

NEUSIEDLERSEE • DAC •

Der andere Weg

Terroir ja, Ernsthaftigkeit auch, aber bei der Herkunftsbezeichnung Neusiedlersee DAC geht es auch um andere Themen. Der See, die Lebenslust und das lässige Lebensgefühl rundherum färben auch auf die Zweigelt-Weine der Region ab.



FOTO: STEVE HAIDER

Ein Glas Rotwein in der Abendsonne, in einer der zahlreichen Strandbars am Ufer oder auf einem Segelboot auf dem See, dazu sollte ein Zweigelt mit der Herkunftsbezeichnung Neusiedlersee DAC die perfekte Wahl sein, und er sollte auch leicht gekühlt eine gute Figur machen. Für Torsten Aumüller, den Geschäftsführer des Vereins Neusiedlersee DAC, der mit seinem Marketing Know-how für frischen Wind gesorgt hat, ist es wichtig, dass auch der günstigste Zweigelt des Sortiments eines Weinguts, das sich der Herkunftsbezeichnung angeschlossen hat, den Absender Neusiedlersee DAC trägt. Und er sollte möglichst nicht weniger als 6 Euro kosten. Ein Zweigelt, der für unkomplizierten Rotweingenuss mit der sortentypischen Kirschrucht steht. Holzeinsatz möglich, aber nicht zwingend erforderlich. Am anderen Ende der innerbetrieblichen Pyramide jedes Weinguts sollte ein Neusiedlersee DAC Reserve als teuerster Zweigelt des Sortiments stehen. Ein kraftvoller, intensiver Rotweintyp, wie er seit Jahren die Weinkarten der Touristenhochburgen, speziell auch im Westen Österreichs, prägt. Der moderate Tanningehalt der Sorte ermöglicht es, reife, volle Frucht und Holzfassausbau auf eine Weise in Einklang zu bringen, die als Weinstilistik auch bei einem breiten Publikum anklang findet.

Dynamische Entwicklung

„Zugänglich. Vielfältig. Authentisch. Wie das Land so sein Wein.“ So lautet die zentrale Werbebotschaft von Neusiedlersee DAC.

„Zugänglich“ ist eine Aussage, die so manchen Weinfreak skeptisch die Augenbraue heben lässt, die aber essenziell ist, um mit einer Herkunftsbezeichnung auch kommerziell Erfolge feiern zu können. Die steigenden Produktionsmengen an Neusiedlersee DAC – unter Berücksichtigung erntebedingter Schwankungen – sprechen deutlich für die Akzeptanz dieses fruchtbetonten Zweigelt beim Verbraucher.

Noch weit dynamischer – wengleich auf niedrigem Niveau – entwickelt sich das Volumen bei Neusiedlersee DAC Reserve. Hier gab es bis 2016 so gut wie keine Entwicklung. Die Zahl der erzeugenden Betriebe ließ sich an zwei Händen abzählen. Die Gesamtvolumen im niedrigen fünfstelligen Bereich waren nicht der Rede wert. Anders ausgedrückt: Neusiedlersee DAC Reserve war auf dem Markt kaum wahrnehmbar. Dieser Weintyp hingegen, ein kräftiger, alkoholreicher Zweigelt oder eine Zweigelt-dominierte Cuvée, feiert seit Jahren große Erfolge, und zwar in vielen Vertriebskanälen, in der Direktvermarktung und auch in der Gastronomie. Viele der meistverkauften Rotweine Österreichs fallen genau in dieses Schema. Doch kaum einer dieser Weine wurde als Neusiedlersee DAC Reserve deklariert, sondern mit der generischen Herkunftsbezeichnung Burgenland etikettiert. Seit 2017 ändert sich dies: Die Menge stieg von 36.000 über 60.000 auf knapp 140.000 Flaschen 2019. Auch Folge der intensiven Überzeugungsarbeit des Vereins, der es sich zum Ziel gesetzt hat, Neusiedlersee nicht nur touristisch, sondern auch als Herkunfts-



FOTO: VEREIN NEUSIEDLERSEE DAC

Mehr als 100 Weingüter an Bord: Der Vorsitzende Christoph Salz und Geschäftsführer Torsten Aumüller

Ausblick

Für die Lebendigkeit einer Herkunftsbezeichnung spricht, wenn sie sich weiterentwickelt. Für Neusiedlersee DAC stehen einige Veränderungen an. Die gravierendste ist die bevorstehende Einbeziehung der Süßweine. Schließlich steht die Region wie keine zweite für das flüssige Gold, die hochkarätigen edelsüßen Weine, hauptsächlich aus Welschriesling, Aroma- und Burgundersorten. Nicht zu vergessen ist aber auch die Tradition der restsüßen Spät- und Auslesen. Letztgenannte sollen künftig die Herkunftsbezeichnung Neusiedlersee DAC tragen, während Beeren- und Trockenbeerenauslesen und Eisweine den Absender Neusiedlersee DAC Reserve bekommen sollen. Das Konzept wurde bereits vom nationalen Komitee abgesegnet und liegt derzeit den gesetzgebenden Behörden vor. Ein wichtiger Schritt für Neusiedlersee DAC, denn damit dürfte die Bekanntheit noch einmal erheblich gesteigert werden und auch in der Kommunikation ergeben sich viele neue Möglichkeiten. Im Zuge dessen werden auch die Regeln für die roten Neusiedlersee-Weine geändert. Sowohl Neusiedlersee wie Neusiedlersee DAC Reserve müssen künftig aus Zweigelt bestehen, wobei maximal ein bezeichnungsmäßig unschädlicher Verschnitt von bis zu 15 Prozent erlaubt sein soll. Doch in der Regel wird es auf reinsortige Zweigelt hinauslaufen, wovon sich der Verein eine zusätzliche Schärfung des Profils verspricht.

bezeichnung von Zweigelt bekannt zu machen. Dass die Weingüter mehr und mehr mitziehen, belegt die kontinuierlich steigende Zahl der angeschlossenen Weingüter. Aumüller und der Vorsitzende des Vereins, Christoph Salz, hatten sich zunächst einmal das Ziel gesetzt, die Zahl von 100 Mitgliedern zu erreichen. 2018 war dieses Ziel erreicht, aktuell sind 107 Weingüter Mitglieder des Vereins.

Vielfalt

Mit der steigenden Zahl an Betrieben ergibt sich das zweite Attribut des Neusiedlersee-Slogans fast von selbst. „Vielfältig“, das ist

Die zahlreichen modernen Kellereineubauten wie die von Hannes Reh und Scheiblhofer (Foto unten) in Andau, von Salz in Illmitz oder von Allacher in Gols (Bild oben) sind ein Baustein des weintouristischen Erfolgs, den der Neusiedlersee gerade erlebt.



FOTO: SEHRRAFF-FOTOGRAFIE



FOTO: MICHAEL REEPA

gewissermaßen die Versicherung gegen Monotonie, das ausgleichende Gegengewicht zur Zugänglichkeit. Es ist sehr erfreulich zu beobachten, wie die stilistische Vielfalt unter dem Dach Neusiedlersee DAC zunimmt. Mehr und mehr Winzer entwickeln ihre eigene Handschrift. Zweigelt beider Qualitätsstufen mit einem feinem Säurenerv und damit verbunden trinkanimierender Frische sind keine Seltenheit mehr. Auch die Differenzierung zwischen Neusiedlersee DAC und Neusiedlersee DAC Reserve gewinnt an Klarheit. Mit den Jahrgängen 2017, 2018 und vor allem 2019 setzen mehr und mehr Winzer beim „klassischen“ Neusiedlersee DAC auf einen frischeren, kirschfruchtigen Zweigelt, die Holzaromatik rückt in den Hintergrund. Der als ideal angesehene Alkoholgehalt rückt eher ins das Fenster 13 bis

13,5 %vol., anstelle von 13,5 bis 14 %vol., doch die Rundheit und Geschmeidigkeit, die dezenten Tannine sollen als roter Faden erkennbar bleiben. Schließlich soll das Herkunftsgebiet, das Nord- und Ostufer des Neusiedlersees mit seinem pannonischen, kontinentalen Klima, eine der wärmsten und sonnenreichsten Gegenden Österreichs, erkennbar bleiben. Das Gebiet ließe sich auch als westlicher Zipfel der ungarischen Tiefebene bezeichnen, begrenzt durch den See im Westen, die Parndorfer Platte im Norden und die Grenze zu Ungarn im Süden. Spricht man mit den Winzern, ergibt sich durch diese geografische Lage eine Dreiteilung: Die Orte im Norden, von Neusiedl bis Halbtorn, entlang der Parndorfer Platte, mit durchaus sehr unterschiedlichen Böden und speziell in etwas höher gelegenen Weingärten ei-



FOTO: STEVE HAIDER

Natur pur und zugleich Teil des Terroirs: Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel



Weites Land: Blick von den Golser Weinbergen auf den Neusiedlersee

nem markanten Einfluss des Windes. Ganz im Südwesten der eigentliche „Seewinkel“ rund um Illmitz und Apetlon. Hier sind auch die Salzlaken zu finden. Sie sind ein markantes Element des Nationalparks Neusiedlersee-Seewinkel und der UNESCO-Welterbe Region. Diese salzreichen Tümpel werden von einem gigantischen unterirdischen Mineralwassersee gespeist. Wenn das Wasser an der Oberfläche verdunstet, werden die Mineralsalze durch den Wind in die Weingärten geweht. Diese leichte Salzigkeit ist bei den Zweigeltweinen aus diesem Teil des Herkunftsgebietes wahrnehmbar. Vielleicht noch stärker bei den Süßweinen der hier ansässigen Winzer.

Der dritte und wärmste Teil des DAC-Gebietes erstreckt sich rund um Andau und Tadt. Hier wächst, wenn man so will, der Prototyp des zugänglichen, runden, vollmundigen Zweigelt. In diesem Teil des Anbaugebiets ist der Einfluss des Neusiedlersees als Klimaregulator einen Tick schwächer als in den seenäheren Weinorten. Doch das sind Nuancen. Das Verbindende ist in den zwölf Weinorten weit stärker als die feinen lokalen Besonderheiten, seien sie mikroklimatisch oder geologisch begründet. Den stärksten Einfluss übt – ganz gleich in welcher Weinregion der Welt – ohnehin der Mensch aus. Womit wir beim Attribut „authentisch“ wären. Die Winzer am Neusiedlersee machen einen recht entspannten, bodenständigen Eindruck. Die noch vergleichsweise günstigen Preise vieler ihrer Weine nehmen sie achselzuckend hin. Sie

sehen auch die damit verbundenen Vorteile im Zusammenspiel mit dem Weintourismus. Der bevorzugte Geschmack vieler Winzer drückt sich in dem kräftigen, fruchtigen Zweigelt der Reserve-Kategorie aus. Vollreif geerntet kommt ihm ein Ausbau in Barriques zugute, weil dieser nicht nur die aromatische Komplexität erhöht, sondern durch die Gerbstoffe der Fässer auch die Struktur des Zweigelt verstärkt wird. Vergärung im Stahl, Ausbau im Barrique, so lautet die Standardformel bei der Neusiedlersee DAC Reserve. Bei der klassischen Variante wird in der Regel auf Neuholz verzichtet beziehungsweise nur ein kleiner Teil der Weine im Fass ausgebaut. Manche Winzer verzichten auch komplett auf den Einsatz von Fässern aller Art. Große Holzfässer kommen bei den Neusiedlersee-Weinen seltener zum Einsatz. Aber es gibt natürlich auch hier Ausnahmen – Stichwort Vielfalt. Franz Schneider von Artisan Wines ist so ein Beispiel. Der Betrieb arbeitete immer schon mit offener Maischegärung und 2000-Liter-Fässern, besonders im klassischen Bereich, sowie 500-Liter-Fässern bei der Reserve. Prägend für das Gebiet sind auch die zahlreichen neuen, hochmodernen Kellereigebäude. Die Weingüter Allacher, Reeh oder natürlich Scheiblhofer sind die wohl bekanntesten Beispiele. Ausgelegt auf die Verarbeitung auch größerer Mengen, zeugen sie vom Fortschritt und wirtschaftlichen Erfolg der führenden Betriebe. Auch der Seewinkelhof Salz in Illmitz hat vor zehn Jahren komplett neu gebaut und ist jetzt in

Fakten

Neusiedlersee DAC (Reserve)

Die potenzielle Weinbaufläche beträgt 6.675 Hektar, wovon 1.600 Hektar mit Zweigelt bestockt sind. Bei den Weißweinen spielt Welschriesling mit rund 740 Hektar Anbaufläche die Hauptrolle, der bei der zukünftigen Süßwein-Appellation Neusiedlersee den Ton angeben wird.

Bei Neusiedlersee DAC handelt es sich um einen Rotwein der Sorte Zweigelt. Neusiedlersee DAC Reserve bezeichnet Stand heute einen Zweigelt oder eine Zweigelt-dominierte Cuvée (mind. 60% Zweigelt-Anteil mit autochthonen Rebsorten als Cuvéepartner). Diese Regelung soll mit der Neufassung der DAC-Verordnung geändert werden. Auch auf der Reserve-Stufe soll es sich künftig um einen Zweigelt handeln (zulässig bleibt ein bezeichnungsmäßig unschädlicher Verschnitt von bis zu 15 Prozent).

Neusiedlersee DAC: Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Februar des auf die Ernte folgenden Jahres; mind. 12,0 % vol.

Neusiedlersee DAC Reserve: Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Februar des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres; mind. 13,0 % vol.

der Lage, die Erträge von rund 100 Hektar zu verarbeiten. Allerdings verfolgt Christoph Salz noch ein anderes Ziel: „Wir wollen die Weine später in den Verkauf bringen, weil wir überzeugt sind, dass ihnen der längere Ausbau guttut.“ Denn von der Zugänglichkeit der Weine sollte man sich nicht täuschen lassen. Bei entsprechendem Ausbau können Zweigelt als Neusiedlersee DAC Reserve durchaus zehn Jahre reifen. Der Vorsitzende des Vereins Neusiedlersee DAC zieht gerne den Vergleich mit dem Grünen Veltliner und er sieht gewisse Parallelen zu der weißen Paradesorte Österreich: „Der Zweigelt ist ähnlich vielseitig, kann wie der Grüne Veltliner vom unkomplizierten bis zum großen Wein auf allen Qualitätsstufen überzeugen.“ Man hätte nichts dagegen, in den nächsten Jahren eine ähnliche Erfolgsgeschichte zu schreiben.

SASCHA SPEICHER

