

## SO (ENT)SPANNEND KANN EIN SONNIGER NACHMITTAG SEIN

*Günter Triebaumer hat zwei Erdlöcher ausgehoben und damit zahlreiche FachjournalistInnen angelockt.*



### **Blaufränkisch Trauben und ihre Verarbeitung**

Treffpunkt an diesem milden und sonnigen Oktobernachmittag war das Weingut in der Freistadt Rust, Neue Gasse 18. Günter Triebaumer, Lektor/Vortragender an der Weinakademie und Routinier in Didaktik, zeigte anhand weniger Minuten vorher abgeschnittener Trauben der Sorten Cabernet und Blaufränkisch jahgangsbedingte Wuchsmerkmale. Eine Fachdiskussion zu den Verarbeitungsvarianten am Weingut folgte. Die interessierte Gruppe konnte sich von der Arbeitsweise der pneumatischen Tankpresse - ein Willmers-Fabrikat, Baujahr 2003 - überzeugen. Ihre großen Vorteile bestehen darin, dass jede auch noch so kleine Menge Traubengutes sehr schonend gepresst werden kann. Es sind verschiedene Pressvarianten programmierbar, Druckstärke und Druckaufbau können dem jeweiligen Pressgut perfekt angepasst werden. Auch von der vielversprechenden Qualität einer Charge Nebbiolo konnte sich die Runde überzeugen. Der Wein, der in einem Bottich „offen“ vergoren wird, wurde bereits von einem Käuferkonsortium vorreserviert.

### **Junge Moste direkt ab Tank**

Danach wurden im Keller Tankproben verkostet. Günter Triebaumer entnahm seinen Gärtanks Moste von Blaufränkischtrauben, die am 22. September gelesen und am 4. Oktober gepresst wurden, von Trauben der gleichen Sorte, gelesen am 26.09., gepresst am 07.10. und Moste von anderen Sorten. So konnten die Fachleute einen ersten Eindruck werdender 2006er gewinnen. Das Feedback war äußerst positiv, denn die Ruster Kirschvarianten lieben grüßen.



### **Weingärten und Bodenprofile**

Dann ging es in die Weingärten. Zahlreiche Eindrücke konnten in den Rieden Gmärk und Pandkräften gewonnen werden. Am spannendsten aber war der Besuch in der Riede Oberer Wald, wo Günter Triebaumer heuer im April auf der Unterlage Kober 5BB Blaufränkisch ausgepflanzt hat. Schon ganz „oberflächlich“ und aus der Distanz ist dort, am frisch gepflügten Ackerstreifen neben dem jungen Weingarten, das Hervortreten kalkiger Boden zu erkennen. Um das Ganze zu vertiefen waren zu Wochenbeginn zwei Gruben ausgehoben worden. In derselben Zeile, nur etwa einen halben Höhenmeter und gut fünfzig Schritt entfernt. Dennoch waren deutliche Bodenunterschiede auszumachen. Das etwas höher gelegene Bodenprofil zeigte einen dominanten Kalkanteil, der Aushub war von leuchtend weißer Farbe. Der Aushub

des anderen Profils bestand nahezu ausschließlich aus dunkelbrauner, fetter, lehmiger Erde. Während die Aushubtiefe des ersten Profils schon nach gut einem Meter durch Fels begrenzt war, konnte das zweite Profil mannshoch gestaltet werden. Derart unterschiedliche Böden bringen natürlich auch unterschiedliches Rebgut. An diesem überaus illustrativen Beispiel konnte gezeigt werden, dass ein Weingarten mit vielfältigem Terroir im wahrsten Sinne des Wortes den Grund für einen vielfältigen, ausdrucksstarken und lebendigen Wein bringen kann.

### Ein köstliches Blaufränkisch-Menü mit vier Kost-Flights

Den lukullischen und noch immer instruktiven Abschluss eines zugleich spannenden und – auch dank des angenehm milden Herbstwetters – überaus entspannenden Nachmittages, bildete ein Blaufränkisch-Menü im Ruster Hotel Sifkovits am Seekanal. Zu Steinpilzrisotto oder Blaufränkisch-Nudeln (natürlich aus dem Hause Triebaumer) wurden unterschiedliche Interpretationen des Blaufränkisch-Themas gereicht:

#### 1. Flight

2003 Krutzler, Blaufränkisch Reserve  
 2003 Giefing, Blaufränkisch Reserve  
 2003 Günter Triebaumer, Reserve aus der Magnumflasche

#### 2. Flight

2004 Günter Triebaumer, Blaufränkisch Reserve  
 2000 Burg Ravensburg „Dicker Franz“ Lemberger, Baden  
 2001 Bastiani, Franconia delle Venezie, Cormons

#### 3. Flight

1993 Paul Triebaumer, Erster Nebel (85% Blaufränkisch, 15% Nebbiolo)  
 2002 Kollwentz, Blaufränkisch Point  
 1981 Paul Triebaumer, Blaufränkisch Auslese

#### 4. Flight

2002 Covey Run, Lemberger, Washington  
 2002 Roncada, Franconia delle Venezie, Cormons  
 1981 Paul Triebaumer, Pinot Noir Spätlese



Kein Wunder, dass die gesamte Runde heiter und gelöst noch bis in den späten Abend über das spannende Thema Blaufränkisch diskutiert hat.