

# Trendy Austria

„GRÜNER VELTLINER“ UND „WACHAU“ SIND IN DEN USA längst keine Fremdwörter mehr: Eine nicht unpatriotische Weinreportage.

Text und Fotos: Stephan Burianek

In San Franciscos Ferry Building, der ehemaligen Fährstation mit dem ikonischen Uhrturm in der Mitte, befindet sich „The Slanted Door“ („Die schiefe Tür“). Wer von der Theke dieses angesagten vietnamesischen Restaurants einen Blick hinter die Ausschank macht, entdeckt einen Weinkühler, aus dem rot-weiß-rote Banderolen an langgezogenen Flaschenhälsen herausragen. „Wir hatten immer Wein aus Österreich auf der Karte“, so Paul Einbund, der Weinchef im „Slanted Door“. Was die austriakischen Gewächse gegenüber anderen auszeichnen? „Ich bezeichne die österreichischen

Rebsorten, darunter speziell den Grünen Veltliner, gerne als Chamäleonreben. Sie können einen vollen oder leichten Körper haben, trocken oder süß sein und verfügen dabei stets über eine gute Portion Würze.“ Perfekte Speisebegleiter also, vor allem für asiatische Gerichte.

Das „Slanted Door“ ist kein Einzelfall. Viele Restaurants mit gehobenem Anspruch lagern mittlerweile österreichische Gewächse in ihren Kellern. Der Durchbruch gelang vor ziemlich genau zehn Jahren und begann an der Ostküste. Der streitbare Weinguru Robert Parker hatte damals einen Mitarbeiter auf Ös-

terreichtour geschickt und dieser war mit Lobpreisungen zurückgekommen. Die sensationellen Bewertungen in Parkers Fachblatt „The Wine Advocate“ machten andere einflussreiche US-Weinkritiker neugierig. „Eine Region, reich an Weingeschichte, wird ihrem Erbe gerecht“, war in diesem Zusammenhang in der „New York Times“ zu lesen.

**GASTRONOMISCHER LOBBYISMUS.** Aber wie kamen diese Meinungsmacher ausgerechnet auf die mengenmäßig eher unscheinbaren Weine aus Österreich? Im beschaulichen Carmel-by-the-sea, rund



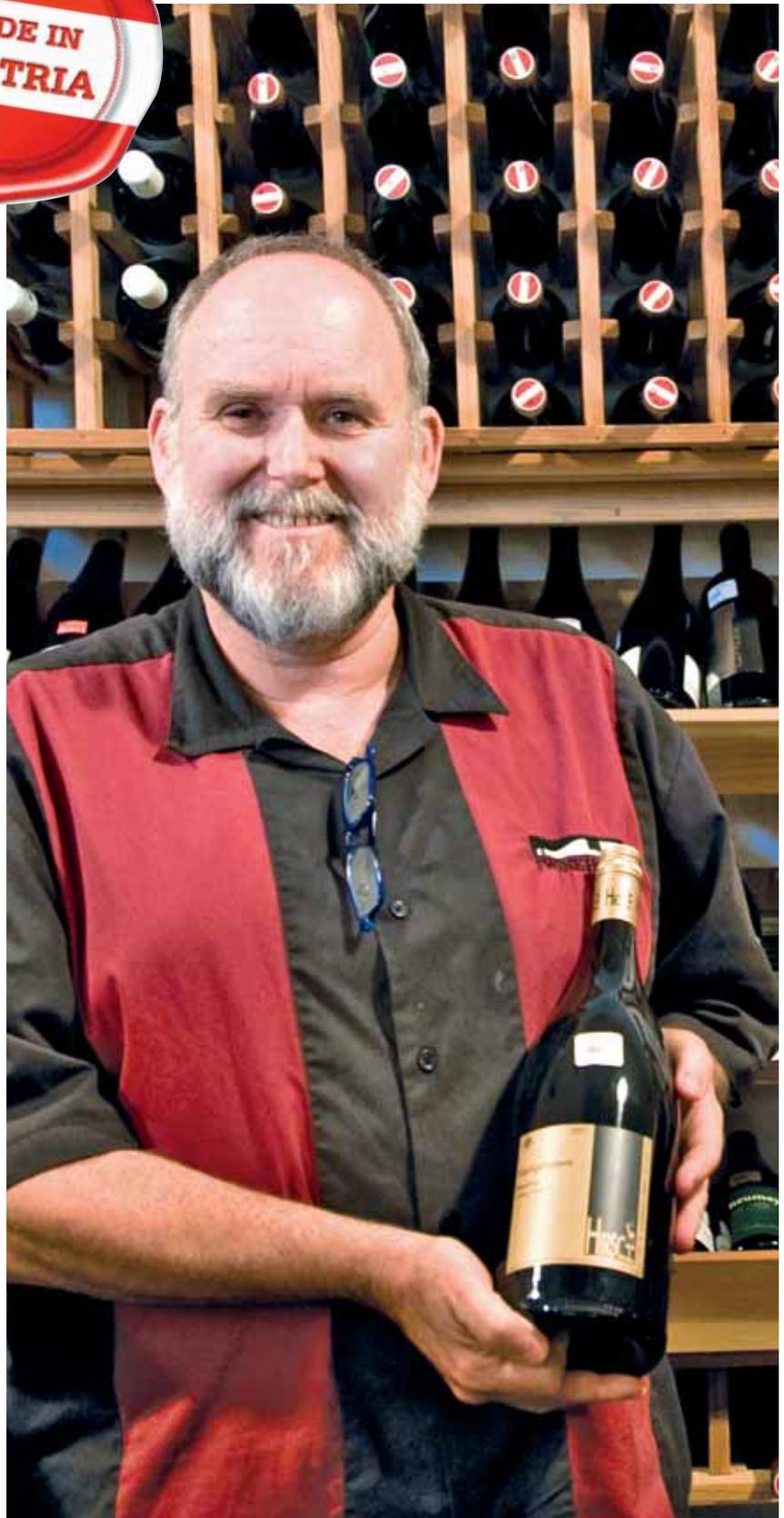


200 Kilometer südlich von San Francisco, arbeitet Marin Nadalin als Sommelier im renommierten Relais & Châteaux-Hotel „L'Auberge“. Der gebürtige Kroatier ist überzeugt davon, dass die Journalisten damals über die Gastronomie auf den österreichischen Wein kamen. Nadalin arbeitete seinerzeit im New Yorker Restaurant „Danube“ des Starkochs David Bouley, wo mit österreichisch-ungarischer Prägung gekocht wurde. Auch wenn dieses Lokal heute nicht mehr existiert, war Bouley eine Zeit lang der vielleicht wichtigste

„Eine Region,  
reich an  
Weingeschichte,  
wird ihrem  
Erbe gerecht.“

Lobbyist für österreichischen Wein an der Ostküste. Aber auch im Westen hatten die österreichischen Winzer mit dem Tiroler Joachim Sandbichler einen Botschafter, als dieser das Restaurant „Water Grill“ in Los Angeles führte. Sandbichler wiederum machte Paul Einbund mit den Weinen der Heimat vertraut, und Einbund ist heute der Weinchef im eingangs erwähnten „Slanted Door“. Die Weintrinker wurden von einigen wenigen aber einflussreichen Köpfen auf die richtige Fährte gelockt.

Bleibt noch die Frage, was die Gaumen der Sommeliers und Weinjournalisten an den österreichischen Weinen zu derartigen Lobeshymnen inspirierte. Nadalin, der Sommelier im „L'Auberge“, sieht den Schlüssel zu dieser Frage in einem Weintrend: „Die Weißweine wurden damals immer schwerer und holzbetonter, bis sich endlich die Meinung durchsetzte, dass es so nicht weiterge- >



Jamie Koren, „Wine House“ Los Angeles. Links: Weingarten in Kalifornien.

> hen könne.“ Schwere, vom Ausbau in kleinen Eichenfässern gezeichnete Weißweine, eignen sich nur bedingt als Speisebegleiter. „Crisp“ (knackig) wurde zum neuen Trendwort unter Weinfreaks, das starke Primäraromen mit viel Frucht und Säure auf den Punkt bringt. Die spritzigen Weißweine aus Österreich passten gut ins Konzept.

**KAMPF DER EICHE.** Der Trend weg von marmeladig schmeckenden Weinen hin zu einer höheren Spritzigkeit hat längst die kalifornischen Weinprodu-

man bei einer Blindverkostung für ein niederösterreichisches Gewächs halten.

Einige Kilometer nördlich kann der Kellermeister der Justin Vineyards darüber nur den Kopf schütteln: „Jedes Land soll nach seinen Möglichkeiten produzieren.“ Jim Gerakaris spricht damit das Problem mit dem Alkoholgehalt an. Wenngleich der Pazifik für ausgewogene Temperaturen in den Tälern entlang der Küste sorgt, treibt die in Kalifornien besonders intensive Sonne den Zucker- und somit den Alkoholgehalt in die Höhe. Der Trend geht aber seit einigen Jahren

zu leichten Weinen. Einige Produzenten suchen daher nach Möglichkeiten, den Alkoholgehalt nachträglich mit technologischen Mitteln zu reduzieren. Trotz dieser Bemühungen findet man nahezu keine kalifornischen Weine mit einem Alkoholgehalt von unter 13 Prozent. „Wir haben in Kalifornien noch keinen eigenen Stil gefunden und schwappen noch immer von einem Extrem ins andere. Man sollte einen stabilen Mittelweg finden“, so Jim, der sich sicher ist, dass der Trend nach extrem leichten und knackigen Weinen wieder ein Ende haben wird. Bei Justin versucht man daher den Spagat und produziert kräftige Weißweine, denen es sowohl an Säure als auch an Eiche nicht mangelt, wobei sich das Holz stets elegant im Hintergrund hält. Das Weingut zeigt damit auf, in welche Richtung der Ausbau kalifornischer Weine in Zukunft gehen könnte.



Relais & Chateaux-Hotel „L'Auberge“.

zenten erreicht, was eine Tour durch kalifornische Weinanbauggebiete bestätigt. Die Fahrt von San Francisco nach Los Angeles entlang der Pazifikküste führt an unzähligen Weingütern vorbei. Nicht zuletzt dank des Films „Sideways“ erfreut sich die Central Coast über einen wachsenden Weintourismus. Ebenso heftig wie seinerzeit der Ruf nach Eiche, mehr Eiche und noch mehr Eiche ist derzeit die Gegenbewegung, zumindest was die Weißweine betrifft. Im kleinen Verkostungsraum der Alma Rosa Winery im Santa Ynez Valley werden ausschließlich Weißweine ausgeschenkt, die in Stahltanks verarbeitet wurden. Das Ergebnis ist „crisp“, knackig eben. Unglaublich aber wahr: Die eine oder andere Probe könnte





„The Slanted Door“ in San Francisco hat Österreichisches auf der Weinkarte.  
Unten: Wineyards Santa Rita Hills, Kalifornien.

**NISCHEGEFUNDEN.** Nichtsdestoweniger ist das Interesse an österreichischen Weißweinen nach wie vor groß, wie Jamie Koren vom „Wine House“ in West Los Angeles bestätigt. Im dem wahrscheinlich größten Weingeschäft Südkaliforniens waren die österreichischen

Weine vor einigen Jahren noch unter „Germany“ gereiht. Mittlerweile ist dem Gebiet zwischen der Wachau und der Südsteiermark eine eigene Nische gewidmet, rund 70 unterschiedliche Weine warten dort auf Abnehmer. Nach den Besonderheiten der österreichischen

Weine befragt, gerät Jamie ins Schwärmen. Nicht nur vom österreichischen Weinstil, sondern auch von der Tatsache, dass die österreichischen Weingüter vergleichsweise klein strukturiert sind und das Handwerk im Vordergrund steht. Das Aushängeschild ist natürlich „Gruener“ (ausgesprochen „Gruunuar“), wie der Grüner Veltliner in den USA liebevoll genannt wird. Rotwein aus Österreich werde hingegen kaum nachgefragt.

**„GRUNER“ AUS KALIFORNIEN.** Es war nur eine Frage der Zeit, bis das erste Weingut in Kalifornien begann, Grünen Veltliner zu produzieren. In Rio Vista unweit von San Francisco importierte ein kleines Familienweingut mit dem jaulenden Namen „Dancing Coyote“ vor einigen Jahren Rebstöcke der österreichischen Sorte. Die ersten Jahrgänge sind bereits abgefüllt. Laut Celia McCormack von Dancing Coyote eignen sich dort die heißen Sommertage und die kühle Brise aus der Bucht von San Francisco vor allem für frisch-fruchtige Weißweine. Der kalifornische Grüne Veltliner weist sortentypische Pfefferaromen auf, die aber etwas weniger stark ausgeprägt sind als im Ursprungsland üblich.

Wird die Tatsache, dass kalifornische Weinproduzenten dem österreichischen Weinstil nacheifern oder gar österreichische Rebsorten anpflanzen, negative Auswirkungen auf die Exportzahlen der Österreicher haben? Jamie Koren, der Mitarbeiter im „Wine House“, glaubt das nicht. Nach dem Hype vor ein paar Jahren hätten sich die Steigerungsraten des Umsatzes zwar verflacht, aber seien immerhin noch „slowly growing“, also langsam wachsend. Die Österreicher, zeigt sich Jamie überzeugt, hätten sich ihren Platz im amerikanischen Weinmarkt nachhaltig erkämpft.

Derweil scheinen die Kalifornier ihre önoophile Entdeckungsreise fortzusetzen, was bei einem Besuch des „Campanile“ Restaurants in Los Angeles offenkundig wird. Österreichische Rebsäfte werden dort mittlerweile nicht mehr glasweise ausgeschenkt. Stattdessen empfiehlt uns der Sommelier einen slowenischen Weißwein. „That’s the next big thing, believe me!“

