



PRESSEMITTEILUNG

Heimat im Glas – der Trend geht hin zur Sortenreinheit!

München/ Neckenmarkt, Juni 2017 – Slow Food macht es vor: Jetzt heißt es Slow Wine. Unsere Sehnsucht nach ehrlichen Erzeugnissen mit regionalem Fußabdruck erhöhen nun auch immer mehr Winzer. Der Trend zu sortenreinen Weinen nimmt stetig zu. Wer, wenn nicht Stefan und Andrea Lang, die im mittelburgenländischen Neckenmarkt ihr Weingut Rotweine Lang erfolgreich bewirtschaften, beherrschen die Kunst autochthone - also ursprünglich dort beheimatete Rebsorten und sortenreine Weine in ihrer ursprünglichen Einfachheit reifen zu lassen. Gleichzeitig bringen die beiden aber auch höchste Qualität ins Glas.

Zurück auf Anfang ist gar nicht so einfach. Ganz besonders, wenn es um Weingenuss geht. Es stellt fachlich eine große Herausforderung dar, da nicht nur die natürlichen Voraussetzungen eine wichtige Rolle beim Anbau der Weine einnehmen, sondern auch die Rebsorten selbst. Diese entwickeln ihre persönlichen Eigenschaften über Jahrhunderte hinweg und es verlangt ein Höchstmaß an Geduld, Hingabe und Fachkenntnis, um sie so zu perfekter Reife zu bringen. Der Weinanbau in Österreich ist schon seit Jahrtausenden tief verwurzelt und der Weingenuss von sehr hoher kultureller und traditioneller Wichtigkeit. Zudem eignen sich die klimatischen Bedingungen ausgezeichnet für den Weinanbau erstklassiger Tropfen.

Im Burgenland zählen sowohl der Blaufränkisch als auch der St. Laurent zu den beheimateten Rebsorten. Auf dem in der Branche bereits stark etablierten Weingut Rotweine Lang entfalten genau diese beiden Rebsorten ihr volles Potenzial: Kräftig, fruchtig, elegant und stark im Charakter – so tritt der Blaufränkische in strahlendem bis hin zu intensiv-dunklem Violett auf. Die Aromen von Herzkirschen und schwarzen Beeren verkörpern Unkompliziertheit und Tiefgang. Als Rebsorte ist der St. Laurent sowohl kräftig als auch frisch-fruchtig. Feine Kirscharomen umspielen den Gaumen und zeigen gekonnt all ihre Facetten. Aber was ist nun dran, an diesen beiden im Mittelburgenland heimischen Rebsorten, dem Trend reinsortige Weine als Solitär in die Flasche zu bringen und der Entwicklung hin zur „einfachen“, alteingesessenen Weinkultur?

Im Interview erklärt Stefan Lang den Bewusstseinstrend – und erklärt, warum es so schwierig ist, aus den heimischen Rebsorten ausgezeichnete Weine zu kreieren.

Stefan, warum sind reinsortige Weine wieder so angesagt?

Seit geraumer Zeit geht der Trend in allen Bereichen zurück zur Ursprünglichkeit – sozusagen zurück in die gute alte Zeit. Zumindest wo es möglich ist! Und am leichtesten geht das beim Essen und Trinken, denn gute Qualität kann zwar immer etwas anders schmecken, aber schmeckt immer gut.

Die Globalisierung hat zum Teil auch bei Wein eine Vereinheitlichung des Geschmacks mit sich gebracht. Diese Vereinheitlichung wurde durch den Verschnitt mehrerer Rebsorten erreicht, um möglichst eine breite Masse zu begeistern.

Umso interessanter ist es heute, das Geschmacksbild verschiedener Anbauggebiete mit ihren beheimateten Rebsorten neu zu erfahren und zu entdecken. Der Trend ist natürlich auch der wachsenden Erfahrung der Weingenießer geschuldet. Diese greifen heute gerne zu besonderen und anspruchsvollen Weinen!

Warum gerieten die regionalen Sorten in Vergessenheit bzw. wurden nicht mehr in ihrer Einzigartigkeit gewürdigt?

Durch die Globalisierung! International zu schmecken war angesagt und die Winzer haben den großen Geschmacksvorbildern, meist in der Form von Cuvées, nachgeeifert und versucht, möglichst ähnliche Weine zu produzieren. Das war ja auch am Markt sehr gefragt. Auch die klingenden Namen der internationalen Sorten waren beim Konsumenten sehr angesagt. Dagegen waren die heimischen Sorten „out“ – altmodisch – einfach uninteressant.

Kannst Du erklären, warum es leichter ist eine Cuvée zu kreieren als einen reinsortigen Wein?

Ich würde nicht sagen, dass es leicht ist, eine tolle charaktervolle Cuvée zu kreieren, aber man hat im Zusammenspiel von verschiedenen Sorten mehr Möglichkeiten den Geschmack zu beeinflussen. Reinsortige Weine zeigen schlicht und einfach den Geschmackstyp einer Sorte und der kann oft sehr polarisierend sein und entspricht nicht immer jedermanns Geschmacksvorstellung.

Im Burgenland gibt es zwei Reb-Patrioten, welche die vinophile Stärke der Region ausmachen. Kannst Du uns erzählen, was sie so besonders macht?

Zum einen fordern beide Sorten viel vom Winzer, sowohl im Weingarten, als auch im Keller, was einen gewissen Reiz und Ansporn gibt.

Beim St. Laurent, der sich durch seine feminine und samtige Struktur auszeichnet gilt es, seine Feinheit hervorzuheben. Der Blaufränkische gibt dem Winzer durch seine charaktervolle und kräftige Art die Richtung vor. Jetzt liegt es am Winzer seine Eleganz und Charakterstärke hervorzuheben. Zum anderen ergänzen sich beide Sorten wunderbar: St. Laurent der Feine und Blaufränkisch der Charakterstarke.

Bergen diese Rebsorten im Anbau spezielle Herausforderungen?

Die besondere Anforderung des St. Laurent ist die Blütezeit. Wenn in dieser Zeit das Wetter nicht mitspielt, dann kann es durchaus zu enormen Ertragsausfällen kommen. Auch der Herbst muss bis zur Ernte relativ trocken sein, da der St. Laurent extrem dichtbeerig ist und daher die Anfälligkeit für Fäulnis sehr hoch ist.

Der Blaufränkisch stellt hohe Anforderungen an die Haupt-Entwicklungsmonate Juni/Juli. Um einen vollreifen Blaufränkisch im Herbst ernten zu können, ist eine regelmäßige und ausreichende Feuchtigkeitsversorgung während dieser zwei Monate Grundvoraussetzung. Hier müssen Klima und Boden perfekt zusammenspielen.

Im Mittelburgenland ist in allen Bodentypen ein gewisser Lehmantel enthalten, der als Wasserspeicher, speziell im Juli, fungiert und ein Garant für die optimale Entwicklung der Sorte Blaufränkisch ist.

Wie fängst Du diese Stärken in Deinen reinsortigen Weinen ein?

Wichtig ist, dass die Trauben zur Ernte vollreif und vollkommen gesund sind, dann ist es wesentlich einfacher, mit einer schonenden Ernte, einer schnellen, sauberen Verarbeitung und einem raschen Gärbeginn den jeweiligen Charakter der Sorten einzufangen. Wichtig ist aber auch der traditionelle Ausbau in klassischen Eichenfässern, denn auch die Art der Lagerung und Reifung prägt den Charakter der Weine wesentlich. So sollte der Ausbau der Weine an den Charakter der jeweiligen Sorte angepasst werden.

Lass uns über Qualität sprechen: Welcher Wein ist hochwertiger – die Cuvée oder der Reinsortige?

Grundsätzlich hängt das Qualitätsniveau eines Weines nicht damit zusammen, ob es sich um eine Cuvée oder einen reinsortigen Wein handelt.

Das Qualitätsniveau ergibt sich immer aus unterschiedlichen Faktoren, wie der Traubenqualität, die man nur durch konsequent-perfekte Arbeit im Weingarten erreicht. Auch spielt die Verarbeitungsqualität, die sowohl technisch ausgereift, jedoch so schonend und gefühlvoll wie möglich gemacht wird eine tragende Rolle. Außerdem ist ein wichtiger Punkt die Qualität des Ausbaus und die Frage, ob man dafür ein Fass oder einen Stahltank verwendet. Und zu guter Letzt natürlich das Know-how und das Fingerspitzengefühl des Winzers, welches über die Gesamtqualität entscheidet.

Wie genießt man Deinen Blaufränkisch am besten?

Blaufränkisch ist eine Sorte, die in Bezug auf Ausbau eine große Bandbreite bietet.

Das heißt, man kann einen Blaufränkisch als relativ einfachen, klassischen, trinkfreudigen Alltagswein genießen. Bis hin zum Premium-Blaufränkisch, der 36 Monate in neuen französischen Eichenfässern reifen kann. Diese Weine sind dann natürlich Weine für besondere Momente und Anlässe im Leben.

Für mich aber besonders wichtig: Genießt einen Blaufränkisch am besten immer in netter Gesellschaft!

Was macht für Dich einen wirklich guten Wein aus?

Ein wirklich guter Wein ist immer der, der zuerst ausgetrunken ist...

Allgemeine Informationen zu Rotweine Lang

Zusammen mit seiner Frau Andrea bewirtschaftet Stefan Lang sein rund 27 Hektar großes Rotweingut in Neckenmarkt im österreichischen Mittelburgenland. Zahlreiche Sonnenstunden, schwere Lehmböden und das pannonische Klima sind die Ausgangsbedingungen für exzellente Rotweine aus dem Hause Lang. Hinzu kommen jahrelange, generationenübergreifende Erfahrung, Fingerspitzengefühl und die Vision, aus jeder Traube etwas Wertvolles zu schaffen. Der Blaufränkischexperte Stefan Lang verbindet Tradition mit Weitblick und moderner Technik, immer mit Blick auf Qualität und nachhaltigen Anbau. Mit Sorgfalt, Leidenschaft und viel Geduld entstehen dabei seine mehrfach ausgezeichneten Premiumweine. Denn guter Wein braucht Lang.

Weitere Informationen unter www.rotweinelang.at

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

Münchner Marketing Manufaktur GmbH

Andrea Di Scala, Geschäftsführerin Kommunikation
a.discal@mm-manufaktur.de, T +49(0)89 – 7 16 72 00 10