

BLOG

Durchstarten mit Omas Sorten-Mix

Nasen-Weine kennt man, jetzt gibt es im Weinviertel auch Hasen-Weine.

Text: **Roland Graf** | 22.06.2012 | 1



Ingrid Groiss kann man sich als Synonym für Erfrischendes merken. Das gilt nicht nur für die Weine – dazu später – sondern vor allem für die Winzerin aus Breitenwaida selbst. Breiten-was? Ja, der Ort ist einer der vielen, die im Weinviertel liegen und man erst nach Kartenstudium des Pröll-Landes entdeckt. Die Winzerin wiederum sticht bei Messen etwas mehr heraus, immerhin steht auf ihrem T-Shirt groß „Geiler Hase“.

Doch lassen wir Äußerlichkeiten wie den Marketing-Gag rund um das Wappentier, auf den das Leibchen anspielt, und befolgen den Tipp auf der Rückseite des T-Shirts („geiler Wein“ steht da). Neben dem obligaten

Veltliner, der laut Ingrid „einfach Spaß machen soll“, legt vor allem ein Wein Zeugnis von dem schönen Erbe auf, das die Jungwinzerin bestens verwaltet: der Gemischte Satz aus der „Schablau“. Den legte die Oma, eine offenbar ebenfalls recht patente Frau, an, was zur Folge hat, dass dort Raritäten wie der „Graue Vöslauer“ nach wie vor im Verein mit allen anderen Trauben gedeihen. Dass die Enkelin die Sorte „eher schiach“ findet, haben sie nicht von mir – stolz ist sie aber gerade wegen solcher Entdeckungen auf den uralten Weingärten.

Erinnert man sich an den Sinn des Mischsatzes, dann wurde vereinfacht gesagt jedes Jahr etwas daraus, denn irgendeine Traube schaffte es immer zur akzeptablen Reife. „Schmeckerte“ Sorten wie der Traminer halfen dann auch, die Säure auszubalancieren. So weit die Theorie, doch bei Groiss serviert man den 2011er, also einen Jahrgang mit optimalem Vegetationsverlauf. Und so hat der quasi zwei Gesichter: Rote Lageräpfel und Nussbrösel, fast eine Apfelstrudel-Kombi, in der Nase zeigen schon, dass der „Schablau“ ein vollmundiger Wein sein dürfte. In Wahrheit jedoch changiert er dank einer feinfruchtigen Pikanz aber herrlich zwischen den beiden Polen „fett“ und „rassig“. Hier arbeiten mehrere Sorten nicht gegeneinander, sondern erzeugen eine geschmackliche Reibung, die den Wein niemals fad im Glas, oft aber schlicht zu wenig sein lassen.

Bezugsquelle:

- Ingrid Groiss, Gemischter Satz „Schablau“ 2011, € 8,90 ab Hof, www.groiss-heurigen.at