



*Der Pate des Blaufränkisch:*

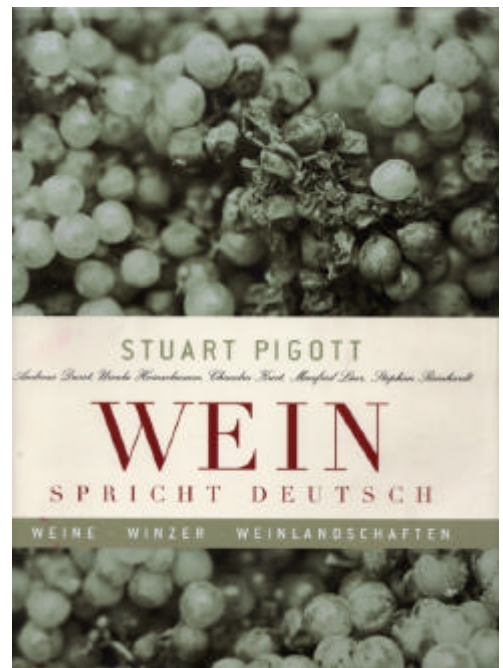
*Ernst Triebaumer erschuf mit dem 1986er Blaufränkisch Ried Mariental nicht nur die erste Ikone des „österreichischen Rotweinwunders“, sondern rehabilitierte zugleich die für dünn und sauer gehaltene Rebsorte, die in Deutschland Lemberger heißt.*

Für elektrisierende Süßweine ist auch der Name Triebaumer eine sichere Bank. Sowohl Paul mit Sohn Günter (WEINGUT GÜNTER TRIEBAUMER) als auch Ernst mit den beiden Söhnen Herbert und Gerhard Triebaumer (WEINGUT ERNST TRIEBAUMER) erzeugen besonders körperreiche und stoffige Ausbruch-Weine. Vor allem Ernst Triebaumer kann auf eine unüberschaubar große Zahl von Ausbruch-Weinen zurückschauen, die als besonders gehaltvolle und feurige Konzentrate Geschichte geschrieben haben: zupackend, zwingend, enorm ausdrucksvoll und lang anhaltend, allen voran die atemberaubende 1999er Essenz aus Sauvignon blanc.

In Rust lassen sich aber auch vorzügliche trockene Weiß- und Rotweine erzeugen. Wenn der Jahrgang es mit allen drei Kategorien gut meint, sprechen die Winzer von der „Ruster Trilogie“.

„In Rust findet man die gesamte Weinwelt auf 400 Hektar“, fasst Ernst Triebaumer das einzigartige Ruster Vermögen zusammen. Triebaumer, der aufgrund seiner seit mehr als 20 Jahren *außerirdischen* Weinqualitäten auch „ET“ genannt wird, ist eine der bedeutendsten Winzerpersönlichkeiten am Ort. Und er ist ein guter Guide, Besuchern das Ruster Paradies näher zu bringen. In den südwestlich der Freistadt gelegenen Rieden Vogelsang, Plachen, Kraxner, Ludmais, Geyer-Umriss und Gillesberg wurzeln zumeist weiße Reben in kristallinen Quarz-, Schiefer- und Gneisböden (*Urgestein*). Vor allem Burgundersorten, Welschriesling und Sauvignon blanc gedeihen hier gut. Sie bringen trockene und vollmundige Weißweine mit mineralisch-pikanter Note hervor.

Ernst Triebaumer selbst erzeugt hier den überaus klaren und kraftvollen Sauvignon Ried Vogelsang, der seine würzige und nervige Art dem kühlen Kleinklima wie dem Verwitterungsboden aus Gneis- und Glimmerschiefer verdankt. Besonders spannend aber ist, was Heidi Schröck seit Beginn des Jahrhunderts mit dem aus Ungarn reimportierten Furmint unternimmt. Außer dem Turner Ruster Ausbruch erzeugt sie aus der in Rust rar gewordenen Sorte trockene und fruchtsüße Weine.



Der Furmint gilt gemeinhin nicht als Edelsorte: Sie ist wuchsstark, trägt große Trauben und verfügt über eine kräftige Säure. Der Furmint benötigt beste Lagen sowie ein warmes, trockenes Klima, weshalb er vor allem in Rust wie auch in Tokaj Karriere gemacht hatte. Bei den Weinen, den Tokajern wie den Rustern, verlieh der Furmint früher vor allem Stabilität. Um so verblüffender ist es, welche feine Qualitäten Heidi Schröck dieser robusten Sorte zu entlocken versteht. Das Bukett eines jungen Furmint erinnert an Limetten ebenso wie an Linden- und Akazienblüten. Sein feinfruchtiger Geschmack ist von einer lebendigen bis pikanten Säure geprägt, ansonsten aber stark jahrgangsabhängig.

Die Geschichte des Ruster Rotweins ist eng mit dem ebenfalls aus Ungarn stammenden Blaufränkisch verknüpft. Ernst Triebaumer hat ihm stets die Treue gehalten, und heute sind über die Hälfte in den besten Lagen seiner 20 Hektar damit bestockt.

„In Rust wächst nahezu jede Rotweinsorte gut. Aber der Blaufränkisch schärft zum einen unser Profil, zum anderen bringt er in guten wie in schlechten Jahren die besten Weine hervor. Er benötigt dazu nur die richtige Lage und die richtige Behandlung“, erzählt Triebaumer.

Nördlich von Rust, nach Oggau hin, liegen die Riedn Pandkräftn, Umriss, Gmärk, Oberer Wald und Mariental auf einem Korallenriff mit hohem Muschelkalkanteil. Triebaumers älteste Blaufränkisch-Reben wurden Anfang der 1950er-Jahre von seinem Vater in der Ried Oberer Wald gepflanzt. In dem abschüssigen Südhang sind die Reben der Geländeform entsprechend, von Norden nach Süden gezeilt, während sie in allen übrigen Lagen von Westen nach Osten zum See hinunterlaufen. Der Scheitel ruht auf einem Kalkschotterboden, in den Senken ist ein orangefarbener Lehmboden vorherrschend. Der Blaufränkisch Ried Oberer Wald ist ein fruchtiger, eleganter und würziger Rotwein mit kühler seidiger Kirschfrucht, feinem Säurenerv und ebensolchen Tanninen. Der damals als Kabinett gefüllte 1986er ist 20 Jahre nach der Lese noch immer ein lebendiger, fruchtig-erdiger Spitzenwein von großer Eleganz und offensichtlich ohne Ablaufdatum.

An die Ried Oberer Wald grenzt, von einem Wirtschaftsweg getrennt, nach Norden die Ried Mariental an. Sie hat – in Verbindung mit dem großen Jahrgang 1986 – Ernst Triebaumer berühmt gemacht, doch umgekehrt trifft es die Sache genauso gut: Sein 1986er Blaufränkisch Ried Mariental hat die Lage erst berühmt und den Blaufränkisch zum neuen Hoffnungsträger für den burgenländischen Weinbau gemacht. Mit 20 Jahren war auch er noch in Topform. Ende der 1980er-Jahre, nachdem der heute noch nach Legende schmeckende Wein so ziemlich alles gewonnen hatte, was es zu gewinnen gab, waren die Parzellenpreise derart in die Höhe geschossen, daß Triebaumer froh war, vier Hektar davon zu besitzen. 1976 hatte er die ersten Parzellen mit damals bereits 26-jährigen Blaufränkisch-Reben erworben. Dennoch hatte er seinerzeit keine Vorstellung davon, wie gut sich gerade diese Rieden für den Blaufränkisch eignen. Der karge Kalkboden erwies sich als Glücksfall, ebenso die heiße, durch die Geländeform geschützte Ostlage.

„Die Osthänge sind auch deshalb die wertvollsten, weil der See das morgendliche Sonnenlicht in die Rebzeilen spiegelt und das Laub seine beste Assimilationsleistung bei einer Temperatur von 26°/28° Celsius bringt“, erklärt Triebaumer. In der auf 400 Metern Länge 30 Höhenmeter überwindenden Lage, in deren unterem Bereich angewehter Löss den Boden bestimmt, erreicht der Blaufränkisch die höchsten Mostgewichte. Entsprechend reichhaltig und von tiefer Fruchttintensität geprägt ist der gerbstoffreiche Wein, der frühestens zwei Jahre nach der Lese in den Verkauf kommt. Der legendäre 1986er wird vom 2003er noch übertroffen: Als Jungwein noch „monstergleich“, wie ET anfangs befürchtete, entfaltet er inzwischen seine charakteristische Kraft und samtige Fruchtfülle zwar in einer völlig neuen Dimension, wirkt dabei aber nicht im Geringsten massiv oder wuchtig. Im Gegenteil: Ausgewogenheit und Eleganz hat er sich auch in diesem außergewöhnlichen Jahrgang bewahren können, was ihn erneut zu einem der ganz großen Rotweine des Jahrgangs gemacht hat. Die fleischige, enorm konzentrierte Kirsch- und Brombeerfrucht wabert nicht dekadent süß durch den Gaumen, sondern sitzt fest und würzig auf den stabilen Rippen des groß und kraftvoll strukturierten Körpers. In kühlen Jahren wie 2001 nimmt der Mariental burgundische Züge an bzw. besitzt eine verblüffend filigrane Struktur, entwickelt aber dennoch Länge und Ausdruckskraft.

Gut 30 Jahre lang erzeugt Ernst Triebaumer jetzt schon lagenspezifische Blaufränkische allerersten Güteklasse, was bezeugt, wie weit dieser Mann, der sich auf seinen eigenen Briefkopf als „Weinbauer“ bezeichnet, seinerzeit voraus war, während die Kollegen im Mittelburgenland ihren Blaufränkisch mit Cabernet, Merlot und anderen Sorten aufzuwerten versuchten und die Golser dem Zweigelt den Vorzug gaben.

Die Weine der Marke ET entspringen ohnehin einem ganz eigenen, von Fremdeinflüssen nahezu hermetisch abriegelten Kosmos („Wir lassen nicht nachdenken, wir denken lieber selber nach“). Triebaumers Arbeit im Weinberg ist das Resultat aus 46 Jahren jährlich optimierter Weingartenarbeit; der traditionelle, bestechend schlichte Keller, der über die Jahre immer erweitert, aber niemals neu gebaut worden ist, ist eine Fundgrube an selbst gebastelten Dauerprovisorien. Es ist daher kein Wunder, daß die Rotweine Ernst Triebaumers ein unverkennbares „ET-Terroir“ atmen.