

Wenn Winzer brennen

Es gab schon einmal mehr Winzer, die Weinbrände oder Trester brannten. Die Jungen fokussieren auf den Wein, meist brennen die Väter oder Großväter. Dennoch lohnt ein genauere Blick, denn in manchem Keller schlummern noch Raritäten.

TEXT & FOTOS: PETER HÄMMERLE

VERANSTALTUNG

Ein Top-Event für Liebhaber guter Destillate ist die **Falstaff Cocktails- und Spiritsgala** am 9. November 2013, 14–19 Uhr, in der Wiener Hofburg.

Weitere Infos:
tinyurl.com/Falstaff-spirits

PUNKTBWERTUNG

91 Punkte: Weinbrand 1986, 48 %, Weingut Kollwentz

91 Punkte: Weinbrand 1990, 45 %, Weingut Prieler

90 Punkte: Veitlinerbrand X.A. 20 Jahre Reserve, 40 %, Domäne Wachau

90 Punkte: Alter Hefeweinbrand 1990, 34 %, Winkler-Herzmaden

90 Punkte: Tresterbrand (Schilcher), 48 %, Franz Strohmaier

89 Punkte: Weinbrand vom Schilcher 2006, 48 %, Waltraud Jöbstl

87 Punkte: Traminer Glitzer 2010 (Trester), Petra Kollmann

86 Punkte: Alter Weinbrand XO, Stift Klosterneuburg

86 Punkte: Traubengold (Weinbrand), 45 %, Weingut Hutter



Den meisten Winzern ist der Aufwand des Destillierens schlicht zu groß, nur so nebenher geht das nämlich nicht, zumindest nicht in guter Qualität. Wer nicht riskieren will, auf der Ware sitzen zu bleiben, braucht ein überzeugendes Produkt – selbst wenn man es nicht mit Cognac vergleicht. Daher kommen derzeit wenig aktuelle Destillate nach. Was jedoch nicht bedeutet, dass nicht hin und wieder doch neue Abfüllungen erscheinen, denn in manchen Kellern reifen noch ganz alte Brände. Von der Domäne Wachau in Dürnstein etwa kommen in regelmäßigen Abständen Sonderabfüllungen. Gerade aktuell: Single Cask. Andi Kollwentz aus Großhöflein hat einen 21-jährigen Weinbrand im Sortiment, hat aber noch Älteres in Fässern liegen.

Das Produkt Weinbrand ist rasch definiert: Es wird aus vergorenem Wein gebrannt, muss mindestens 36 Prozent Alkohol haben und darf nur mittels Zuckercouleur gefärbt werden. Falls in Fässern gelagert, muss Weinbrand in Gebinden mit unter tausend Litern mindestens ein halbes Jahr reifen, in größeren dagegen ein Jahr oder mehr.

Eine wenig beachtete Besonderheit von Weinbränden gibt es allerdings, und das hat mit dem zu tun, was man in Österreich Geläger nennt. Gelegentlich gibt es ja Destillate, die ausschließlich aus Geläger stammen, der Weinhefe also. Dieses Geläger ist ein interessanter Grundstoff. Destilliert entwickelt es lebendige Noten, ist zitronig und spritzig. Weil genau das einem Destillat Leben und Struktur einhaucht, wird ein Teil der Hefe oder auch das gesamte Sediment mitgebrannt. Selbst in der Charente ist das üblich – welche Cognac-Häuser welches Verfahren bevorzugen, ist

kein Geheimnis, manche verzichten ganz auf Hefe, andere brennen ganz „sur lie“.

Und natürlich entsteht aus Trauben nicht nur Weinbrand, sondern ebenso Traubenbrand aus dem frischen Traubensaft und natürlich Tresterbrand aus den Pressrückständen. Stefan Schumich aus Oslip ist einer, der sich auf reinsortige Traubenbrände spezialisiert hat. Trester dagegen sind eine Sache für Spezialisten wie Gölles, Tinnauer oder Reisetbauer, die daraus ganz außerordentliche Destillate machen. Jedoch sind diese Qualitäten erstaunlicherweise nur einer kleinen Fan-Gemeinde bekannt. Winzer, die Trester brennen, sind selten. Eine Ausnahme: „Carnuntum brennt Trester“ von Petra Kollmann, Grete Wiederstein und Thomas Rupp.

Winzerbrände haben es aber auch aus einem anderen Grund nicht leicht. Ihr Schicksal ist nicht selten das einer Draufgabe für Kunden, die größere Mengen Wein kaufen. Darunter leiden ihr Image und der Preis. Das Glück des Cognac, nämlich zum Lieblingsdrink von US-Rappern zu werden, hat hierzulande in ähnlicher Weise noch nicht stattgefunden. Andi Kollwentz jedenfalls macht keine Draufgabe, als Verschlussbrenner darf er allerdings auch nicht an Wiederverkäufer liefern.

Ein sehr engagierter Winzer-Brenner ist Engelbert Prieler aus Schützen am Gebirge. Sein 1990er Weinbrand ist ein durchaus seriöses Produkt und wird von namhaften Restaurants gelistet. Gereift ist der Weinbrand in französischer Eiche, die einst unter dem Titel Rémy-Martin-Fässer „für eine ganze Menge Geld gekauft wurden“, so Engelbert Prieler, der nicht ohne Recht stolz auf sein Produkt ist.