirklich überzeugen, die Pinots aus Bulgarien und Neuseeland hinterlassen keinen bleibenden Eindruck.

Spannend empfinden die Burgundermacher dann unisono den dunkelfruchtigen „Kräuterberg“ vom deutschen Weingut Meyer-Näkel. Dazwischen geht es beim Blindverkosten durchaus sportlich zu; die Wette zwischen den Winzern Heinrich Hartl („Das ist Frankreich“) und Franz Landauer-Gisperg („Deutschland, ganz sicher“) endet aber unentschieden. Die Trauben von Friedrich Beckers 2005er Pinot „Kammerberg“ wachsen zwar in Frankreich, werden aber in Deutschland verarbeitet. Der Wein beginnt sich nach acht Jahren gerade erst zu öffnen, ähnlich wie auch Biowinzer Landauer-Gispergs „Best of“ 2004, der noch lange nicht den Zenit erreicht hat.

Als der Mundschenk des Abends Leopold Auer dann nach 21 Gläsern – die WIENER-Favoriten Johann Gispergs Reserve, Heinrich Hartls „Graf Weingartl“ und Reinischs „Kästenbaum“ finden sich auf Seite 100 – zum Essen bittet, ist die Runde fast enttäuscht. Gerne hätte man weitergekostet. Vom Guten kann es schließlich nicht genug geben. Oder, wie es Landauer-Gisperg treffend formulierte: „Der Pinot steht dir niemals an.“ ◀



DICHTES FELD

Die Verkostung in Tattendorf hinterließ einen Flaschenwald, aber auch die Erkenntnis, dass der Pinot aus der Thermenregion international mithält