



Idyllischer Weingarten in Deutschkreutz im Mittelburgenland

# Willkommene Vielfalt

Österreichische Winzer bieten eine beeindruckende Palette an Weinen. Jedes Gericht findet daher seinen perfekten Begleiter.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

Seit einigen Jahren helfen in Österreich die sogenannten DAC-Weine bei der Entscheidung. Die Herkunftsbezeichnung Districtus Austriae Controllatus (DAC) definiert einheitliche Produktions- und Qualitätsstandards für bestimmte Gebiete.

Nehmen wir beispielsweise Omas Schweinebraten:

In Niederösterreich wird meistens ein Weißwein dazu getrunken, etwa ein Weinviertel DAC, also ein Grüner Veltliner mit dem berühmten „Pfeffer“. Aber auch ein fruchtiger Gemischter Satz DAC aus Wien wäre denkbar. Eine kraftvolle Alternative dazu bildet der DAC Kamptal Reserve. Rotweinliebhaber werden hingegen eher zu einem DAC Neusiedlersee (Zweigelt) greifen oder zu einem würzig eleganten

Eisenberg DAC (Blaufränkisch). Wer es wuchtiger und holziger mag, der entscheidet sich vielleicht für einen Mittelburgenland DAC Reserve (Blaufränkisch).

Sträflich unterschätzt ist derzeit noch der österreichische Sekt, aber das wird sich bald ändern – die Sektproduzenten haben sich nämlich auf eine dreistufige

Qualitätspyramide geeinigt: Klassik, Reserve und Große Reserve lauten die neuen Kategorien, wobei für die beiden zuletzt genannten ausschließlich die traditionelle Flaschengärung erlaubt ist. Ob mit den frisch-fruchtigen Sekten der Sektellerei Szigeti aus Gols, den eleganten Geheimtipps von Christian Madl aus Schrattenberg bei Poysdorf oder mit den Vertretern des Weinguts Steininger aus Langenlois – eine gesamte Menüfolge mit österreichischen Sekten stellt einen guten Sommelier längst vor kein Problem mehr:

**S**ekt als Aperitif, der Weißwein zum Fisch, der Rotwein zum Fleisch und der Süßwein zum Dessert – so lauteten lange Zeit, grob umrissen, die tradierten

Grundregeln für eine gelungene Weinbegleitung. Aber die Zeiten ändern sich, und mit ihnen, zum Glück, auch die Regeln.

Es ist alles ein wenig komplexer geworden, auch in Österreich. Gemeinsam mit dem zunehmenden Weinwissen der Konsumenten triumpfierte die Qualität über die Quantität – man trinkt heute weniger, dafür legt man mehr Wert auf den Geschmack.

Es mag nun prinzipiell jede Weinsorte zu jeder Speise erlaubt sein, trotzdem passt freilich nicht jeder Wein zu jedem Essen.

## Die Qualität des Weines steht an erster Stelle.



Zum Schweinebraten gefällt Rot- oder Weißwein.

