

Triebaumer: Ruster Blaufränkisch

Seit Anbeginn Blaufränkisch gefärbt

Seit der Reblaus spielt Blaufränkisch die Hauptrolle im Weingut Triebaumer, das heute von Regina Limbeck und Günter Triebaumer geführt wird. In der jüngeren Zeit beschäftigen sich auch andere Gruppierungen intensiver mit dieser Rebsorte.

Das hat seine guten Gründe. Denn das Burgenland bietet mit seinen klimatischen und geologischen Voraussetzungen ideale Bedingungen für qualitätsvolle Weine aus Blaufränkisch Trauben. Und vice versa: Der Blaufränkisch ist mit seinen Eigenschaften die perfekte Rebsorte für das Weinland im Osten Österreichs. In Rust erfährt er einzigartige Voraussetzungen - wächst auf lehmigem Boden mit Kalkuntergrund. Diese Kombination von Untergrund und Oberboden verleiht ihm die typische Kirschfrucht und seine feurige Identität, die ihn von anderen Blaufränkisch-Gebieten abgrenzt.

Blaufränkisch ist also in aller Munde und spielt beim österreichischen Konsumenten und im Export eine verstärkte Rolle. Dass gerade das Weingut Triebaumer „eine Hand für Blaufränkisch“ hat, wird durch gute Ergebnisse bei Expertenverkostungen genau so bestätigt, wie durch Listungen in Handel und Gastronomie. Und in der Luftfahrt: Ab November 2006 bereichert der Blaufränkisch 2004 die Weinkarte der AUA Grand Class auf der Langstrecke.

Stellen Sie uns auf die Probe

Ruster Blaufränkisch aus dem Weingut Triebaumer sollte verkostet werden. Dazu gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Am Besten Sie fordern einfach ein Kostmuster für redaktionelle Zwecke an. Sehr gerne begrüßen wir Sie auch auf unserem Weingut. Für einen Einzeltermin nach persönlicher Abstimmung rufen Sie bitte Günter Triebaumer +43/676/472 82 88 oder vielleicht anlässlich der Tage der offenen Kellertür: am 4. und 5. November 2006, jeweils von 13 bis 18 Uhr.

Tradition, Gewichtung und eine lange internationale Erfahrung hat im Weingut Triebaumer dazu geführt, in Zukunft noch stärker auf Blaufränkisch zu setzen. In der Folge finden Sie Informationen, Daten und Fakten zu jener Rebsorte, die heute auf mehr als der Hälfte der Rotweinflächen des Weinguts Triebaumer wächst. Sie spiegeln alle Erfahrungen und die für Rust so spezifischen Eigenheiten wider, heben gleichzeitig die Unterschiede zu anderen typischen Blaufränkisch-Herkünften hervor.

- » Blaufränkisch: Eine Rebsorte mit Geschichte
- » Detailinformationen zur Gegenwart der Rebsorte „BF“
- » Ruster Blaufränkisch-Rieden
- » Die Blaufränkisch Herkünfte im Burgenland
- » Die Weine des Blaufränkisch in Rust
- » Die Triebaumer Blaufränkisch aus dem aktuellen Jahrgang
- » Blaufränkisch 2005
- » Blaufränkisch Reserve 2004

Blaufränkisch: Eine Rebsorte mit Geschichte

Kann „gut“ oder „schlecht“ nach geografischer Herkunft, nach Himmelsrichtungen eingeteilt werden? Schon diese Fragestellung würde man/frau in unseren Tagen als zutiefst „unkorrekt“ einstufen.

Im Zeitalter von Karl dem Großen waren solche Begriffe noch nicht bekannt. Die Sorten, aus seinem „Frankenreich“ waren also „Die Guten“. Das annehmbare, westliche Traubengut wurde fortan „-fränkisch“ genannt, das als minderwertig angesehene, östliche Rebschlecht „-hunnisch“. Daher kommt auch der Name des heute noch so genannten Heunisch.

Die Legende besagt durchaus glaubhaft, dass diese Sorte Blaufränkisch von den bayrischen und fränkischen Siedlern in unsere Breiten mitgebracht worden ist. Aller Wahrscheinlichkeit bereits im 10. Jahrhundert. Dokumente gibt es allerdings erst im 18. Jahrhundert. Die Sorte hat auch schon damals gute Ergebnisse gebracht. Die feinen Blaufränkisch früherer Tage und gute weinbauliche Eigenschaften hatten zur Folge, dass der Blaufränkisch auch die gewaltige Sortenumstrukturierung nach der Reblauskatastrophe (1890 bis 1895) überstanden hat und neu ausgepflanzt wurde.

Eltern und Kinder

Der gute Blaufränkisch selbst soll zumindest zu einem Elternteil „Heunisch“ sein. Der andere Teil ist unbekannt. Man glaubt, dass entweder der „Blaue Grobe“ oder der „Blaue Zierfandler“ für den Sprössling Mitverantwortung trägt. Auch in der Elternrolle konnte BF brillieren. 1922 war er - eigentlich „sie“ - „weibliche(r) Kreuzungspartner(in)“ mit dem männlichen St. Laurent in der Arbeit von Professor Zweigelt. Er hat die beiden besten - auch das Meiste versprechenden - Sorten zum Ausgangsmaterial für seine erfolgreiche Kreuzungsarbeit bestimmt.

Internationale Prämierungen seit den 1930ern

Blaufränkisch aus Österreich ist nicht erst seit heute weltweit konkurrenzfähig. Schon in den 1930er Jahren gab es internationale Auszeichnungen für Weine aus unserer Rebsorte. In der Mitte der 80er Jahre wird vor allem dank erstklassig vinifizierter Blaufränkisch eine neue österreichische Rotweinkultur begründet. In unseren Tagen, am Beginn des 21. Jahrhunderts, wird Blaufränkisch zur Qualitätsspitze des österreichischen Rotweinexports.

Detailinformationen zur Gegenwart der Rebsorte BF

Synonyme und Prozente

In Ungarn heißt die Rebe, wörtlich übersetzt, „Kekfrankos“. In Deutschland ist der Blaufränkisch unter der Bezeichnung „Lemberger“ bekannt. Heute ist der BF, so die gängige Abkürzung, mit 5,4 Prozent Anteil am heimischen Sortenspiegel eine österreichische Leitsorte, vor allem im Burgenland. 94% der heimischen Blaufränkisch-Anbaufläche liegt im jüngsten Bundesland der Alpenrepublik.

Rebe, Traube, Boden

Erträge, Gradwüchsigkeit

Die Erträge der Rebsorte richten sich nach Klonenselektion und Betriebsphilosophie. BF hat einen mastigen Wuchs - sehr gerade und aufrecht. Dadurch wird die Laubarbeit, wie etwa das Einstricken, wesentlich erleichtert. Ein Nachteil dieser Gradwüchsigkeit ist, dass sie die Anfälligkeit der Reben, was Windbruch anbe-

trifft, durchaus erhöht. Im Weingut Triebaumer wird Edelstahlraht unter anderem auch deshalb verwendet. So kann durch Wind und/oder rostigen Draht nichts „abgesägt“ werden.

Blätter, Blattstiele

Die Blätter sind groß, wenig gelappt und gezahnt. Sie weisen eine glatte Oberfläche auf und bestechen durch sattgrüne Farbe. Die Blattstiele sind dick und lang. Dadurch brechen sie leicht. Ein immenser Vorteil für das „Canopy-Management“ (Durchlüften der Traubenzone, Laub entfernen...).

Ranken, Geiztriebe, Dickenwachstum, Laubwand

Der Blaufränkisch hat wenige, aber dafür starke Ranken. Die Geiztriebneigung ist als „normal“ einzustufen. Das sekundäre Dickenwachstum ist relativ stark. Wegen seiner großen Blätter bildet der Blaufränkisch eine dichte Laubwand. Dies trotz langer (außer im basalen Bereich) Internodien.

Holzreife, Frosthärte, Gesundheit

Die Holzreife der Blaufränkisch-Reben ist meist gut, außer bei Überertrag. Trotz des mastigen Wuchses ist auch gute Frosthärte gegeben. Dadurch ist die Sorte auch für tiefer gelegene und dadurch oft schwere, lehmige Böden geeignet. Generell ist Blaufränkisch sehr robust. Krankheitssymptome treten erst dann auf, wenn die Krankheit bei anderen Sorten in der Umgebung längst ausgebrochen ist.

Beeren

Die dicken Beerenschalen bringen eine gute Farbe und ermöglichen dicht gestaffelte Tannine. Dadurch hält BF auch dem Botrytisdruck länger stand als andere Sorten. Außer in Trockenjahren werden die runden Beeren relativ groß - ähnlich groß wie jene des Zweigelt. In Jahren mit großer Hitze und hoher Zuckerreife neigen Blaufränkisch-Beeren zu leichtem Einschrumpfen, ohne zu Rosinieren (vgl. Pinot Noir und Zweigelt). Im Vergleich zu diesen beiden Sorten oder auch St. Laurent ist Blaufränkisch lockerbeerig. Versuche, besonders kleinbeerige Blaufränkisch-Selektionen zu etablieren, existieren bis dato nur als Gerücht, nicht in Weingartenanlagen. Demgegenüber ist die Selektion von lockerbeerigen Trauben - bis zu einem gewissen Maß - sehr wohl möglich.

Traube

Die Blaufränkisch Traube hat meist die Form eines lang gezogenen Dreiecks. Durch die frühe Blüte - ähnlich Chardonnay - werden die Gescheine eher früh angesetzt. Hier handelt es sich um ein speziell beim Ruster Blaufränkisch zu beobachtendes Phänomen. Dadurch ist er sehr blütempfindlich, rieselt oft aus, bringt einen geringeren Ertrag aber sehr gute Qualität. Die Trauben haben dicke und lange Stiele, die gerne ausholzen. Deshalb tritt die Stiellähme, welche Zweigelt und Cabernet Sauvignon schädigen kann, bei Blaufränkisch sehr selten auf.

No Sex for Butterflies

Früher gehörte der BF zu den Leibspeisen des Heuwurms. Das ist jener Traubenwickler (Falter), der zusätzlich zum Verrieseln der Beeren beigetragen hat. Das höchst erfolgreiche Ruster Pheromon-Projekt „No Sex for Butterflies“ hat den Traubenwickler weitgehend ausgeschaltet.

Boden

Bei guter weinbaulicher Behandlung wächst der BF auf fast allen Weinbauböden günstig. Allerdings zeigt er auf Sand- und/oder Schotterböden weder eine besonders typische Frucht noch eine dunkle Farbe. Die

Erfahrung heimische Winzer zeigt, dass für den BF Schiefer, Lehm- und Kalklehmgründe am besten geeignet sind.

Auf Schieferverwitterungsböden wachsender BF kann sich qualitativ nicht von den anderen Rotweinsorten abheben. Das gelingt mit BF der auf Lehm und kalkigem Lehm herangewachsen ist sehr wohl. Rotwein-Ratings der jüngsten 20 Jahre untermauern dies eindrucksvoll.

Ruster Blaufränkisch-Rieden

Das Weingut Triebaumer ist in den besten BF-Lagen der Freistadt Rust vertreten. Expandierung ist geplant. Sie liegen im Norden des Gemeindehotters: Gemärk, Oberer Wald, Mariental und Pandkräftn.

Hier kommen die folgenden Bodenformen maßgeblich vor (ohne Reihung):

- » 17 Rendsina aus Kalkfels und Kalkschutt (Leithakalk, Kalksandstein)
- » 28 Tschernosem aus kalkhaltigen Feinsedimenten (Tertiär, Löss)
- » 85 Kalkhaltiger Kulturrohboden aus Feinsedimenten (Tertiär, Löss)
- » 61 Kalkhaltige Lockersedimentbraunerde aus Feinsedimenten
- » 64 überlagerte kalkhaltige Lockersedimentbraunerde aus vorwiegend feinem Locker- & Schwemmsandmaterial
- » 76 überlagerte kalkfreie Lockersedimentbraunerde aus vorwiegend feinem Lockermaterial

Nummerierung laut Bodenkarte des Bundesamtes und Forschungszentrums für Wald, Naturgefahren und Landschaft, vermerkt auf der ÖK 50 des Bundesamtes für Eich- und Vermessungswesen.

Bodenklassen

In Bodenklassen ausgedrückt finden sich in den erwähnten Rieden:

- » Schwarzerde = Tschernosem
- » Lockersedimentbraunerde
- » Rendsina (Humus über grobem Kalkgestein)
- » Schwemmböden = Kolluvium
- » Kulturrohböden

Kalk, Wasserverhältnis

Diese Lagen wurden zu 90% der Fläche als kalkhaltig (mehr als 0,5%) eingestuft. Betreffend Wasserverhältnis wurden die genannten Lagen zu 80% als „mäßig trocken“ und „trocken“ eingestuft:

- » Trocken: nur für Kulturpflanzen mit geringem Feuchtigkeitsansprüchen geeignet.
- » Mäßig trocken (zur Trockenheit neigend): im Allgemeinen ausreichende Wasserversorgung außer in langen Trockenperioden

Diese Formulierungen betreffen die gesamte Landwirtschaft. Da die Rebe eigentlich eine Trockenstandortpflanze ist, handelt es sich bei den genannten Lagen um Top-Weinbauflächen.

Klima-Eckdaten

- » Seehöhe: 120 - 178m (oberes Ende Oberer Wald)
- » Niederschlagsmengen (Durchschnitt aus 1971 - 1990)
 - Rust: 546 mm
 - Mörbisch: 628 mm (6 km Luftlinie - ohne Berg dazwischen!)
- » An 18 - 20 Tagen ist mit einer Schneedecke zu rechnen.
- » Hauptwindrichtung: Nordwest, also guter Schutz durch das Ruster Hügelland
- » Allgemein: Pannonisches Klima. Das ist kontinentales Klima mit heißem Sommer, kaltem Winter und langem, warmem Herbst.

Die Blaufränkisch Herkünfte im Burgenland

Vereinfachte Darstellung burgenländischer BF-Herkünfte ohne Präferenz von Nord nach Süd:

Seewinkel (inkl. Gols und Umgebung)

- » sandig-schottrige Böden, frühe Reife
- » eher warme und würzige Frucht

Neusiedler See Nordufer und Leithagebirge

- » Schieferböden in geologischen Fenstern, teilweise steile Hänge (Trockenlagen)
- » eher kühle und mineralische Frucht

Rust

- » lehmiger Oberboden mit kalkigem Unterboden, mittlere Reifeperiode, sanfte Hänge
- » Als Gebiet „der Mitte“ vereint Rust die Eigenschaften der verschiedenen burgenländischen BF-Herkünfte in idealer Weise: Die Frucht zeigt eine Kombination aus Tiefe und kühler Würze mit saftiger, charmanter Kirschfrucht und Feuer.

Mittelburgenland und Gebiet Zagersdorf/Pöttelsdorf

- » ausgesprochene Lehmböden, späte Reife
- » kühle Brombeerfrucht

Südburgenland und Eisenberg

- » eisenhaltige Basaltverwitterungsböden, eher späte Reife
- » feurig-mineralische Weine

Die Weine des Blaufränkisch in Rust

sollten im Allgemeinen, dank - blütebedingter - geringerer Erträge und guter Reifevoraussetzungen, kräftig und feurig sein. Die Kirschvarianten als Hauptaroma - dazu noch Brombeervarianten bzw. mit Barrique: Zimt & Gewürznelken.

Einige Leit aromen des Ruster Blaufränkisch

- » Rote Kirsche
- » Schwarze Kirsche

- » Dörnkirschen
- » Kirschenkompott
- » Kirschenmarmelade
- » Kirschschoko
- » Kirschenlikör

Die Triebaumer Blaufränkisch aus dem aktuellen Jahrgang

Blaufränkisch 2005

Neu - auch mit Stelvin-Schraubverschluss!

Purpur mit dunkellila Rand. Intensive Kirschennase. Weichselkompott, dazu ein Hauch von Veilchen und Flieder, sonnenwarme Brombeeren. Trocken, lebhaft-saftige Blaufränkisch-Frucht, wie sie klassischerweise sein soll, fein verwobene Tanninanlage, einladende dunkle Beeren- und Kirscharomen mit pikant-animierendem Abgang.

Serviertemperatur

15 - 17°C, Dekantieren steigert das Trinkvergnügen.

Begleitideen

Wir starten gleich mit dem ewig guten Martinigansl, gehen über Sbrinz und reifen Gouda zum Paprikahendl, nehmen noch schnell einen Bohneneintopf - mit Chili nicht zu knapp - und trinken am Schluss, weil es so gut war noch einen herzhaften Schluck Blaufränkisch.

Ernte

Anfang Oktober, Handselektion in Kleinkisten.

Traubenverarbeitung und Vergärung

Rebeln, geschlossene Maischegärung bei ca. 30°C, 3 Tage Maischestandzeit nach Gärende, danach schonendes Abpressen. BSA im großen, gebrauchten Eichenfass.

Abfüllung

28. April 2006

Analytische Werte

13,2 Vol. % Alkohol

4,6 g/l Säure

1,6 g/l Restzucker

Formate

0,75l-Flasche, Magnum, Doppel-Magnum

Blaifränkisch Reserve 2004

Purpur mit dunklem Kirschrand, dichte Schlierenbildung. Würziges Geruchsspektrum nach schwarzen Herzkirschen, Weichselkuchen, Schokostreusel. Ein Hauch Vanille und Brombeeren von der Sonnenseite. Edle Hölzer mit leichter Röstung, dazu eine Ahnung von Zwetschken und Schlehdorn.

Trocken, kräftig formatiert, mit stoffig-geschmeidigen Tanninen. Sie wirken, als wären sie in Kirschsokolade getunkt. Markant und einladend. Diese Muskeln sind ohne Steroide gewachsen. Animierende Fruchtsüße, dabei stets von „Ruster Mineralik“ getragen, mit Feuer verbrämt. Lang im Abgang mit viel versprechendem Potenzial.

Serviertemperatur
16 - 18°C

Begleitideen

Gerollter Kalbsbraten im Natursaftl, Schweinsmedaillons in der Pfefferkruste, Pecorino mit Olivenöl und Nussbrot, Begleiter in entscheidenden Konzeptionsphasen, zu jeder Tageszeit.

Ernte

Handernte in Kleinkisten Anfang Oktober 2004 aus den Rieden RIEGELPAND (leicht tonig und mit Schiefer durchsetzt) und PANDKRÄFTEN (tiefgründiger Löss auf lehmigem Kalkuntergrund).

Traubenverarbeitung, Vergärung und Ausbau

Rebeln, Maischegärung im geschlossenen Stahltank bei ca. 31°C über 12 Tage, anschließend fünf weitere Tage Standzeit, schonendes Abpressen, BSA und Lagerung in 300l-Eichefässern (ca. 55% neu). Marriage und finale Lagerung im großen Holz.

Abfüllung
Mai 2006

Analytische Werte
13,8 Vol. % Alkohol
4,6 g/l Säure
2,0 g/l Restzucker

Formate

alle gängigen, von 0,75l bis 6-Liter

Blaufränkisch-Workshop in Rust

An dieser Stelle weisen wir auf unseren bevorstehenden Presse-Workshop mit Rust spezifischem Themenkreis hin:

Termin: Dienstag, 10. Oktober 2006

Beginn: 15 Uhr

Treffpunkt: Hotel Sifkovits, Am Seekanal, Rust

Ablauf: Riedenbegehung

Bodenprofil

Rebe - Traube – Beere

Reifestadien

kleines Degu-Menü

kleine Themenverkostung

Specials: Bitte festes Schuhwerk und entsprechende (Oberbe)Kleidung mitbringen.

Anmeldung: wegro - F & B MARKETING

office@wegro.at

Weitere Informationen

Für weitere Informationen stehen Ihnen Regina Limbeck und Günter Triebaumer gerne zur Verfügung: +43-676-47 28 288. Im Download-Bereich unserer Website finden Sie diesen Text und eine Auswahl an Blaufränkisch-Fotos: www.triebaumer.at

