

# Tu Felix Austria

## Ein Abend rund um den Grünen Veltliner

Der Grüne Veltliner ist mit 36,7% an Anbaufläche die am häufigsten in Österreich angebaute Rebsorte. Er ist keine sehr alte Sorte, dessen Herkunft aber bis heute nicht völlig geklärt ist (siehe dazu die Ausführungen von Dr. Ferdinand Regner im Anhang).

Typisch für den Grünen Veltliner sind Anklänge von weißem Pfeffer in der Nase, was sich bei älteren Weinen oft in Richtung Tabak verschiebt. Am Gaumen ist der Wein frisch und fruchtig mit Noten von Citrus und Pfirsich. Er gedeiht sehr gut auf Löss und Urgestein und zeigt die Mineralik des Bodens sehr schön.

Der Grüne Veltliner ist an das Klima Niederösterreichs und des Burgenlandes sehr gut angepasst, das heißt er verträgt im Sommer große Hitze und längere Trockenperioden, übersteht aber auch kräftigen Frost im Winter. Er blüht relativ früh und ist deshalb anfällig für Spätfröste. Auch neigt er nicht zu Fäulnis und ist relativ resistent gegen Schimmelbefall.



Der Grüne Veltliner ist, wenn man ihn lässt, ein Massenträger. Bei zu viel Ertrag liefert er in der Regel saubere aber nichtssagende und belanglose Weine. Ein Winzer der auf Qualität achtet wird also die grünen Trauben am Stock kräftig reduzieren (Grünschnitt). Dadurch und durch sorgfältige Arbeit im Keller können wirklich große Weine entstehen.

Solche wirklich guten Grünen Veltliner schmecken bereits in ihrer Jugend und werden (leider) auch meist dann getrunken. Denn das Reifungspotential des Grünen Veltliner ist enorm. Wie bei uns der Riesling ist er sehr lange lagerfähig und entwickelt sich auf der Flasche weiter. Am erstaunlichsten ist, dass er seine Frische behält, während die Fruchtaromen langsam Honig- und Kräuteranklängen weichen.

Wer einmal die Möglichkeit hatte ältere Grüne Veltliner von guten Erzeugern zu verkosten wird dieses Erlebnis bestimmt nie vergessen.

Die Österreicher lieben ihren GrüVe - aber er ist auch zum Exportschlager geworden. Die Winzer in unserem Nachbarland verschicken ihre Weine in die ganze Welt. Selbst in der Antarktis wird er getrunken. Der Veltliner von Franz Hirtzberger aus Spitz in der Wachau wird in der McMurdo-Base auf der Ross-Insel ausgeschenkt.

Das Qualitätsniveau der österreichische Weine ist im allgemeinen recht hoch. Seit dem Weinskandal 1985 als einige Winzer ihren „Guten Tropfen“ Glykol beimischten ist es mit der Qualität immer weiter nach oben gegangen - dies ist wohl auch dem Österreichischen Weingesetz geschuldet, welches das Strengste weltweit ist.

Soviel zu Theorie. Aber Wein und nur Theorie? Nein, das kann´s nun wirklich nicht sein. Also auf in die Praxis. Brechen wir auf zu einem „Tauchgang im grünen Meer“. Erfahren wir mit allen Sinnen die Welt des Grünen Veltliners.

Die Weine des heutigen Abends:

**Zum Aperitif:**

? gegen ?  
Alles Veltliner oder was?

**Leicht & spielerisch:**

Leicht & Fruchtig 2006 Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal

**Animierend und frisch:**

Steinberz 2006 Weingut Walter, Kirchberg am Wagram  
DAC Classic 2006 Weingut Taubenschuss, Poysdorf, Weinviertel

**Extraktreich & würzig:**

Vinum Optimum 2006 Weingut Rabl, Langenlois, Kamptal  
Gebling 2006 Weingut Berger, Gedersdorf, Kremstal  
Alte Setzen 2006 Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental  
Kremser Selection Weingut Mittelbach, Dürnstein, Wachau

**Der (etwas) Gereifte:**

Alte Reben 2004 Josef Aichinger, Schönberg, Kamptal

**Der Besondere:**

Eiswein 2005 Josef Aichinger, Schönberg, Kamptal

Buchempfehlungen zum Thema:

Der Grüne Veltliner • Eine Karriere • Rudolf Knoll • Holzhausen Verlag, Wien  
Weinviertel, Tauchgänge im grünen Meer • Alfred Komarek • Kremayr & Scherlau, Wien  
Weinland Niederösterreich (Bildband) • Walter Kutscher • Edition Gutenberg