

Tradition, Stil und die Kraft der alten Reben

Seit einigen Jahren geistert die Fama vom „österreichischen Rotweinwunder“ durch die Weinszene. Tatsächlich ist der Aufschwung nicht nur im Burgenland unverkennbar. Auch wenn das Wunder inzwischen oft genug vor allem in einer wundersamen permanenten Vermehrung der Phantasie- und Phantomgewächse zu bestehen scheint nach dem Motto immer reifer, süsser, konzentrierter.

Keine Saison vergeht ohne die Geburt einer ganzen Schar neuer Wunderweine, von denen nicht wenige schon im Vorschulalter einen Kultstatus reklamieren. Diesen aber kann bisher streng genommen nur ein österreichischer Rotwein ernsthaft für sich in Anspruch nehmen, der Mariental von Ernst Triebaumer in Rust. Eine Vertikal-Verkostung aller bisher erschienen Jahrgänge stellte dies im Januar 2004 eindrücklich unter Beweis.

Die Geburtsstunde des Mythos Mariental schlug im März 1988 im Restaurant „Altwienerhof“ in Wien, als auf Einladung der Zeitschrift Vinum eine hochkarätige internationale Jury über 50 österreichische Rotweine in einer Blindverkostung bewertete und der Mariental als der mit Abstand beste die Aufmerksamkeit der Fachwelt auf sich zog.

Dieser Erfolg kam freilich für den Winzer nicht ganz aus heiterem Himmel. Solche Weine habe schon sein Vater gemacht zitiert Rudolf Knoll in seinem Buch „Die Weine Österreichs“ Ernst Triebaumer. Er habe dies nur weiter betrieben. Solche Weine, in der Jugend oft verschlossen und gerbstoffbetont, seien früher halt nur schwer verkäuflich gewesen. Aber man habe über alle die Jahre und die Generationen am eigenen Stil festgehalten. Irgendwann im Laufe der 1980er und 1990er Jahre sei dann eine neue Generation von Weinkennern mit internationalem Horizont herangereift, die diese Weine verstünden.

Bereits 1976 hatte das Ehepaar Triebaumer die ersten Parzellen mit alten Blaufränkischreben in der Lage Mariental an der Grenze zwischen Rust und Oggau gekauft. Von alters her genoss dieser Hang einen besonders guten Ruf. Der Boden besteht hier im oberen Abschnitt aus Kalksanduntergrund mit einem starken Gehalt an versteinerten Korallen und einer rund 40 cm dicken Humusaufgabe und im südöstlichen Bereich aus Schwemmböden. Bis zum Jahr 1984 wurden die hier geernteten Trauben zunächst gemeinsam mit dem Lesegut der Riede Oberer Wald gekeltert und verarbeitet. Inzwischen ist sein Besitz in der Lage auf zehn Parzellen mit zusammen vier Hektar angewachsen und die Rebstöcke haben ein Alter von 53 Jahren in der Spitze und ca. 33 bis 35 Jahre im Durchschnitt. Triebaumer: „Das ist unser Kapital und das eigentliche Geheimnis des Mariental.“

Nicht nur. Auch die Beharrlichkeit, das stilistische Fingerspitzengefühl und das konsequente Qualitätsdenken des Winzers tragen dazu bei. So wird der Wein zwar überwiegend, selten vollständig in Fässern aus neuem Holz ausgebaut, aber nicht in französischen Barriques sondern in 300-Liter-Fässern. Vom Jahrgang 1995 an entschloss sich Triebaumer nur mehr in den besten Jahren einen Mariental zu erzeugen. Der Jahrgang 1995 erhielt den Namen „Cinerea“ und die Jahrgänge 1996 und 1998 kamen als „Aus den Rieden“ auf den Markt. Bis zum Jahrgang 1999 verblieb der Wein zum Ausbau ca. 17 bis 18 Monate im Fass und wurde jeweils im Juni gefüllt. Beginnend mit dem Jahrgang 2000 hat sich dies geändert. Die Fasslagerung wurde auf 22 bis 23 Monate ausgedehnt. Der Mariental wird seither jeweils im November gefüllt.

In den 19 Jahren seit 1985 hat Ernst Triebaumer 16 Jahrgänge Mariental vinifiziert. 15 davon standen bei der historischen Probe am 31. Januar 2004 im Restaurant „Inamera“ in Rust auf dem Prüfstand. Mit Ausnahme der Jahrgänge 1985 und 1989 wurden sie ausschliesslich aus Magnum-Flaschen verkostet. Beim 2002er handelte es sich um ein eigens gefülltes Fassmuster. Auf ein Fassmuster des 2003er wurde verzichtet, da sich der Wein in der ausgehenden malolaktischen Gärung befand.

Es war das erstmal, dass 15 Jahrgänge dieses Weins in einer Reihe verkostet werden konnten. Die Weine stammten zum überwiegenden Teil aus der Sammlung von Franz Czizek aus Wien, dem Spiritus rector und Organisator der Probe. Ausserdem hatten sowohl die Familie Triebaumer als auch Dr. Viktor Siegl, Hermann Döllner und Martin Buttinger einzelne Flaschen zu Verfügung gestellt. Die Weine waren am Vortag entkorkt, auf eventuelle Fehlerhaftigkeit verkostet und danach wieder mit neutralen Korken verschlossen worden. Sechs Stunden vor der Probe wurden die Flaschen wieder geöffnet und in neutrale Magnums dekantiert. Verkostet wurde in verdeckter Reihenfolge aus dem Riedelglas 416/30 der Serie Vinum.

Fazit der Probe: der Mariental ist eine Wein von einer durchgängig erkennbaren eigenen Stilistik und einer bemerkenswerten Langlebigkeit, ein echter *vin de garde* . Sein Reifepotenzial zählt in den besten Jahrgängen nach Jahrzehnten. Wenn ein österreichischer Rotwein iconaughlich und sammelnswert ist, dann dieser Blaufränkisch Ried Mariental aus Rust.

www.degustation.de

Copyright © 2002 Verlags- und Redaktionsbüro Mario Scheuermann
Mittelweg 30, D-20148 Hamburg. All rights reserved.