

Unter Druck

Ein junger Winzer aus Niederösterreich macht mit prickelnden Projekten auf sich aufmerksam. Seine spezielle Art der Schaumweinerzeugung zieht sogar Winzer aus der Champagne an

Text: Bernadette Altenburger

Aus Christoph Hoch sprudelt es beinahe so heraus wie aus einer seiner Flaschen. Der niederösterreichische Winzer aus Hollenburg an der Donau hat aber auch viel Spannendes zu erzählen. Gerade ist sein „Kalkspitz“ auf den Markt gekommen, ein Perlwein gemacht nach der Méthode ancestrale, auch Pétillant naturel (= „natürlich prickelnd“), kurz Pet Nat genannt. Diese natürliche Form der Schaumweinerzeugung mit geringer Intervention erfordert viel Fingerspitzengefühl des Winzers.



Christoph Hoch: Kalk in der Flasche, Kreide auf der Tafel und bald im TV! 29. 12. 2015, 17:30 Uhr: „Heute Leben“ auf ORF2

Was ist ein Pet Nat?

Der noch gärende Most, der unvergorenen Restzucker enthält, wird auf Flaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Ganz entscheidend ist der Zeitpunkt der Füllung, da der Restzuckergehalt auch den Kohlendruck steuert. Die Gärung wird in den Flaschen vollendet, die Hefe bleibt in der Flasche. Dadurch wird der Wein zwar leicht trüb, aber auch besonders lagerfähig. Hefe und Kohlendioxid konservieren den Kalkspitz, der aus verschiedenen Rebsorten und Chargen besteht. Der Pet Nat ist trocken mit

maximal 11,5 % Alkohol und einem Kohlendruck von unter 3 bar. Sektsteuer fällt also keine an. Er passt laut Hoch vor allem zu Käse, hellem Fleisch, Fisch und Gemüse.

Hollenburg vs. Champagne

„Das Perl- und Schaumweinprojekt begann aus der Überlegung heraus, dass in Hollenburg wie auch in der Champagne kalkhaltige Böden vorherrschen“, berichtet Hoch, der sich intensiv mit der Bodenformation „Hollenburger Konglomerat“ beschäftigt hat. Auf der

Suche nach Weingütern, die ihm Tipps geben könnten, freundete er sich mit den ebenfalls biodynamisch arbeitenden Champagnerwinzern de Sousa, Tarlant und Laherte an. „Alle wünschten mir Glück und sagten, dass es nicht funktioniert“, schmunzelt Hoch. Benoît Tarlant wettete gar um zwölf gebrauchte Champagnerfässer: Sollte der Pet Nat konstante Qualität und kaum Flaschenunterschiede aufweisen, bekomme er die Fässer geschenkt.

Für rege Winzerbesuche aus der Champagne sorgt das „Sparkling Pro-

ject“ des jungen Weinmachers. Bei diesem Schaumwein-Projekt wurde ein fertiger Grundwein mit gärendem Most in Flaschen gefüllt, in denen – wie bei der traditionellen Methode – die zweite Gärung stattfindet. Das Schwierige daran ist, dass der Wein mit der Hefe des Sturms „anspringen“ und das richtige Verhältnis von Sturm und Wein gefunden werden muss. Denn für die Flaschenvergärung sind 24 Gramm Restzucker pro Liter nötig. Ab 2017 erhältlich, bis dahin darf man sich mit dem Kalkspitz vergnügen.



Hoch

MELDUNGEN

Wein-Wirtshaus

Starkoch Juan Amador und Winzer Fritz Wieninger wollen in Wien ein gemeinsames Gastro-Projekt umsetzen. Wie falstaff.at berichtet, wird Wieninger die Räumlichkeiten der „Winzerei“ an Amador und Gebhard Schachermayer verpachten. Da Amador weiterhin internationale Projekte betreut, hat er Sören Herzig als Chefkoch an seiner Seite. Die Eröffnung von „Amadors Wirtshaus und Greisslerei“ ist für Mitte März 2016 geplant.

ProWein 2016

Von 13. März bis 15. März 2016 findet in Düsseldorf wieder die internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen statt. Neu sind die Öffnungszeiten von 10 bis 19 Uhr, die sich eine Stunde nach hinten verschoben haben. Die mehr als 330 Aussteller aus Österreich präsentieren sich seit dem letzten Jahr in der Halle 17. Damit Kunden den Weg in die Bundesländer bzw. in die 16 spezifischen Weinbaugebiete und dort zum gewünschten Winzer besser finden, werden zusätzliche Standbeschilderungen und von weitem sichtbare Deckenabhängiger installiert. www.prowein.de

„Coole“ Rotweine

Blaufränkisch, Nebbiolo und Pinot Noir aus kühlen Weinbauregionen zeigten ihr Potenzial



V. l.: Markus Ruch, Paul Achs, Erich Wagner, Elena Altare und Christoph Wachter-Wiesler.

Weine von knapp dreißig Produzenten gab es bei der von Getränke Wagner organisierten Verkostung „The Red Kings“ während der „Alles für den Gast“ im Arena City Hotel zu entdecken. Allen gemeinsam war ihre Herkunft aus den „Cool Climate“-Regionen Burgund (FR), Baden & Franken (DE), Ostschweiz, Piemont (IT), Carnuntum und Burgenland. Bei den drei Rebsorten Blaufränkisch, Pinot Noir und Nebbiolo standen nicht Saft und Kraft im Fokus, sondern Frische und Finesse.

Neue Blaufränkische

Außerdem gab es Neuheiten zu probieren, so brachte etwa Christoph Wachter-Wiesler den ersten Jahr-

gang des Blaufränkisch Ratschen 2013 mit, das Weingut Triebaumer den schwefelfreien Blaufränkisch Urwerk 2011 und Uwe Schiefer den Blaufränkisch Lutz 2013. Einhellig war auf Nachfrage der ÖGZ die Freude der Winzer über den Jahrgang 2015.

Großes Interesse zeigten die 180 Besucher an den internationalen Weinen höherer Preisklassen, „schließlich bekommen wir die nicht so oft zu probieren“, so eine Gastronomin. Und Geschäftsführer Erich Wagner resümiert: „Sehr gute und engagierte Gastronomen haben unsere Veranstaltung genutzt, um neue Weine kennenzulernen und den persönlichen Kontakt mit den Winzern zu pflegen.“ *bab*

Ruinart Rosé

Die Entdeckung des Champagners haben wir der unermüdlichen Studententätigkeit der Benediktinermönche Dom Pérignon und Dom Thierry Ruinart rund um den schäumenden Wein bereits zu Beginn des 17. Jahrhunderts zu verdanken. Mit der Gründung des Hauses Ruinart im Jahre 1729 durch Nicolas Ruinart handelt es sich um das älteste Champagnerhaus der Welt. Die Grundwerte – Unverfälschtheit, Reinheit und das Streben nach Perfektion und Inspiration – werden bis heute hochgehalten. Dieser Champagner Rosé garantiert daher ein einzigartiges Trinkerlebnis und ist das ideale Getränk für besondere Feste.

Sorte Assemblage auf einer Grundlage von Chardonnay und Pinot Noir, hauptsächlich als Premiers Crus klassifiziert, mit 20 % bis 25 % Reserveweinen der 2 vorangegangenen Jahre
Ausbau klassische Methode
Empfehlung passt gut zu Gaspacho, rotem Thunfisch oder einer Erdbeersuppe
Trinktemperatur 10° Celsius
Alkohol 12,5 % vol.
enthält Sulfite

erhältlich bei: www.morandell.com

WÖRGL – IMST – EUGENDORF – GRAZ – TEUFENBACH – LENDORF – SCHWECHAT