

# DIE AUSSERGEWÖHNLICHE ENTWICKLUNG DES BLAUFRÄNKISCH

Die österreichische Antwort auf Nebbiolo, Syrah und Cabernet Franc!

TEXT VON WILLI BALANJUK

Die Probe der klassischen Blaufränkisch von 2012 und der Blaufränkisch-Reserven und -Cuvées von 2011 entwickelte sich zu einem Hochgenuss. Während in den 90ern die Cuvées bei jeder Weinprobe die Nase vorne hatten und beim Zweigelt hochwertige reinsortige Weine eher selten im Vordergrund des Weingutes stehen, entpuppt sich der Blaufränkisch als ein Garant für großartigen österreichischen Rotwein. Robert Parker hat vor kurzem in einem Internetblog die Rebsorte als einfach und rustikal beschrieben. „Please, join our tasting“ ist meine Antwort darauf! Die enorme Dichte an sehr guten Qualitäten beim fruchtbetonten BF 2012 zeigt die konsequente und fürsorgliche Arbeit der Winzer in einem sehr guten Jahr. Der Jahrgang 2011 ist schon allseits als homogener, großartiger Rotweinjahrgang in Erscheinung getreten. Beim Blaufränkisch haben sich die unterschiedlichen Stile der Winzer aber nicht nur verfeinert, sondern auch die Qualität der Tannine und der Umgang mit Barrique können erstmals als mehrheitlich großartig bezeichnet werden. Die Qualitäten sind in allen Regionen auf höchstem Niveau. Der niederösterreichische „Spitzerberg“ bildet wie das kleine gallische Dorf die Ausnahme bei der burgenländischen Paradesorte. Ansonsten dominiert das Burgenland in allen Belangen. War 2010 das Südburgenland noch durch die Vegetation etwas bevorzugt, kann beim 2011er keine Präferenz mehr für ein Weinbaugebiet entdeckt werden. Die DAC-Stile – Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC und Eisenberg DAC – sind homogener in der Qualität der Tannine und im Umgang mit Holz. *A la Carte* hat 70 klassische, fruchtbetonte Blaufränkisch, 158 gehaltvolle Reserve-Weine und 63 BF-geprägte Cuvées verkostet. Die Qualität der eingereichten Weine war hervorragend, und in der Finalprobe war die Entscheidung, welchem Wein bzw. welchen Weinen der Vorzug zu geben ist, sehr schwierig. Die unterschiedlichen Stile – rotbeerige Frucht- und Kräuternoten, harmonische, balancierte Barriqueweine und saftige, reife Fruchtstilik – sind einander ebenbürtig. Welcher Stil die

Nase vorne hat, unterliegt letztlich den Vorlieben des Konsumenten. Wir können nur einladen, mehrere Blaufränkisch aus unterschiedlichen Gebieten miteinander zu vergleichen, um die persönliche Vorliebe für den einen oder anderen Stil selbst zu entdecken oder einfach nur die großartigen Blaufränkisch-Variationen zu genießen. In der abschließenden Diskussion über das Niveau der Weine war sich das Panel einig, dass die Weine auch auf internationalem Niveau durchaus mithalten können und dass man noch nie so viele gute Weine in Serie gekostet habe.

Bei den „2012 Blaufränkisch fruchtbetont“ stehen vor allem dunkelbeerige Noten im Vordergrund, teilweise sind auch Fruchtjoghurtnoten vorhanden, und sie präsentieren sich noch jugendlich stürmisch. In der Kategorie „2011 BF Reserve (gehaltvoll)“ war die Mehrheit der Weine durch komplexe Fruchtaromatik mit Tiefe und feinverwobene Holzaromen gekennzeichnet. Die Tanninqualität ist beeindruckend. Die Cuvées wirken daneben etwas verhalten in der Fruchttiefe und sind daher etwas unter den reinsortigen Blaufränkisch zu positionieren. —

## ABLAUF DER VERKOSTUNG

Die eingereichten Weine wurden vom Autor verkostet und bewertet. Verkostet wurden die Weine in Zalto-Universalgläsern. Im Anschluss wurden die besten Weine der drei Kategorien von einer Fachjury in einer Blindverkostung bewertet. Jurymitglieder waren René Anzgring (Sommelier Steirerock), Hans Martin Beselmann (Wein & Co), Luader Machold (privater Weinliebhaber), Philipp Schäfer (Weinhändler in Graz), Steve Breitzke (Sommelier Le Loft, Söfitel) und der Autor.

KATEGORIE II: 2011 BF RESERVE



**REINHOLD KRUTZLER  
DEUTSCH SCHÜTZEN  
PERWOLTZ, 14%, NK** **95**

Intensive, kräftige Farbe, komplexe Nase, Mix aus roten und dunklen Beeren, leicht röstig, Bitteraromen, am Gaumen gehaltvoller Wein mit dichter, engmaschiger Textur, feinfruchtiges Säurespiel, straff mit feinkörnigem Tannin im Finish, viel Frucht im Nachhall



**WEINGUT PAUL LEHRNER  
HORITSCHON  
STEINICHE BLAUFRÄNKISCH, 13,7%, NK** **95**

Intensive, jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, markante Holzwürze, leicht rauchig, saftige Fruchtnoten, dunkle Beeren und Kirsche, kräftiger Körper, im Finish viel perfekter Gerbstoff, sehr seidig und lang anhaltend, Potenzial



**ANITA & HANS NITRNAUS  
GOLS  
TANNENBERG, 13,8%, FASSPROBE** **95**

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, rotbeerige Aromen, feine Würze, leicht rauchig, am Gaumen konzentrierter Wein mit dichter Struktur, komplexe Aromen, Fruchtwürzenoten, sehr markantes Tanninfinish, feinkörnig und elegant



**WEINGUT LEBERL  
GROSSHÖFLEIN  
BLAUFRÄNKISCH GLOHNSTEIN  
13,7%, NK** **95**

Jugendliche, intensive Farbe, intensives Bukett, dunkelbeerige Fruchtnoten, präsenten Tasting, am Gaumen straffer Wein mit dichter Struktur, sehr lebendiges Säurespiel, fester Tanninkern mit guter Länge, Potenzial



**MUHR - VAN DER NIEPOORT  
ROHRAU  
SPITZERBERG, 13,5%, NK** **95**

Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Mix aus Waldbeeren, Ribisel und Brombeere, feine Würzenoten, am Gaumen lebendiger Wein mit dichter, engmaschiger Struktur, Vogelbeeranlänge, feine Kräuternoten, fester Tanninkern, sehr präziser Wein mit Länge



**CLAUS PREISINGER, GOLS  
BOHL, 14%, FASSPROBE** **95**

Intensive Farbtiefe, saftige, reife Fruchtnoten, dunkelbeerig, Brombeere und Schwarzebeere, leichte Würze, am Gaumen gehaltvoller Wein mit dichter, konzentrierter Struktur, guter Balance und markantem Tanninfinish mit feiner Körnung, lang anhaltend

PHOTO: STINE HAREL, BILD IM KOLLEKTIVBLATT, MÜNCHEN, MONA



96

KATEGORIE II: 2011 BF RESERVE

**Weingut Prierer  
Schützen am Gebirge  
GOLDBERG BLAUFRÄNKISCH  
FASSPROBE**

Jugendliche, intensive Farbe, vielschichtiges Bukett, sehr ausgeprägte rotbeerige Aromatik, feine Würze, Schwarztee, gut verwobene rauchige Noten, am Gaumen gehaltvoller Wein mit eleganter, dichter Struktur, saftige Fruchtnoten und Würze im Finish, sehr lang anhaltend

Georg Prierer: „Goldberg ist eine spätreife Lage auf Gneis-Schieferboden und kombiniert warme Elemente mit der kühlen westlichen Exposition.“

