

Eine noble Wiederkehr

Er ist von edler und alter Herkunft. Er ist ein wenig schwierig, doch in seiner besten Ausprägung begeistert er Kenner in der ganzen Welt: Der St. Laurent.

MARTIN STRICKER

„Ein Modewein wird er sicher nie werden“, vermutet Josef Umathum aus Frauenkirchen, „dazu ist er zu eigenwillig“. Kollege Gerhard Pittnauer aus Gols stimmt zu: „Er hat zu viele Gesichter“. Trotzdem erlebt er eine Renaissance – im Inland steigt die Nachfrage stetig, im Ausland macht er geradezu Furore.

Top-Winzer wie Umathum oder Pittnauer sind überzeugt, dass der St. Laurent als typisch österreichische Sorte mit Eigenschaften punkten kann, die in einer uniformen globalen Weinwelt ganz besonders gefragt sind: Die Traube ergibt einen unverwechselbaren, eigenständigen Wein und erreicht in Könnern Händen herausragende Qualität.

Immerhin stammt der St. Laurent aus alter und edler Familie. Neueste Forschungen haben bewiesen, was Freunde von ihm längst schon vermuteten: Der St. Laurent ist Mitglied der noblen Burgunderfamilie.

Analysen haben ergeben, dass die Sorte eine Kreuzung aus Blauburgunder und einer noch unbekannteren Traube ist. Ihr Ursprung liegt im Dunkeln, ihr Alter weniger: 300 bis 400 Jahre gelten als gesichert. Nach Österreich gebracht wurde der St. Laurent von den Mönchen. Archivquellen deuten auf Klosterneuburg oder die Zisterzienser in Heiligenkreuz als Importeure hin.

Wie jeder von derart altem Adel ist auch der St. Laurent etwas kompliziert. „Er polarisiert“, sagt Umathum. Der Wein ist von kräftigem Rot, das am Rande dunkelviolett werden kann. Das Aroma ist würzig, manchmal pfeffrig und immer nach Beeren: Weichseln, Waldbeeren, Brombeeren. Der Geschmack ist samtig und rund und besticht in den Spitzenqualitäten durch eine wunderbare Reife.

„Der St. Laurent hat unserem



St. Laurent ist im Aufschwung: Ein zunehmend fachkundiges Publikum und das Können der Winzer sind die Gründe. Bild: SN/Robert Ratzer

Betrieb den Exportmarkt eröffnet“, erzählt Gerhard Pittnauer. Der Pan-nobile-Winzer verzichtet auf die Produktion einer einfacheren Trinkwein-Linie. „Dazu ist mir die Traube zu schade“. Schließlich verfügt Pittnauer über bis zu 20 Jahre alte Rebanlagen, die – typisch für den St. Laurent – nur noch einen äußerst geringen Ertrag bringen, dafür aber in einer Qualität, die „große Weine hervorbringen kann“.

Gerade 500 Hektar sind österreichweit noch mit dieser Sorte bestückt. Das sind 0,9 Prozent der gesamten heimischen Anbaufläche. In den 70er Jahren wurde der St. Laurent in großem Ausmaß gerodet. Seine schwieriges Verhalten war ihm zum Verhängnis geworden. Sowohl im Weingarten als auch im Keller verlangt der St. Laurent nach Sorgfalt und Kenntnis. „Man muss behutsam mit ihm umgehen, damit was G'scheites aus ihm wird“, heißt es bei Pittnauers.

Erste Hürde im Jahr ist die Blüte. „Wenn es im Juni zu nass ist, verrieseln die Blüten gerne“, sagt Franz Netzl aus Göttlesbrunn. Das heißt: Sie fallen ab. Auch später

beharrt der St. Laurent auf seiner Abneigung gegen zu viel Wasser von oben. Er reift zwar eher früh im Jahr, worauf auch der Name hinweist. Es ist der 10. August, der Tag des Heiligen Laurentius, an dem die Traube üblicherweise auszureifen beginnt. Doch zeigen sich die dünnhäutigen und dicht sitzenden Beeren höchst anfällig für Fäulnis.

*Einst war er
bei Winzern
kaum beliebt*

So ist gerade bei dieser Sorte ständiges Ausdünnen des Laubes unumgänglich, damit Wind und Sonne Feuchtigkeit fern halten können. „Besonders wichtig ist auch die Selektion bei der Ernte“, betont Gernot Heinrich aus Gols. Keine einzige unreife oder auch nur im Ansatz angefaulte Traube darf in den Keller. Sowohl Trauben als auch Most und Wein reagieren zudem im wahrsten Sinn des Wortes sauer auf zu viel Sauerstoff.

Feinste Winzerkunst ist ange-

sagt: Von der Pflege am Weinstock über die Gärung bis hin zur Reifung, bei der die Weinmacher sorgfältig darauf achten müssen, dass die kleinen Holzfässer immer spundvoll und keine Luftschlüsse vorhanden sind.

Verständlich daher, dass sich die Beliebtheit der Nobel-Traube zu Zeiten, als Kellertechnik und Rebenpflege noch weitgehend unbekanntere Größen waren, in engen Grenzen hielt.

Zumal bereits eine andere Sorte im Aufschwung war, die einige Vorzüge des St. Laurent bot, ohne seine Ansprüche zu stellen. 1922 war einem gewissen Dr. Zweigelt in der Weinbaufachschule Klosterneuburg eine Kreuzung gelungen, die seitdem seinen Namen trägt: Aus Blaufränkisch und St. Laurent entstand einer der erfolgreichsten österreichischen Tropfen.

Und doch: Wer seine Freude am Wein einmal entdeckt hat, wird den nicht ganz so leicht zugänglichen, vielschichtigen und lagerfähigen St. Laurent lieben, der das Zeug zu einem der ganz Großen hat und darüber hinaus ein exzellenter Begleiter zu Mahlzeiten ist.