



## ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

### Fachweinprobe am 9.2. 2004      Bericht

Die zweite Fachweinprobe 2004 fand mit 24 teilnehmenden Weinbrüdern und Gästen wie gewohnt in der Mensa der Universität Linz statt.

Als Vortragenden konnten wir einen der besten und bekanntesten Winzer Österreich begrüßen: Alois „Luis“ Kracher.

Der 45jährige gelernte Chemiker trat erst 1986, nach Jahren der Arbeit in der Pharmabranche, in das Weingut seines Vaters in Illmitz ein. Er kreierte einen neuen Dessertweinstil, bei dem Frucht, Finesse und Balance wichtiger sind als bloße Süße. Mit dem Jahrgang 1991 machte Alois Kracher erstmals international Furore. Heute ist Kracher einer der erfolgreichsten Produzenten von Süßweinen weltweit und eine der bekanntesten Persönlichkeiten der gesamten Weinwelt. Die Weine stellen heute eine Klasse für sich dar. Was Bekanntheit und Bewertung bei internationalen Verkostungen betrifft, können sich bestenfalls noch einige Spitzen-Tokayer, Sauternes oder Mosel-Süßweine mit den Krachers messen.



Kracher nahm den Exportvertrieb seiner Weine selbst in die Hand. Als reiselustiger, wissbegieriger und kontaktfreudiger Winzer hatte er rasch intensive Kontakte zu Berufskollegen in vielen Ländern. manche von Ihnen wurden zu guten Freunden und Lehrmeistern, wie z.B. der langjährige Kellermeister von Château d'Yquem, der heute Besitzer von Château Rayne Vigneau ist.

Viele Winzerkollegen, vor allem die Besitzer kleinerer Betriebe, klagten über den hohen Aufwand für ihre Weinexporte und über Probleme mit großen Importhandelsunternehmen.

Darauf gründete Kracher 1999 eine eigene Weinimportgesellschaft, die „1st Burgenland Import Company“ FINE WINE TRADE GmbH.

Dieses Unternehmen ist ausschließlich im Großhandel tätig und beliefert viele bekannte Weinhändler wie Wagner oder Wein&Co mit Weinen der Freunde von Alois Kracher. Auch Kreuzfahrtschiffe werden beliefert und für manche Winzer, wie z.B. Gantenbein wickelt die Firma das gesamte Exportgeschäft ab.

Der Betrieb ist mittlerweile kräftig gewachsen, die Preisliste umfasst schon 23 Seiten und die 600m<sup>2</sup> große klimatisierte Lagerhalle ist gut gefüllt.



**FINE WINE TRADE**  
1<sup>st</sup> BURGENLAND IMPORT  
COMPANY



Alois Kracher brachte uns aus seinem Programm gleich 22 Spitzenweine mit, die wir im Anschluss an den Genuss eines opulenten kalten Buffets genießen durften.

Schon das erste Glas, ein NV-**Champagner** aus dem Familienbetrieb **Billecart-Salmon**, wusste zu überzeugen.

Es folgte mit **2001 Voglar** ein ungewöhnlicher **Sauvignon Blanc** von **Peter Dipoli** aus Magreid in Südtirol, dessen kräftig mineralsicher Terroirton die Rebsorte in den Hintergrund treten ließ.

Ebenso ungewöhnlich präsentierte sich dazu ein **2002er Uhlen Riesling „B“ Blaufüssler Lay** von **Heymann-Löwenstein** aus Winnigen an der Mosel, ein frischer Wein aus uralter Steillage, der geschmacklich eher an einen österreichischen Wein denken ließ.

Es folgte ein typischer Mosel-Riesling mit großem Reifepotential, die **Wehlener Sonnenuhr Auslese 2001** von **Dr. Loosen** aus Bernkastel-Kues, der eine ausdrucksstarke Restsüße mit deutlicher Säure in perfekter Harmonie zeigt – und das bei 7,5% Alkohol!

Im Glas daneben war ein köstlicher Elsässer Gewürztraminer, **Clos Windsbuhl Hunawehr 2000**, produziert von der **Domaine Zind-Humbrecht**, einem der Top - Winzer Europas. Auch dieser Wein aus der für den Winzer extrem schwierigen Rebsorte Traminer hat ein großes Reifepotential, aber bei 15% Alkohol.

Als nächstes präsentierte Alois Kracher zwei köstliche Pinot Noirs:

Den **2001er** von Martha und Daniel **Gantenbein** aus Fläsch. Nur wenige Weinbrüder hätten diese elegante und doch kraftvolle Kostbarkeit bei einer Blindprobe der Schweiz zugeordnet.

Und daneben ein sehr typischer Burgunder, der **Grand Cru Clos de Lambray 2001** der **Domaine Lambray** in Morey-St. Denis . Dieser vielleicht nicht so bekannte köstliche Wein stammt aus einer Einzellage der Côte de Nuits.



Dass diese beiden großen Weine nicht zu den Billigen gehören, hat uns nicht überrascht. Die Preise haben vielleicht auch die dann entstandene Diskussion über den Pinot Noir Anbau im Weinviertel ausgelöst.

Der folgende **2000er Côte Rôtie** von **René Rostaing** aus Ampuis wirkte (zum halben Preis) auch überraschend burgundisch, zeigte aber auch die Kraft der Rhone.

Der Wein im zweiten Glas, ein **2000er Chianti** des Weinguts **Giacomo Mori** in San Casciano dei Bagni bleibt als perfekter Speisenbegleiter mit tollem Preis- Leistungsverhältnis in Erinnerung. Er stammt von einem riesigen Landgut mit 1000 ha, davon sind aber nur 7,5 ha mit Reben bestockt.

Als nächstes durften wir **1999 Sito Moresco** von **Angelo Gaja** degustieren, einen großen Piemontesen. Auch Angelo Gaja ist ein guter Freund von Luis K. und vertreibt dessen Weine in Italien. Um die Geschäftigkeit von Gaja zu beschreiben, wird kolportiert, dass er alle Freunde mit der linken Hand begrüße, um die Rechte für einen überraschend auftauchenden noch Wichtigeren frei zu haben.

Parallel dazu verkosteten wir einen **1999er Barolo Conca** von **Revello** in La Morra kosten, ein großer und doch herrlich unkomplizierter Wein mit 14,5% Alkohol.

Dann kam **1999 Il Repertorio, Cantine del Notaio**, Maschito/Basilikata: Ein günstiger und sehr guter Wein mit balancierter Kirschfrucht aus der Rebsorte Aglianico. Er wächst an den Hängen des erloschenen Vulkans Vulture. Das Weingut produziert auch Olivenöl und will demnächst dem Konsortium Olioro - L'Olio Secondo Veronelli beitreten, das in Österreich durch unseren Weinbruder Heinrich Zehetner vertreten ist. Heinrich versorgt uns stets großzügig mit Kostproben, demnächst also Notaio Öl zur Fachweinprobe!



*Von links: Komtur Dir. Wolfgang Haider, Sekretär der Komturei Dr. Josef Krenner, Alois Kracher, Heinrich Zehetner.*

Daneben ein trockener Rotwein des berühmten Portweinhauses **Niepoort**, der **2001er Vertente**. Der trockene, ungeschliffene Wein mit viel Frucht und Tannin wird von Dirk van der Niepoort, einem Österreich-Fan, der Dorli Muhr geheiratet hat und oft nach Linz kommt, als „Einstiegsroter“ produziert.



Es folgte mit **1999 Toro "G" Dehesa Gago Pago La Jara, Vinos de Telmo Rodriguez**, eine mächtige spanische Spezialcuvée aus Toro, der Region extremer Temperaturen und geringer Niederschläge am Duero. Eine Besonderheit ist das in die Flasche eingeschliffene „g“.

Dazu der australische **2000 Shiraz Mourvedre Pressings** der **Veritas Winery** von Rolf Binder aus dem Barossa Valley, der trotz der Mächtigkeit des Shiraz angenehm leicht zu trinken war.

Aus dem gleichen Weingut der **2001 1928 Shiraz „J.J. Hahn“**. Die Rebstöcke wurden 1928 gepflanzt und bringen ein „Grange“ – Erlebnis. Man ahnt ein ungeheures Alterungspotential!

Und dann der wohl mächtigste Wein des Abends, ein **2000 Zinfandel Mead Ranch Vineyard Napa, Turley Cellar** St. Helena. Ein übermächtiger dicker Saft mit 15,7 % Alkohol – und doch wunderbar trinkbar: Great old Zin from an icon winery.

Auch die beiden letzten Rotweine kamen aus Kalifornien:

Ein **1998 Cabernet Sauvignon** der **Corison Winery** in St. Helena, stark von Bordeaux beeinflusst und herrlich saftig.

Und ein **1999 Syrah California, Ojai Vineyards**, Santa Barbara. Dunkles Purpur, ein herrlich pfeffrig-kirschiger Wein.

Als abschließenden Höhepunkt durften wir zwei Süßweine kosten, die Luis Kracher gemeinsam mit seinem Freund Manfred Krankl in den USA produziert hat. Beides sind weltweit gesuchte Top-Raritäten!!



**1999 DBS (dried berry selection) California Viognier, Mr. K.**: Ein herrlich ausgewogener Süßwein mit 13% Alkohol, 20% Restzucker und saftiger Säure.

**1999 Vin de Paille (Strohwein) Semillon, Mr. K.**: Ein enorm dicker, dichter Süßwein mit nur 7,9% Alkohol und reichlich Restzucker, gemacht um 100 Jahre alt zu werden.

„It is the hands and minds of Alois Kracher and E. & M. Krankl that are Mr. K“

Der Komtur bedankte sich herzlich bei Herrn Kracher für sein Kommen und für die großartigen Weine.

2004-02-14/G. Wolff