

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

NR. 08
2023

GOURMET-TRIP

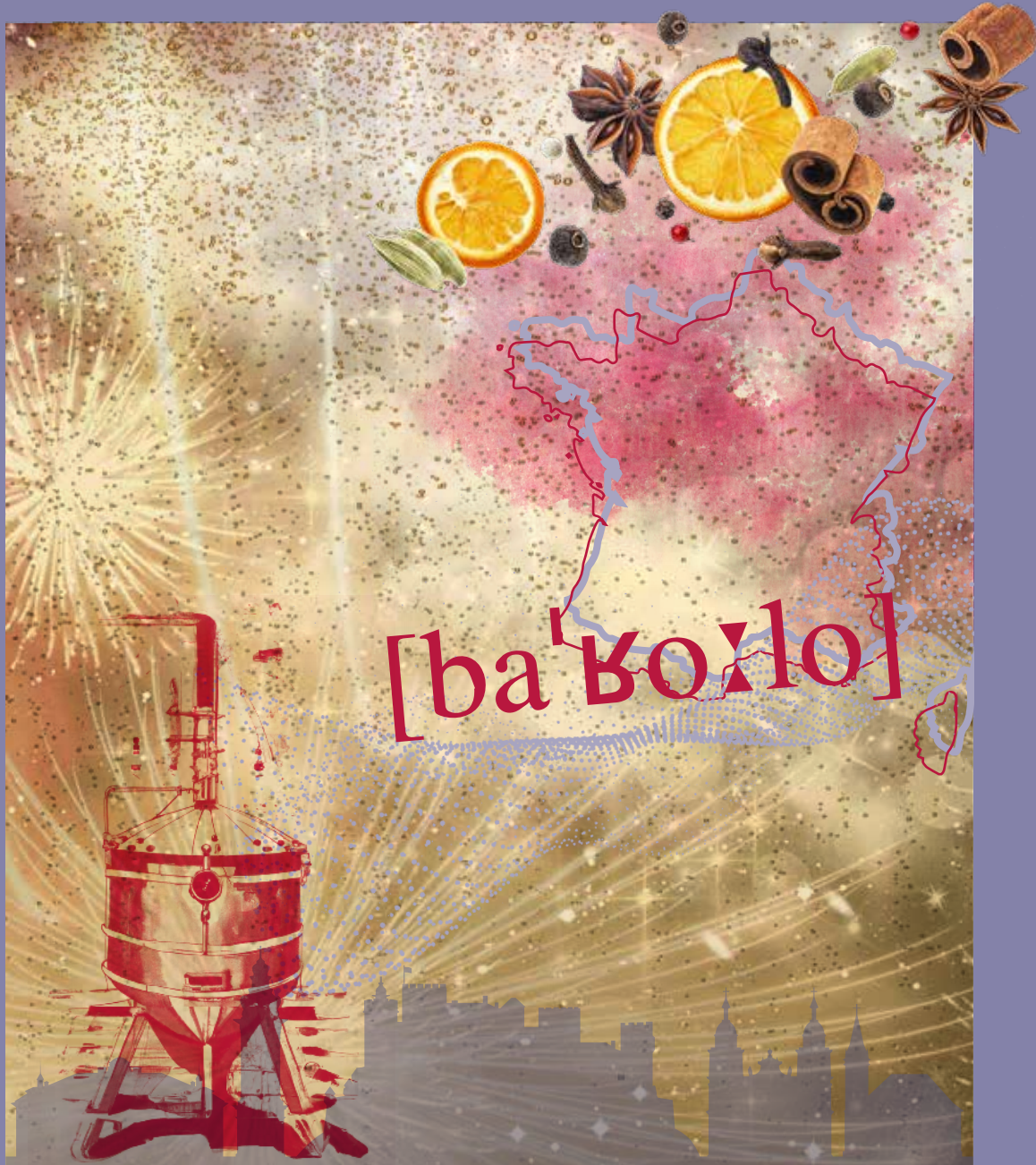
Salzburg hat immer Saison:
essen, trinken, schlafen

BAROLO 2019 DOCG

Großes Vinaria Tasting
des Weltklasse-Jahrgangs

SÜSSE SPITZEN

Österreichs beste Prädikate:
von Spätlese bis TBA



€8,50



Österreichische Post AG
MZ 23Z04099 M
LWmedia GmbH & Co. KG
Ringstraße 44/1
3500 Krems | Retouren an
PF 100, 1350 Wien

Französisch
IM BURGENLAND: MERLOT & CO

SIEGER-INTERVIEW

Christoph Salzl

Vinaria: Der Cabernet Franc Premium war top unter den burgenländischen Rotweine aus französischen Sorten. Wie waren Sie ursprünglich auf diese Sorte gekommen?

Christoph Salzl: Den ersten CF Weingarten pflanzten wir 1993 aus. Eigentlich wollten wir ausschließlich Cabernet Sauvignon setzen. Da aber von dieser Sorte nicht genügend Reben verfügbar waren und der Boden gute Voraussetzungen für Cabernet Franc zeigte, beschlossen wir, zusätzlich Cabernet Franc auszuprobieren. Und siehe da, die ersten Ergebnisse waren sehr vielversprechend. Es folgten einige zusätzliche Cabernet-Franc-Anlagen in den darauffolgenden Jahren ...

Welche Voraussetzungen benötigt Cabernet Franc, und wie muss man damit im Weingarten umgehen?

Generell fühlen sich neben unserer Paradesorte Zweigelt die französischen Rebsorten sehr wohl bei uns. Leichte Sand- und Schotterböden sind optimal für diese Sorte, schönes Wetter im Spätherbst hilft beim Erreichen der idealen Reife. So kann man durchaus in den

Raum stellen: Wo, wenn nicht auf den warmen Sand- und Schotterterrassen im Seewinkel, kann CF optimal ausreifen? Denn bei uns gibt es viele Sonnenstunden, die Böden wechseln von reinen Sandböden über Steppenschwarzerde bis hin zu Tschernosem mit unterschiedlichen Kalkgehalten, salzige Mineralität durch die Salzlacken sorgt für Frische.

Die Arbeit im Weingarten ist bei Cabernet Franc sehr zeitintensiv. Die Sorte hat oft starkes Holz und zeigt starken Wuchs, sie neigt zur Bildung vieler Geiztriebe, daher ist intensive Laubarbeit notwendig. Geiztriebe und Geiztrauben werden entfernt, das Ausdünnen wird wie bei allen Weingärten gemacht, gewünscht ist eine lockere Laubwand mit mäßigem Ertrag, um eine optimale Reife zu erhalten.

Wie erfolgen Vinifikation und Ausbau?

Vergoren wird im Edelstahltank, die Maischestandzeit beträgt zwischen 20 und 25 Tage, danach kommt der biologische Säureabbau. Die Reifung erfolgt schließlich für rund 24 Monate in kleinen Eichenfässern.

Ihr Cabernet Franc Premium stammt aus dem Jahr 2019 – wie war das Jahr für Rotwein allgemein und Cabernet Franc im Besonderen?

2019 war sicherlich ein Bilderbuchjahr. Es gab eine schöne lange Vegetationszeit mit traumhaftem Herbstwetter. Die Lese des Cabernet Franc erfolgte Ende September bei bester physiologischer Reife.

Cabernet Franc hat in unserer Blindverkostung reüssiert. Woran kann das Ihrer Meinung nach liegen?

In den vergangenen 30 bis 40 Jahren hat sich der Erntezeitpunkt generell ständig etwas nach vor bewegt. In den 1980er-Jahren war es sicher schwieriger, Cabernet – egal, ob Sauvignon oder Franc – mit voller Reife zu ernten. Heute ist das überhaupt kein Problem mehr. Selbst in kühleren und späteren Jahren wird Cabernet Franc dank eines meist sonnigen Spätherbstes super reif. Mit seiner wunderschönen Cassis-Frucht und seiner eleganten feinen Tanninstruktur, aber eben auch mit seiner Frische und Saftigkeit bringt er uns eine einzigartige Vielschichtigkeit – sowohl reinsortig als auch als Cuvée-Partner. •

Christoph Salzl mit Verena

