



## GOURMET

### DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER

**STARWINZER.** Josef Umathum schlägt mithilfe der Linde dem Klimawandel ein önologisches Schnippchen.



# Ein Winzer gegen den Klimawandel

**WEIN.** Josef Umathum setzt ein Zeichen für die Völkerverständigung – und gegen überhitzte Weine.

**W**enn der burgenländische Kellereinspektor das Wörtchen Lindenblatt auf einem Etikett zu lesen bekommt, dann versteht er keinen Spaß. Der „Lindenblättrige“ (ungarisch Hárslevelti) ist nämlich, obwohl eine uralte pannonische Rebsorte, im heimischen Weinbau nicht zugelassen. Und wehe dem, der sich, wie Starwinzer Josef Umathum aus Frauenkirchen, auf neue „önologische Entdeckungsreisen“ macht. Umathum, der der Weinwelt soeben sein jüngstes Kellerkind vorgestellt hat, wurde angewiesen, für die Präsentation seines „Lindenblatt“-Weines neue Etiketten zu drucken, auf denen nur „Königlicher Tafelwein“, nicht aber „Lindenblatt“ stehen durfte. Doch der Individualist aus dem Seewinkel griff stattdessen zu einem schwarzen Filzstift und übermalte alle „inkriminierten“ Stellen des Etiketts mit schwarzen Balken. „Der Lindenblättrige ist ein Wein aus der alten Donaumonarchie“, sagt er lächelnd. „Und die Monarchie lebt in der Etikettensur von heute offenbar weiter.“

#### Blüten, Heu und frische Kräuter.

Was aber ist das nun für ein Wein, mit dem der Herr der weltberühmten Ried Hallebühl gegen die Windmühlen der heimischen Weinbürokratie kämpft? – „Der Lindenblättrige ist ein Wein, der es, besonders bei längerer Lagerung, auch mit dem Riesling aufnehmen kann“, ist Umathum überzeugt.

Vor allem aber lässt sich mithilfe der „Linde“ dem immer deutlicher spürbaren Klimawandel ein önologisches Schnippchen schlagen.

Seit Jahren zeichnet sich nämlich von Lese zu Lese deutlicher ab, dass die „westlichen“ Rebsorten immer alkoholischer werden. „Ein ausgereifter Wein braucht eine späte Lese, etwa Ende Oktober“, weiß Umathum. „Und bis ▶

FOTOS: MARTIN VIKTORIUS



LANDGASTHAUS SITTINGER. Bei Umathums „Leibgastronom“ Fritz Sittinger (l.) wird die Türkische Ente jetzt ebenfalls auf Lindenblätter gebettet.

## SPÄTE REIFE. Der ‚Lindenblättrige‘ hat trinkfreudige 11 Prozent Alkohol.

► unsere derzeitigen Rebsorten so weit sind, haben sie allesamt 14 und oft noch mehr Prozent Alkohol.“

Die Ungarn, seit jeher an heiße Böden und Herbst gewöhnt, haben indessen mit

Sorten wie dem Lindenblättrigen schon lange auf spät reifende autochthone Sorten gesetzt, die auch bei später Ernte „viel Frische und hohe Geschmacksreife garantieren, dies allerdings bei einem trink-

freudigen Alkoholgehalt von 11 bis 11,5 Prozent.“

**Ein idealer Speisenbegleiter.** Der Lindenblättrige ist obendrein, wie Umathums „Leibgastronom“ und Fast-Nachbar Fritz Sittinger überzeugt ist, ein Wein, der sich den Anforderungen einer verfeinerten panonischen Küche wie ein Handschuh anpasst. Sittinger macht auch gleich die Probe aufs Exempel. Und siehe da: Ob seine famose jüdische Hühnerleber, sein Pörkölt von Zander, Hecht und Karpfen oder seine „multikulturelle“ Komposition von der Türkischen Ente (einer alten Sorte) auf zweierlei Kraut – über all dem wölben sich die Lindenblätter aus Österreich-Ungarn wie ein Laubdach aus erlesensten Aromen.

Neben Umathum liebäugeln daher auch andere Winzer mit dem Duft der Linde. So importiert der Pamhagener

Biowinzer Michlits in seinem Weingut „Meinklang“ seit kurzem Härtslevelti und dessen etwa kantigeren Verwandten „Juhfark“ (Lämmer-schwanz) vom ungarischen Vulkanfelsen Somló nach Österreich. Und auch Umathum, bei dem man den exzellent gelungenen „Lindenblatt 09“, der im Herbst auf den Markt kommen wird, schon heute abonnieren kann, ist überzeugt: „Wir haben jahrzehntelang nur in eine Richtung geschaut, nämlich nach Westen. Jetzt schauen wir plötzlich nach Osten – und sind völlig erstaunt, was sich dort alles an Neuland für uns auftut, nicht nur beim Essen, sondern auch beim Wein.“

**Weingut Umathum**, 7132 Frauenkirchen, St. Andräer Str. 7, Tel.: 0 21 72/24 40, [www.umathum.at](http://www.umathum.at)

**Landgasthaus Sittinger**, 7132 Frauenkirchen, Hauptstr. 39, Tel.: 0 21 72/23 07