

«Vor und nach der Liebe»

Die Süssweine des burgenländischen Winzers Alois Kracher zählen zu den besten der Welt.



Foto: Herbert Lehmann, Vienna

Von Martin Kilchmann

Für ein Wochenende wurde Saas-Fee zu «Sass-Süss». Die Süssweinelite gab sich Ende August im Fünfsterhotel Ferienart Resort & Spa ein Stelldichein: Die besten Rieslingwinzer aus Deutschland, der Elsässer Topproduzent Olivier Humbrecht, der Portwein-Star Dirk van der Niepoort und die besten Namen aus dem Wallis. Nur Österreich war bloss in verflüssigter Form vorhanden. Der nationale Süssweinheilige, Alois Kracher, schickte seine kostbaren Fläschchen allein auf die Reise. Grund genug, sich auf den Erinnerungspfad zu begeben, Bilder und Eindrücke des letzten Besuchs auf dem Weinlaubenhof in Illmitz abzurufen.

Nebel und Sonne machen süss

Es ist Winter und bitterkalt im Seewinkel am Ostufer des Neusiedlersees. Bleich scheint die Sonne vom weiten

Himmel. In der dunstigen Ferne blinkt das Wasser. Die letzten Rebstöcke sind gerade erst eine gute Woche abgeerntet – der schwierige Jahrgang 2002 forderte den Winzern das Letzte an Geduld und Arbeitseinsatz ab. Bar ihrer Früchte stehen die Pflanzen nun wie unnützlich im Weinberg. Für das ungeschulte Auge präsentiert sich die Gegend zwischen Illmitz und dem Seeufer völlig flach, doch Alois Kracher weist mit raumgreifender Gestik auf die Hügel hin: Geländewellen von ein bis eineinhalb Meter Höhe, die wesentlichen Einfluss auf die Traubenreife und die Qualität der Botrytis haben. Ohne den Schimmelpilz Botrytis cinerea wären die Weine des Seewinkels wohl namenlos geblieben. Begünstigt vom feuchtwarmen Klima des tümpelreichen Landstrichs und dem daraus entstehenden Nebel, den die Herbstsonne zuverlässig wieder auflöst, befällt er im Oktober die Traubenbeeren und lässt sie

zu zuckerreichen, aromatischen Rosinen schrumpfen. Daraus wird dann nur noch wenig, aber umso köstlicherer Wein gekeltert.

Sinnenfrohe Familie

Der schönste Nektar trägt regelmässig den Namen Kracher auf dem goldfarbenen Etikett. Das war schon so, als Alois sen. 1981 dem jungen Lois die Verantwortung für die Kelterung übergab. Der Vater zog sich auf die Rebenpflege zurück; der Sohn begann die ganze Produktion zu systematisieren und zu perfektionieren. Anfänglich noch im Nebenjob, die Beschäftigung in der Pharmaindustrie wollte der gelernte Drogist nicht ganz aufgeben. 1986 trat der Filius dann ganz in den Familienbetrieb ein – die Krachers sind starke, eigenständige Individuen, die sinnenfroh leben und einander leben lassen. Mit Respekt vor den Leistungen der älteren Generation,

Wie kommt die Süsse in den Wein?

Süss- oder Dessertweine sind süss, weil nach der Gärung eine grössere Menge natürlicher Zucker im Wein verblieben ist – die so genannte Restsüsse. Es gibt dafür vier klassische Produktionstechniken.

Die natürliche Süsse

Die Trauben werden im Herbst am Stock hängen gelassen, bis sie schrumpfen und sich der Traubenzucker konzentriert. Der Schimmelpilz Botrytis cinerea befällt die Trauben, lässt ihr Wasser verdunsten und verdichtet Zucker und Extraktstoffe. Typische Beispiele: Sauternes, deutsche Beeren- und Trockenbeerenauslesen, Süssweine vom Neusiedlersee, Grain noble aus dem Wallis, Tokajer.

Die gefrorene Süsse

Die Trauben bleiben bis zu den tiefen Wintertemperaturen hängen. Durch die Kälte – mindestens minus 7 Grad Celsius – gefriert zunächst das Wasser in den Beeren; zuckerhaltige Stoffe, Säuren und Extrakt konzentrieren sich. Während der schnellen Kelterung dürfen die Trauben nicht auftauen. «Eiswein» nennt sich folgerichtig diese süsse Spezialität. Klassisches Eisweinland ist Deutschland, Österreich und Kanada bieten Eisweine an; vermehrt auch einzelne Winzer in der Schweiz.

Die getrocknete Süsse

Die Trauben werden gesund und vollreif geerntet und in luftigen Speichern zum Trocknen aufgehängt. Eine verwandte Technik dient ebenfalls der Saftkonzentration in den Beeren bei gleichzeitigem Wasserverlust: Die Trauben werden auf Strohmatten ausgebreitet, um rosinenartig

zu schrumpeln – «Strohwein» heisst dafür der Begriff. Der berühmteste solche Wein ist der bellige Wein der Toskana, der «Vin santo». Nach der Kelterung gärt er in Holzfässchen in windigen Räumen, den wechselnden Temperaturen ausgesetzt, bis zu fünf Jahren.

Die gespritete Süsse

Dem gärenden Most wird hochprozentiger Alkohol zugesetzt. Die Hefen werden – salopp ausgedrückt – regelrecht betrunken und stellen ihre Tätigkeit ein. Der Wein bleibt mit einem Alkoholgehalt zwischen 15 und 22 Grad süss stehen. In Frankreich heissen derart hergestellte Süssweine paradoxerweise «Vins doux naturels», international werden sie als «Likörweine» bezeichnet. Prominentester Vertreter der aufgespritzten Süssweine ist der portugiesische Portwein. Auch Sherry, Madeira, Marsala und Banyuls gehören dazu.

aber allergisch gegenüber Ignoranz jeder Couleur, trieb Lois die Vergrößerung, Vertiefung und Verbesserung tatkräftig voran. Investiert wurde primär in Rebland. Denn gerade in der Erzeugung von Süssweinen mit seinen mehrfachen Lese-durchgängen zahlt sich eigener Rebbesitz aus. Die Rebfläche stieg kontinuierlich von 5 auf 30 Hektar.

Investiert wurde aber auch in die Weinbereitung – in finanzieller wie vor allem auch in gedanklich-konzeptioneller Hinsicht. Massgeschneidert auf die Eigenschaften der unterschiedlichen Traubensorten, die in kleinsten Chargen im optimalen Reifepunkt geerntet werden, erfolgt die Kelterung, oftmals die reinste Mikrovinifikation von manchmal nicht mehr als 300 Litern.

Kracher unterscheidet grob zwei Weinstile: Die Linie «Zwischen den Seen» und die «Nouvelle Vague». Bei der ersten wird der Most in traditionellen Akazienfässern vergoren, weist am Schluss mit bis zu 250 Gramm eine höhere Restsüsse und einen niederen Alkoholgehalt auf. Die Betonung liegt auf Frische und Frucht. Und im Gegensatz dazu die «Nouvelle Vague»: Eine Hommage an den Sauternes, Krachers Süssweinsmassstab, mit Vergärung und Ausbau in neuen Barriques, geprägt von

Röstaromen, mit zumeist höherem Alkoholvolumen und tieferem Gehalt an Restzucker.

Je nach Güte des Jahrgangs und je nach Ernteverlauf gibt es unterschiedlich viele Abfüllungen. Auf den einzelnen Etiketten stehen die Rebsorte und eine Nummer. Die Zahl bezeichnet in aufsteigender Folge ein Mehr an Konzentration. Kracher sieht darin keine Wertigkeit: «Innerhalb eines Jahrgangs ähnelt sich die Qualität. Je höher die Nummer, desto mehr Konzentration kauft man. Das notabene zu einem teureren Preis.»

Ein Wein zum Entspanntsein

Ein Wein zum Entspanntsein

1995 etwa entstanden 15 verschiedene Trockenbeerauslesen. Weinkritiker Robert Parker benotete sie allesamt rekordträchtig hoch und ebnete Lois Kracher damit den Weg in die USA und den Aufstieg in den Süssweinolympe. Im aktuell verfügbaren Jahrgang 2000 sind es zehn Weine in TBA-Format. Zu ihrer Verkostung disloziert man vom winterlichen Rebberg ins geheizte Bürogebäude, wo in einem bescheidenen Degustationsraum die Fläschchen Parade stehen.

Von der No. 1, einem wuchtig-aromatischen Traminer, schweigt man sich bis zur No. 10, dem Welschriesling-Elixier mit seiner typischen Weissen-Pfeffer-Note. Von Glas zu Glas steigt die Begeisterung.

Lois Kracher steht ruhig daneben und weidet sich an der Euphorie und der Sprachlosigkeit. Schwer fällt es tatsächlich, passende Worte für die pure Sinnlichkeit zu finden. So fällt die profane

Frage: «Wann soll man diese Weinessenzen trinken?» Kracher überlegt nicht lange: «Am Samstag, wenn die Zeitungen dick sind, der Stress nachlässt, mit Freunden, zum Meditieren, wenn man Gutes trinken will, aber doch keinen Wein. Zur Zigarre, zur Zigarette, zum Entspanntsein, zu Musik, vor und nach der Liebe ...»

Na dann, wohl bekomms!

Martin Kilchmann ist Weinspezialist und regelmässiger Mitarbeiter der BILANZ.

Hier gibts Kracher-Weine

Das grösste Sortiment Kracherscher Süssweine, darunter die verschiedenen 2000er, die Kollektion 2000 in einer schmucken Holzkiste sowie ältere Jahrgänge, offeriert Scala Vini zu Preisen von 52 bis 72 Franken für ein 0.375-l-Fläschchen 2000 je nach Sorte bzw. Konzentrationsgrad, 880 Franken für die ganze Kollektion. Scala Vini, Davos, Tel. 081 416 55 10 > www.scalavini.ch

Weitere Anbieter:
Carl Studer, Luzern, Tel. 041 360 45 89 > www.studer-vinothek.ch

Weinwerkstatt, Gossau, Tel. 01 975 25 72 > www.weinwerkstatt.ch



Der eigene Blauschimmelkäse zum Wein: «Kracher Grand Cru»