

EIN PLÄDOYER FÜR DEN NEUBURGER

Er bringt keine zuverlässige Leistung, und doch hat er seine genialen Auftritte. Er wird von den einen als süßlicher Schmeichler geschmäht, von den anderen als unnachahmlicher Charakter bejubelt. Er hat Talent, aber manchmal auch wieder nicht genug davon. Bisher hat sich der Neuburger stets durchgemogelt. Ein prototypischer Österreicher eben. **TEXT PETER MOSER**

Der Spitzer Graben, ein Seitental der Donau in der Wachau, gilt als eine Hochburg der Neuburgerrebe.

! Weitere Verkostungsnotizen
und Bewertungen unter
• falstaff.com/tasting-neuburg



»Gereifte, kräftige Neuburger, die nach fünfzehn oder zwanzig Reifejahren ihren unverkennbaren, nussigen Geschmack präsentieren, gehören zu den allerbesten Weißweinen, die in Österreich wachsen.«

FRANZ HIRTZBERGER SEN. Winzer in Spitz

Der »Feinkostladen Österreich« scheint in Sachen Weinkultur weniger auf Vielfalt zu setzen, als es dem Weinfreund lieb ist. Von den autochthonen Raritäten wird gerne gesprochen, aber ihre Pflege kaum gefördert. Gäbe es nicht einige Enthusiasten, die sich dieser Sorten beherzt annehmen, dann böte das rot-weiß-rote Weinangebot bald ein recht austauschbares Bild. Setzt sich der aktuelle Trend fort, dann wird die nächste Generation so manche als typisch österreichisch eingestufte Rebsorte in Zukunft nur mehr vom Hörensagen kennen. Mit an oberster Stelle der vom Aussterben bedrohten Spezialitäten steht: der Neuburger.

Fragt man langjährige Kenner der heimischen Weinszene wie Sommelier-Legende Adi Schmid oder Weinpfarer Hans Denk, dann ist ein Ende für den Neuburger ein absolutes No-Go. »Gereifte, kräftige Neuburger, die nach fünfzehn oder zwanzig Reifejahren ihren unverkennbaren, nussigen Geschmack präsentieren, gehören zu den allerbesten Weißweinen, die in Österreich wachsen«, sagt Franz Hirtzberger senior aus Spitz, der selbst ein ausgewiesener Meister dieser Rarität ist. »Aber der Neuburger muss schon aus der Smaragd-Kategorie kommen, als leichtes Federspiel

kann man damit nicht viel anfangen« Die Wachau und hier speziell die Terrassenlagen im Spitzer Graben gelten als Zentrum des Neuburgers, der einer Legende zufolge in Arnsdorf gegenüber von Spitz aus der Donau gefischt worden sein soll. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts verbreitete sich die Sorte in Richtung Osten, in der Thermenregion und im nördlichen Burgenland gibt es bis heute nennenswerte Populationen. Neben Franz Hirtzberger erzeugen hier in Spitz Hans Donabaum, Franz-Josef Gritsch, Wolfgang Hofstätter und Friedrich Rixinger exemplarische Sortenvertreter, der Neuburger des Loibners Martin Mittelbach kommt von der Ried Brandstatt in Elsnarn im Spitzer Graben.

Eine der großen Stärken des Neuburgers ist seine Resistenz gegen Hitze und Trockenheit, auch stellt er keine hohen Ansprüche an die Böden. Auch höhere Kalkanteile verträgt er gut. Solange es keine Bewässerungssysteme gab, hatte der Neuburger in manchen Anbauzonen die besten Karten. Mit der Einführung der Tröpfchenbewässerung wurde der Neuburger oft populären Rebsorten wie dem Grünen Veltliner geopfert, weil sich diese bei den Kunden stärkerer Nachfrage erfreuen und auch bessere Preise für die Trauben bezahlt werden. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte ist die Rebfläche des Neuburgers rasant geschrumpft und

auf unter 500 Hektar gesunken. In seinem Ursprungsweingebiet, der Wachau, wurden bei der letzten Weingartengrunderhebung nicht ganz 43 Hektar gezählt. Ein eigentlich alarmierender Wert, schließlich hat er sich seit 1974 mehr als halbiert.

Das größte Problem für die Winzer ist die sogenannte »Kurztriebigkeit« des Neuburgers. Dieses Phänomen tritt in manchen Jahren auf, in anderen wieder nicht: Dabei blei-

ben die Triebe während des Wachstums extrem kurz und entwickeln eine verringerte Blattmasse. Im Extremfall stirbt der Rebstock ab. Zudem reift der Neuburger relativ früh und ist aufgrund seiner kurzstieligen und sehr eng aneinander liegenden Beeren fäulnisfällig. In heißen Jahrgängen begünstigt das frühe Weichwerden der Beeren die Fäulnis. Natürlich ist auch die Botrytis ein Thema – die ist positiv, wenn man edelsü-

ße Weine anstrebt, weniger gut jedoch, wenn man auf den trockenen Bereich abzielt.

Roman Horvath MW, Chef der Domäne Wachau, verfügt über etwa ein Drittel aller Neuburger-Flächen im Gebiet und sieht heute für High-End-Neuburger mit Honig- und Karamellnoten nur einen sehr kleinen Nischenmarkt. »Wir haben unser Sortiment von verschiedenen Neuburger-Weinen deutlich gestrafft, früher gab es auch eine Steinfeder vom Neuburger und einen leichten Smaragd. Unseren Neuburger Federspiel Spitzer Graben keltern wir in Zusammenarbeit mit der Sommelier-Union Austria.« Eine vorbildliche Kooperation, mit der die Sommeliers in ganz Österreich dazu beitragen, die Konsumenten mit der raren Sorte in Kontakt zu bringen.

In der Thermenregion ist der Neuburger heute noch verbreitet, hier werden vom schlanken trockenem Typus à la Hausberg von Karl Alphart bis zur noblen Trockenbeerenauslese so gut wie alle denkbaren Varianten erzeugt. Josef Piriwe aus Traiskirchen zählt hier zu den ersten Adressen. Neuburger spricht übrigens ausgezeichnet auf die Biodynamie an, wie die Erfahrungen aus jüngeren Jahren zeigen. Kurt Feiler aus Rust erzählt: »Ein Problem beim Neuburger sind seine dichte Traube und die dünnen Schalen. Daher platzen vor allem innen immer >



Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau.

DAS NEUBURGER-DENKMAL

Am 5. September 1935, anlässlich des Weinbaukongresses in Wien, setzten die österreichischen Winzer dem Neuburger in Ober-Arnsdorf ein imposantes Denkmal: Ein turmartiger Bau wurde von Architekt Josef Heinzle und Maler Stefan Simony aus 29 Entwürfen gewählt. Er sah wie eine zu hoch geratene Hüterhütte aus und war im frontalen Feld mit einer in doppelter Lebensgröße ausgeführten Steinplastik des Hl. Urban von Prof. Edwin Griener (1893–1964, Schöpfer u. a. der Einschilling-Münze) und Fresken von Franz von Zülow (1883–1993) geschmückt. Aufgerichtet war er über einem kleinen Keller, in dem



300 Flaschen Neuburger aus den besten heimischen Terroirs eingelagert waren. Die Initiative zu dem Bau war von HR Josef Löschnig ausgegangen, dem damaligen Landesobstbauinspektor. Der Bau selbst wurde von Ing. Kargl aus Langenlois errichtet. Im Mai 1941 wurde das Denkmal von Nationalsozialisten gesprengt, nur einige wenige Flaschen aus dem Originalbestand überlebten den Krieg im vermauertem Kutschera-Keller in Krems. 1983 wurde an alter Stelle eine Weinsäule errichtet, diese wiederum 1999 durch ein neues »Neuburger-Denkmal« ersetzt, das im Mai 2000 feierlich gesegnet wurde.



Heike und Gernot Heinrich geben ihrem Neuburger jede »Freyheit«.



SORTEN-STECKBRIEF

Neuburger ist eine autochthone österreichische Weißweinsorte und eine Zufallskreuzung aus Rotem Veltliner und Sylvaner. Bekannt ist die Sorte seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Eine verbreitete Überlieferung besagt, dass zwei Wachauer Winzer und Schiffer aus Arnsdorf um 1860 ein Rebbündel aus der Donau gefischt und die Reiser versuchsweise angepflanzt haben. Im Jahr 1872 soll aus der unbekannteren Sorte der erste Wein gekeltert worden sein. Von Arnsdorf gelangte die neue Sorte in den Spitzer Graben und auf den Spitzer Burgberg. Die neue Rebe vom Burgberg soll so den Namen Neuburger bekommen haben. Neben der Wachau fand die Sorte in der Thermenregion, in Wien und in Teilen des nördlichen Burgenlands Verbreitung. In Österreichs Weingärten besetzt die Sorte heute etwa ein Prozent der Rebfläche. Von 1999 bis 2015 ist der Bestand von 1094 Hektar auf 497 Hektar zurückgegangen. Die Trauben des Neuburgers sind kompakt, zylindrisch geformt und eher klein bis mittelgroß. Die reifen Beeren haben eine grüngelbe Farbe, sind punktiert, fleischig und dünnschalig. Außerhalb Österreichs wird der Neuburger in Tschechien, Rumänien und der Slowakei kultiviert.

> einige Beeren auf und es entsteht Essigfäule. Das ist ziemlich mühsam bei der Ernte, wenn man bis zu 30 Prozent ausschneiden muss. Aber: Seit wir biodynamisch arbeiten, ist dieses Problem wie weggeblasen. Wir hatten auch in feuchten Jahren seit 2008 niemals mehr als fünf Prozent Ausfall. Das macht die Arbeit einfach schöner und einfacher und ergibt auch feinere Weine. «

Einer, der immer auf den Neuburger gesetzt hat und mit sechs Hektar auch über eine große Rebfläche verfügt, ist Erwin Tinhofer aus Trausdorf bei Eisenstadt. Auch Gernot Heinrich arbeitet seit Jahren mit Neuburger, in den letzten Jahren sind zu den Trauben vom Mönchhofer Kurzberg auch solche vom Leithaberg dazugekommen, nun trägt der Wein den Namen »Freyheit«. Der Wein genießt eine Nacht Maischestandzeit, wird spontanvergoren, im großen Holzfass ausgebaut, säureabgebaut und schließlich unfiltriert und ohne jeden Schwefel naturtrüb auf die Irdenflasche gefüllt. Das Ergebnis ist ein eigenständiger Wein, der bereits eine treue Anhängerschaft hat. Mit Judith Beck und Andi Gsellmann haben zwei weitere Pannobile-Winzer ihr Herz für den Neuburger entdeckt. Markus Altenburger aus Jois vinifiziert verschiedene Varianten der Sorte, nun ist auch noch ein exzellenter reinsortiger Sekt dazugekommen.

Kulinarisch kann der Neuburger eine große Bandbreite abdecken. Aufgrund seiner dezenten Säure kann er in der Jugend zum Spargel genossen werden, feine Fischgerichte von Hecht bis Wolfsbarsch passen zu seinen feinwürzigen Aromen, gereifter Neuburger ist ein idealer Begleiter für eine Vielzahl von Käsesorten.

Fazit: Der Neuburger ist ein eleganter, komplexer Speisenbegleiter mit dezent nussigen Aromen, der trotz niedriger Säurewerte niemals flach schmeckt. Er kann jung getrunken werden, entwickelt aber mit der Reife immer mehr Subtilität. Dank seiner Anfälligkeit für Edelfäule entstehen immer wieder großartige Süßweine aus der Sorte. Feiler-Artinger holte 1999 bei der International Wine Challenge in London mit dem Neuburger »Klaus« – einer Ruster-Ausbruch-Essenz aus 1997 – die internationale Sweet Wine Trophy. Aus Anlass der Recherche zu dieser Geschichte wurden ausgewählte Neuburger der führenden Erzeuger zur Probe aus der Vinothek geholt; diese unterstrich einmal mehr das enorme Entwicklungspotenzial dieser Sorte. Unter den verkosteten Mustern befanden sich viele echte Legendenweine bis zurück zum Jahrgang 1988. Es lohnt sich also, auch im Tasting-Teil vorbeizuschauen und die Ergebnisse dieser einmaligen Probe zu studieren. <

TRECA

PARIS



L'ART DE LA CHAMBRE

BEST OF REIFER NEUBURGER

99



**1997 NEUBURGER »KLAUS«
RUSTER AUSBRUCH ESSENZ**
Feiler-Artinger, Rust
5 Vol.-%, NK, süß. Kräftiges Bern-
stein mit Mahagonireflexen. Intensi-
ve Dörrrobnuancen, eingelegte
Nüsse, Feigen, Quittenkäse, zart
nach Kletzen und Nougat, mit kan-
dierten Orangenzesten unterlegt.
Saftig, straff, dunkler Nougat, salzi-
ge Nuancen, frischer Säurebogen,
integrierte Süße, betont minera-
lisch und jugendlich, Marillenkonfit
im Finale, bleibt sehr lange haften.
www.feiler-artinger.at

96



**2002 NEUBURGER
TROCKENBEERENAUSLESE**
Josef Piriwe, Traiskirchen
10,5 Vol.-%, NK, süß. Kräftiges
Bernstein, Goldreflexe. Botrytis-
würze nach Marillenkonfit, Dörrfei-
gen, etwas Nougat und Kräuter, ein
Hauch von Pumpnickel, facetten-
reiches Bukett. Stoffig, komplex,
schokoladig, nach Dörrpflaumen,
mineralisch und anhaltend, Feigen
auch im Nachhall, harmonisch,
bleibt sehr gut haften, großes Reife-
potenzial, Noten von Quittenkäse.
www.piriwe.at

95



**2011 NEUBURGER 1000-
EIMERBERG RESERVE**
Franz-Josef Gritsch, Spitz
13 Vol.-%, NK, halbtrocken. Leuch-
tendes Goldgelb, Silberreflexe. Rei-
fe gelbe Tropenfrucht, ein Hauch
von Dörrrobt und Nougat, Nuancen
von Feigen, Quitten, sehr verführeri-
sches Bukett. Saftig, stoffig, feine
Fruchtsüße, wieder nach Feigen
und Kletzen, mit dunkler Mineralität
unterlegt, bleibt sehr lange haften,
Alte-Reben-Touch, seidige Textur
und sicheres Reifepotenzial.
www.gritsch.at

98



**2006 NEUBURGER
SPITZER BIERN RESERVE**
Johann Donabaum, Spitz
15 Vol.-%, DV, lieblich. Mittleres
Grüngelb, Silberreflexe. Nussig,
getrocknete Birnen, ein Hauch von
Dörrfeigen, reife Quitten und Kiwi,
zart nach Pfefferminze, ein prototy-
pisches Neuburgerbukett, zart nach
Grapefruitzesten. Kraftvoll, saftig,
feine Fruchtsüße, dunkle Minerali-
tät, engmaschig und ausgewogen,
feiner Säurebogen, ein Hauch von
Blütenhonig, feine Kräuterwürze.
www.weingut-donabaum.at

96



**1991 NEUBURGER SPÄTLESE
HALBTROCKEN**
Feiler-Artinger, Rust
12,5 Vol.-% NK, halbtrocken. Helles
Goldgelb, Silberreflexe. Mit feiner
Kräuterwürze unterlegte Nuancen
von Blütenhonig, zarte gelbe Tro-
penfrucht, reife Kiwi, ein Hauch von
Walnuss. Saftig, elegant, wirkt mit-
terweile fast wieder trocken, feine
gelbe Birnenfrucht, mineralisch und
lange anhaftend, feine blumige
Nuancen, zart nach Ananas,
wunderbar gereift, ein Lehrstück.
www.feiler-artinger.at

95



**2005 SPITZER NEUBURGER
SMARAGD**
Franz Hirtzberger, Spitz
14 Vol.-%, NK. Helles Goldgelb,
Silberreflexe. Fein gereifte süße
Nuancen von gelben Tropenfrüch-
ten, zart nach Quittenkäse, Anklän-
ge von Blütenhonig, einladendes
Bukett. Saftig, elegant, weiße Bir-
nenfrucht, feiner Säurebogen, ange-
nehme Fruchtsüße, salzige Minera-
lität sorgt für Frische, bereits gut
herangereift, bleibt haften, sehr
finessenreich und jugendlich.
www.hirtzberger.com

96



**2000 SPITZER NEUBURGER
SMARAGD**
Franz Hirtzberger, Spitz
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Gold-
gelb, Silberreflexe. Nuancen von
Kräutern, reife Kiwi, zart nach Blü-
tenhonig und Nougat, feine nussige
Anklänge, ein Hauch von Quitten im
Hintergrund. Stoffig, elegant, seidige
Textur, weiße Birnenfrucht, zarte
Extraktsüße, sehr balanciert, Nu-
ancen von gelbem Pfirsich und Ana-
nas, mineralisch, lange anhaftend,
jugendlich, großes Potenzial.
www.hirtzberger.com

95



**1993 NEUBURGER AUSLESE
1000-EIMERBERG**
Wolfgang Hofstätter, Spitz
13,9 Vol.-%, NK, halbtrocken. Helles
Goldgelb, Silberreflexe. Feine Honig-
minze, zart nach Eukalyptus und
Verveineblättern, mit gelben Tro-
penfruchtaromen unterlegt, sehr
einladendes Bukett. Kraftvoll, saftig,
angenehme Fruchtsüße, elegant
und stoffig, feiner Säurebogen, reife
Birnen, aber auch Kapstachelbee-
ren, mineralisch, auf herrliche Weise
old fashioned, zeigt große Länge.
www.weingut-hofstaetter.at

95



**2007 NEUBURGER 1000-
EIMERBERG SMARAGD**
Franz-Josef Gritsch, Spitz
13,5 Vol.-%, NK. Mittleres Goldgelb,
Silberreflexe. Feine ätherische
Würze, nach Bergamotte und Kräu-
tern, zart nach Feigen, feiner Nou-
gat im Hintergrund. Saftig, stoffig,
elegant, angenehme Fruchtsüße,
seidige Textur, reife gelbe Tropen-
frucht, mineralischer Touch, inte-
grierter Säurebogen, hat eine per-
fekte erste Trinkreife erreicht, bleibt
lange haften, tolles Sortenexemplar.
www.gritsch.at