

Ein Wein, süsser als Liebe

Es ist so etwas wie ein kleines (Weihnachts-)Wunder: Aus verschrumpelten Trauben entsteht köstlicher Nektar.

VON HUGO BERCHTOLD

Nicht nur Zugvögel zieht es in Scharen an das Ostufer des Neusiedlersees an der österreichisch-ungarischen Grenze: Auch Liebhaber von Süssweinen fliegen aus aller Welt ein, um den «König von Illmitz», den «Süssweinzampano», den «Alchimisten» oder den «Midas vom Burgenland» zu besuchen. Alois Krachers Süssweine gehören zu den weltbesten, er verwandelt im wahrsten Sinn des Wortes unscheinbare Trauben in Gold: Weltweit hagelt es goldene Auszeichnungen, das Geschäft floriert, und, vor allem, im Glas funkelt es goldgelb.

«Was hat der Kracher?»

«Was hat der Kracher, was andere nicht haben?», fragte angesichts des phänomenalen Erfolgs ein etwas ratloser Beobachter vor ein paar Jahren. Die Antwort gibt Kracher indirekt selber: Als wir im ehemaligen Presshaus von Illmitz sitzen, lässt der 47-Jährige die besten Weine zum Zander aus dem Neusiedlersee, zur Gans

«Ich will das in Flaschen abfüllen, was Boden und Klima hergeben.»

ALOIS KRACHER

und zum Käse auffahren. Nicht seine, sondern die Rot- und Weissweine seiner österreichischen Winzerkollegen, nicht zwei, drei Flaschen, sondern gleich Dutzende: «Ich trinke nur selten meine eigenen Weine, ich will von den anderen lernen», sagt Kracher, der für seine unermüdlichen Tüfteleien im Keller und Rebberg und seine Weltoffenheit bekannt ist.

Dabei sollte Alois junior nicht im Weinkeller, sondern im Chemiebusiness Karriere machen. Sein Vater bewirtschaftete einen knapp 5 Hektaren grossen Bauernhof und baute Wein bloss nebenbei an. Doch der fast 78-jährige Kracher senior hat immer an seine Süssweine geglaubt, auch dann, als die andern Bauern ihn schon aufgegeben hatten. 1981 hat er die Kelterung seinem Sohn übertragen, der Quereinsteiger hat aber erst Mitte der Achtzigerjahre voll auf die Karte Wein gesetzt, dann aber gleich mit durchschlagendem Erfolg.



Alois Kracher in seinen Weinbergen am Ostufer des Neusiedlersees.

BILD PD

Klima und Boden

«Ich will das in Flaschen abfüllen, was Boden und Klima hergeben», versucht Kracher sein Erfolgsrezept zu erklären. Zum Boden: Der Seewinkel am Ostufer des Neusiedlersees, nahe der österreichisch-ungarischen Grenze, ist unspektakulär – ein rund 20 Kilometer breiter, flacher, sandiger Landstreifen, mal mit Gras- oder Ackerland, mal mit langen Rebenreihen, dazwischen einige Tümpel, die so genannten Laken.

Das Klima: Im Seewinkel sorgt das pannonische, kontinentale Klima für heisse, trockene Sommer und eisig kalte

Winter. Der Neusiedlersee, der grösste Steppensee Europas, wirkt wie eine Klimaanlage: Im Sommer sorgt er für Kühlung, im Winter gibt er Wärme ab und schafft so ein spezifisches Kleinklima.

Edelpilz

Entscheidend aber ist die Verdunstung des Wassers von See und Laken. Im Herbst entsteht so regelmässig Abendnebel, der meist am nächsten Vormittag von der kräftigen Herbstsonne aufgelöst wird. Erst dieser tägliche feucht-warme Klimawechsel lässt auf den Trauben den Edelpilz Botrytis wachsen. Was die meis-

ten Winzer sonst wie der Teufel das Weihwasser scheuen, ist für den Süssweinproduzenten das Erfolgsgeheimnis: Die Botrytis lässt die Beeren schrumpfen. Zurück in den unscheinbaren, rosinenartigen Beeren bleiben hochkonzentrierter Traubenzucker, Säure und Aromastoffe.

Erfahrung und Intuition

Doch der 47-jährige Kracher ist nicht der Einzige, der Trauben mit Botrytis ernten kann. Und doch sind seine Weine konzentrierter, charaktvoller als die der anderen. Denn der Umgang mit der Edelfäule braucht viel Fingerspitzengefühl, Erfahrung und Intuition. Die durch Netze vor den Vögeln geschützten Trauben müssen zum idealen Zeitpunkt geerntet werden, dann, wenn die Beeren bereits deutlich geschrumpft sind, die Säure aber noch vorhanden ist. Das erfordert eine strenge Selektion schon im Rebberg, daher auch die Bezeichnung «Auslese» für die besten Süssweine.

«Unsere Erntehelfer gehen bis zu sechs, siebenmal durch die Weingärten, um für jede Traube den optimalen Zeitpunkt zu erwischen», erklärt Alois Kracher das aufwendige Verfahren. Jede Teilernte und Sorte wird dann einzeln vinifiziert, manchmal sind das nur gerade 300 Liter.

Zwei Stile

Kracher baut seine Weine in zwei verschiedenen Stilen aus: In der Linie «Zwischen den Seen» sucht er Frische und Frucht, die in neuen Barriques ausgebauten, komplexeren Weine «Nouvelle Vague» mit Sekundäraromen und tieferem Zuckergehalt erinnern mehr an den klassischen Sauternes. Seine Spitzenweine nummeriert Kracher: Je konzentrierter der Wein, um so höher die Nummer. In einzelnen Jahren sind es zehn, zwölf, in Ausnahmejahren sogar bis zu fünfzehn verschiedene Weine.

Beim 2004er, dem neusten Jahrgang, der in diesen Wochen auf den Markt kommt, hat die Nr. 1, eine Zweigelt-Trockenbeeren-Auslese, fast 168 Gramm Restzucker, während der Spitzenwein, die Scheurebe TBA 10, bei sagenhaften 287 Gramm kumuliert. Doch Krachers Weine sind nicht einfach süss: Das raffinierte Zusammenspiel zwischen Frucht, Süsse und Säure entfacht eine wahre Explosion der Aromen auf der Zunge und im Gaumen.

Wein der Liebe

Und wann trinkt man diese edlen nicht ganz billigen (40 bis 75 Franken die 0,375-dl-Flasche) Tropfen? Auch da weiss Kracher Rat: «Mit Freunden, zur Zigarre, zum Meditieren und Entspannen – und vor und nach der Liebe.» Also doch der ideale Wein zu Weihnachten, dem Fest der Liebe.

HINWEIS

► Hauptimporteure für die Schweiz ist Scalavini in 3706 Leissigen, www.scalavini.ch. In Luzern hat die Vinothek Carl Studer, Langensandstrasse 7, eine Auswahl an Kracher-Weinen. www.studer-vinothek.ch ◀

DESSERTWEINE

Süsswein ist nicht einfach süsser Wein

Süssweine gelten für viele als die Könige der Weine: Kein anderer Tropfen verfügt über eine so komplexe Struktur und Aromafülle wie ein guter Süsswein. Dieser wird nicht etwa aufgezuckert, die Süsse stammt vom Traubenzucker, der bei der Gärung nicht in Alkohol umgewandelt wurde. Dies wird je nach Gegend und Tradition durch vier Produktionstechniken erreicht.

Natürliche Süsse

Die Trauben werden erst sehr spät geerntet: Im Idealfall sorgt Morgennebel für ein feuchtes Klima, das den Befall durch den Edelpilz Botrytis ermöglicht: Dieser trägt dazu bei, dass das Wasser in den Beeren verdunstet: Zurück bleiben Zucker, Säure und Extraktstoffe. Die Botrytisnoten verleihen dem Wein zudem mehr Komplexität. Typische Botrytisweine sind: Sauternes, Grain Noble aus dem Wallis, Süssweine

aus dem Burgenland, zum Teil deutsche Beeren- und Trockenbeerenauslesen.

Strohweine

Die Trauben werden reif, aber ohne Pilzbefall geerntet und während mehrerer Wochen zum Trocknen auf Strohmatten ausgelegt oder in luftigen Speichern aufgehängt. Der bekannteste Vertreter dieser Gattung ist der Vin Santo aus der Toskana. Nach der Vinifizierung wird der Vin Santo während mehrerer Jahre in Holzfässern unter grossen Temperaturschwankungen ausgebaut.

Eisweine

Meist nicht von Botrytis befallene Trauben werden am Stock gelassen und erst geerntet, wenn das Thermometer mindestens minus 7 Grad zeigt: Bei der schnellen Pressung bleibt das gefrorene Wasser in Eiskristallen zurück, der so



Von Botrytis befallene Trauben: Aus ihnen werden die besten Süssweine gekeltert. KEY

gewonnene Traubenmost ist wesentlich konzentrierter. Falls die Natur nicht mitspielt, kommt in der Neuen Welt auch der Tiefkühler zum Einsatz (Cryo-Weine). Traditionelle Eisweinländer sind Deutschland, Österreich, Kanada und zum Teil die Schweiz. Eisweine sind meist weniger vielschichtig als Botrytis-Weine.

Aufgespritzte Weine

In Frankreich heissen sie etwas irreführend «vin doux naturel»: Während der Gärung wird dem Traubenmost hochprozentiger Alkohol zugesetzt, um die Gärung zu stoppen und den Restzucker zu erhalten. Anschliessend werden die Weine unterschiedlich, meist aber während Jahren in kleinen und grossen Holzfässern ausgebaut: Bekanntester Vertreter ist der Portwein, aber auch Madeira, Marsala, Banyls, Maury und Sherry gehören dazu.

HUGO BERCHTOLD