

ihrer Art zählen. Und das mit 11 oder 12 Prozent Alkohol. Aber damit, Weine zu keltern, die sich von der im wahrsten Sinne des Wortes „breiten“ Masse abheben, hatte der Mann aus St. Margarethen ohnehin noch nie ein Problem.

Die „neuen“ leichten Rotweine haben natürlich auch den Vorteil, weitaus mehr von ihrer Herkunft, vom Boden, von der Tradition erzählen zu können, mit der sie gekeltet wurden. Denn man kann bei Weinen mit 12 oder 12,5 Prozent Alkohol noch relativ gut herauschmecken, ob das Kalk-, Schiefer- oder Leimboden war, auf dem die Trauben wuchsen, welche Rebsorten da im Spiel waren, wie sie ausgebaut wurden. Wenn der Alkohol und die Aromen der neuen, stark getoasteten Holzfässer da erst einmal drüberfahren, geht das nicht mehr.

Und mit dieser Rückbesinnung betraten auf einmal Rebsorten die Bühne, von denen man zuvor nie etwas gehört hatte. Mencia und Brancelho aus Spanien, zum Beispiel, aus denen knusprige, elegante Rotweine gekeltet werden; oder Grolleau aus dem Loire-Tal, eine uralte Sorte, aus der junge, ambitionierte Winzer jetzt wieder Terroir-betonte Weine mit mineralischer Note keltern; oder Freisa, Bonarda und Vespolina aus dem Norden Italiens, fast verschwunden oder für irgendwelche Rosés verwendet, in den vergangenen Jahren aber wieder immer häufiger für ausdrucksstarke, leichtgewichtige Rotweine mit frischer Säure und eigenständigem Charakter verwendet.

Eigenschaften, die in Österreich der Blaufränkisch ebenso zu bieten vermag. Vor allem dann, wenn man ihn nicht zu überkonzentrierter Trink-Marmelade verunstaltet, sondern dieser Rebsorte ihre ganze Finesse belässt, wie das Christoph Wachter aus Deutsch Schützen am Eisenberg so außerordentlich gut kann. Auch hier zeigen Weine mit oft nur 12,5 Volumsprozent, wie wahnsinnig viel Kraft und Energie in Trauben stecken kann, wenn sie nur auf dem richtigen Boden wachsen und zum richtigen Zeitpunkt gelesen werden. Pure mineralische Lebendigkeit, Weine, bei denen man sich nach jedem Schluck besser fühlt als davor – und das definitiv nicht, weil einem der Alkohol die Sinne vernebelt.



Was können leichte besser als schwere Rote?

Wir fragten Hermann Botolen, voriges Jahr von Gault Millau zum „Sommelier des Jahres“ gekürt, seit Frühling Besitzer des Restaurants „Fuhrmann“ in der Josefstadt.

GUSTO: Herr Botolen, was können leichte Rotweine, was schwere Kaliber nicht können?

Hermann Botolen: Ganz einfach gesagt – sie sind mit dem geringeren Alkohol und dem geringeren Tannin-Gehalt auf jeden Fall schon einmal bekömmlicher als die „Granaten“. Vor allem jetzt in dieser Jahreszeit, und natürlich auch gekühlt, also so bei 12 Grad. Das mit der „Raumtemperatur“ beim Rotwein ist schließlich eine hartnäckige Legende.

Und beim Food-Pairing, was können die leichten Rotweine da?

Man kann sie großartig zu Pasta-Gerichten und auch zu Vorspeisen servieren, da muss man keineswegs immer beim Weißwein bleiben. Und wenn leichte Rotweine gut strukturiert sind, hat man sowieso alle Möglichkeiten, bis hin zu geschmortem Fleisch. Ich habe da zum Beispiel gerade den Blaufränkisch 2008 von Hannes Schuster (12,5 %) glasweise offen, irrsinnig mineralisch, da kann man alles dazu stellen.

Aus welchen Regionen kommen derzeit die interessantesten leichten Rotweine?

Von der Loire, aber auch leichtere Burgunder wie Morey-Saint-Denis oder Chambolle Musigny mit ihrer feinen, konzentrierten Frucht. Dann natürlich die tollen Spätburgunder aus Deutschland, aus Baden oder von der Ahr, und natürlich auch aus Österreich. In der Thermenregion, in Carnuntum aber auch in der Steiermark werden da in letzter Zeit tolle leichte Rotweine gekeltet.

Kann man schon von einem Trend zu leichten Rotweinen in Österreich sprechen?

Nur zum Teil. Bei den Weinfreaks auf jeden Fall, generell ist bei uns der leichte Rotwein aber immer noch „Frauen-Sache“, Männer wählen nach wie vor eher die „Blockbuster“. Aber wir Sommeliers müssen das den Leuten halt näherbringen, das ist unser Job.



Restaurant Fuhrmann
1080 Wien
Fuhrmannsgasse 9
T: 01 944 43 24
Mo-Fr 11.30-14.30
18-23.30 Uhr
www.restaurantfuhrmann.com