



Tanzvergnügen (1/4)

Servus in Stadt & Land/Unser WeinAusgabe 01/2023 | Seite 30, 31, 32, 33 | 25. Oktober 2023
Auflage: 152.809 | Reichweite: 719.000

Prieler



Vier Männer steuern einen Tisch in den Weinbergen von Deutschkreutz an. „245 Meter über Adria“, sagt einer, lacht und setzt sich auf eine der beiden Bänke. Die Männer stellen die mitgebrachten Flaschen auf den aus Fassdauben gefertigten Tisch. Die Abendsonne bricht durch die Wolken, im Schatten der Kirschbäume bleibt es angenehm kühl. Eine Flasche wird geöffnet, der Korken quietscht, Gläser klirren. Und – wie ist er, der Jahrhundertwein? „Er tänzelt auf der Zunge“, sagt einer.

Es ist Albert Gesellmann, und wir sind hier auf dem Hochberg, „unserer charaktervollsten Lage“. In den vergangenen Tagen hat es immer wieder geregnet. Die Blüte hat gerade begonnen, noch weiß niemand, wie der Wein heuer wird. Der Lehmboden ist längst wieder getrocknet, der Wind wirbelt die Haare des Winzers durcheinander. „Kalksandstein gibt dem Blaufränkischen, der hier wächst, die Mineralstoffe, die Filigranität und eine kräftige Säure. Mir war von Anfang an klar, ich will den nehmen.“

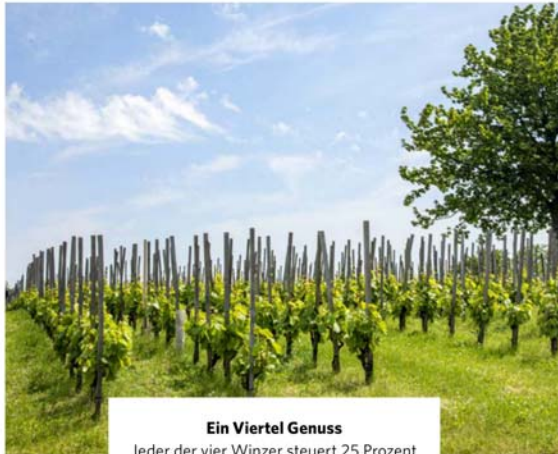
EINER FÜR ALLE, ALLE FÜR EINEN

Albert ist einer von vier Winzern, die den burgenländischen Jahrhundertwein geschaffen haben. In der Sprache der Weinwelt eine Cuvée oder, weniger elegant: ein Verschnitt. Außerdem mit dabei (von Norden nach Süden): Georg Prieler aus Schützen, Erich Scheibelhofer aus Andau und Thomas Kopfensteiner aus Deutsch Schützen. Jeder steht für eines der vier burgenländischen Weinbaugebiete, also Leithagebirge, Neusiedlersee, Mittelburgenland und Eisenberg. Scheibelhofer steuerte einen Zweigelt aus der Riede Prädium bei, Prieler und Kopfensteiner wie Gesellmann einen Blaufränkisch. Wobei man wissen muss, dass Blaufränkisch nicht Blaufränkisch ist, jede Nuance ist von Bedeutung. Entscheidend sind Terroir, also der Boden in den Rieden, ➤



Der Jahrhundertwein

C wie Centum heißt die Cuvée der vier Winzer. Linke Seite: Georg Prieler, Albert Gesellmann, Thomas Kopfensteiner und Erich Scheibelhofer (von links).



Ein Viertel Genuss

Jeder der vier Winzer steuert 25 Prozent zum Centum bei, vom Hochberg kam der perfekte Gerbstoff ins Fass.



Ausbau und selbst die Größe des Fasses, in dem der Wein bis zur Abfüllung reift. Prieler füllte seinen Blaufränkisch von den Rieden Goldberg und Marienthal in ein großes Eichenfass (1.200 Liter, österreichische Eiche), Scheiblhofer seinen Zweigelt in klassische Barriques (225 Liter), Kopfensteiner (Riede Saybritz) und Gesellmann (Riede Hochberg) verwendeten 500-Liter-Fässer.

Von ihrem Jahrhundertwein sind die Winzer überzeugt: „Der 21er ist außergewöhnlich. Er wird als großer Jahrgang in die Geschichte eingehen“, sagt Albert, „der Mai war kühl, die Blüte etwas später als normal. Im September hatten wir Nächte mit nur drei Grad. Da haben wir schon gebangt.“ Die Sorgen waren unberechtigt, im Gegenteil, die kühlen Nächte lösten eine intensive Fruchteinlage aus. Und trotzdem ist der Jahrhundertwein – C wie Centum genannt – keine Selbstbeweihräucherung der Weinbauern. Der Centum feiert hundert Jahre Burgenland bei Österreich.

Ein Blick zurück: Nach dem Ersten Weltkrieg (1914–1918) zerfällt Österreich-Ungarn. Der Nachfolgestaat Deutschösterreich (musste wenig später in Republik Österreich umbenannt werden) einigt sich mit den Siegermächten auf die Eingliederung des deutschsprachigen Teils Westungarns. Doch Widerstände von Freischärlern verzögern die Übergabe. Erst im Dezember 1921 ist es so weit, die letzten drei Gemeinden Luising, Rattersdorf und Liebing folgen erst zwei Jahre später, also 1923 – übrigens mit ein Grund, warum der „Centum“ heuer abgefüllt wurde.

Weingut Prieler, Hauptstraße 181, 7081 Schützen, prieler.at

Weingut Scheiblhofer, Halbtürnerstraße 1, 7163 Andau, scheiblhofer.at

Weingut Gesellmann, Langegasse 65, 7301 Deutschkreutz, gesellmann.at

Weingut Kopfensteiner, Untere Hauptstraße 31, 7474 Deutsch Schützen, kopfensteiner.at

Mit dem Luxus der besten Lagen

Wie viele Verkostungen waren notwendig, bis der Wein gepasst hat?

Thomas: Alles wissen wir nicht mehr.

Erich: Vier, bei jedem einmal.

Georg: Das Ziel war klar: Der Wein sollte das ganze Burgenland repräsentieren und trotzdem harmonisch sein. Jede Region hat ihre Besonderheiten: Bei uns ist es das Zitronig-Charmente, der Erich hat die Würzigkeit und die Saftigkeit mitgebracht, der Albert den perfekten Gerbstoff, Thomas das Mineralische.

Thomas: ... und wir hatten den Luxus, aus den besten Lagen zu wählen.

Erich: Fass, Holz, Lagen. Feine Nuancen, die den Unterschied machen.

Und dann wurden die einzelnen Weine zusammengeschüttet?

Albert: Na ja, wir messen ein, das nennt man cuvétieren.

Dass ein Wein überproportional vertreten gewesen wäre - sagen wir: 30 Prozent aus dem Südburgenland -, war nicht denkbar?

Thomas, sehr trocken: Das hätte schon geholfen. (Alle lachen, und in diesem Lachen schwingt viel Respekt mit.)

Und wie ist er, der Jahrhundertwein?

Georg: Das Schöne beim Wein ist, dass es jedes Mal einen neuen besonderen Moment gibt. Jetzt schmeckst du das Fleisch, das Blutige. Am Gaumen Gerbstoffe von schwarzem Tee.

Thomas: Dunkle Beerenfrucht, mit deutlichen Graphit-Noten und einem wunderbaren Kern.

Erich: Einzigartig, weil er die entscheidenden Nuancen zum Glänzen bringt. Das ist ein großartiger Wein, den jeder zu schätzen wissen wird, der vom Wein eine Grundahnung hat.



Kosten unter Kirschbäumen. Albert Gesellmann schenkt seinen Winzerkollegen den dunkelroten Jahrhundertwein ein. Die vier sitzen am Hochberg, wo Gesellmanns Blaufränkischer wächst.

Der Kenner wird sich nicht satt trinken können.

Albert: Der Wein spiegelt tatsächlich das ganze Burgenland wider – er wirkt belebend, und wenn du ihn getrunken hast, hast du Gusto auf einen zweiten Schluck. Er tänzelt auf der Zunge.

Was das heißt, brauchen wir nicht zu fragen: Es steht für Leichtigkeit und

Fröhlichkeit, für Selbstbewusstsein und Charakter – feine Eigenschaften, die den Wein auszeichnen, die Männer und das Land.

Idealerweise darf der Centum noch ein bisschen rasten, ab dem Jahr 2026 sollte er perfekt sein. Und wer es gar nicht erwarten kann, dekantiert den Jahrhundertwein und lässt ihm ein paar Stunden.