

## ***FWP November 2009***

# **Josef Umathum, Frauenkirchen**

WB Peter Tischler und unsere Sekretärin Andrea Krenner haben die Begegnung mit einem der prominentesten Winzer Österreichs organisiert, und WB Günther "Josef" Hager bot uns elegantes Ambiente und vorzügliches Essen als Unterlage.

Anfang der 2000er Jahre hat Herr Umathum die ersten Versuche mit Bio-Weinbau gemacht; inzwischen hat er sämtliche Zertifizierungen auch für biodynamische Wirtschaft/Demeter.

Wenn man ohne oder mit sehr wenig industrieller Chemie auskommen will, sind Mehltau und Peronospora die größten Probleme: extrem aggressiv, rasche Verbreitung.

Gegen Mehltau wirkt Schwefelpulver (5 kg pro Hektar) – der muß im April ausgebracht werden, bei mindestens 18°; eine Infektion würde aber erst im Juni sichtbar. Dann wiederholen mit niedrigerer Dosis – vor allem an dunstigen Tagen sehr kritische Infektsituation. Peronospora kommt klassischerweise mit warmen Gewitterregen in Sommer – mind. 10 l Niederschlag/m<sup>2</sup>, warmer Abend; Spritzung – konventionell mit Medikamenten, mit Risiko von Resistenzen und Rückstandsproblemen. Bio: zulässig sind Algenmehl als Schutzüberzug für Blätter, und Kupfer, was ja auch ein Spurenelement für die Pflanzen ist, unter strikter Mengenbeschränkung: früher 5 kg Reinkupfer pro ha, heute 0.5 - 0.05 pro ha! Das Mittel ist blau eingefärbt, damit der Winzer beim Ausbringen überhaupt was davon sieht...

An Nützlingspflanzen arbeitet er mit Senf, Tagetes (gut gegen Nematoden) und anderen; bei Neuanpflanzungen kommen Roggen und Hafer als Platzgreifer zum Einsatz, samt Kompost, um eine günstige prävalente Flora zu haben. Auch Nützlingsfauna wird eingesetzt. Weitere Maßnahmen: im Frühjahr Kalzium fürs Wachstum, im Spätsommer Silizium (Schachtelhalm) für Reife; außerdem Spritzgänge mit Brennesseltee, Schafgarbe, Kamille.

Die Umstellung auf Bio wurde 2004 begonnen, ist ein langer und aufwendiger Prozeß, einschließlich der vielfältigen Zertifizierungen.

Zuerst zum Aufwärmen / zur Vorspeise ein „Fremdling“:

### **„puerilis“, Holzapfel, Joching, Wachau 2009**

V: wasserhelles Gelb

N: Pralinè, Aceton, sehr zarter grüner Pfeffer, Löwenzahnblüte, Andeutung Haselnuß

G: Betonte, aber gut eingebettete Säure, Pfefferl, trinkfreudig, nicht kurz, charmanter, leichter Essensbegleiter.

P: 16

*Tapasauswahl (Bouillon, Erdäpfelkaas, Tatare)*

### **St. Laurent 2008**

V: helles Rotviolett, zarte Abrinner, leichter Wasserrand

N: Himbeeren, rote Ribisel, gebratene Maroni

G: pure Frucht, leichte Kräuter, mittellang – sehr fein zur zarten Ente!

P: 16

*eine idealtypische Bauernente – knusprig, saftig, zart, mit Serviettenknödel und Blaukraut*

### **Sauvignon blanc 2008**

T: Die Riede liegt WESTLICH des Sees! Schieferboden, eher Stachelbeere und Holunder; Stahltank

V: wasserhelles Gelb, kaum Abrinner

N: Honig, getrocknete Marillen, bissl Quargel?

G: Leicht hantig säuerlich, eher leicht auf der Zunge, im Nachklang kräftigerer Säure, Durstlöscher.

P: 15

### **Pinot Gris 2008**

T: großes altes Holzfaß aus Eiche aus dem Wienerwald

V: helles Strohgelb, kräftige Abrinner

N: leicht grasige Säure, jedoch mit Karamelnoten unterlegt, getrocknete weiße Pfirsiche.

G: rund und fast schon mundfüllend. Kräftig, würzkräuterig, mittellang, gewichtig

P: 16.5

---

### **Blafränkisch 2007**

T: großes Holzfaß 1 Jahr, Alkohol 13 %

V: Helles Violettgranat, wenig Wasserrand, dünnere Abrinner

N: Leichter Anklang an Bittermandeln, helle Kirschen, Weinblätter

G: Kirschensaft mit Maulbeeren, etwas pelzig auf der Zunge, eher kurz

P: 15.5

### **Haideboden 2007**

***Haideboden** (liebe Fraw auff der Hayd, 1482) ist die alte Bezeichnung für den Landstrich um den Wallfahrtsort Frauenkirchen (possessio zenmaria, 1324).*

*Der Haideboden umschreibt ein nicht ganz klar abgegrenztes Gebiet um die Gemeinde Frauenkirchen, zwischen dem Seewinkel im Westen, der Parndorfer Platte im Norden und dem Hansag im Süden.*

*Unter Haideboden versteht man das ebene Gebiet, das vom leichten, trockenen, sandigen Boden geprägt ist. Auf den sanften Erhebungen tritt der karge Schotterboden an die Oberfläche und weist hervorragende Bedingungen für den Weinbau auf – die Reben wachsen aufgrund eines gemäßigten Wasserstress langsam, bringen gute Reife und im Winter fließt die kalte Luft ab und schützt so vor Frostschäden.*

T: Alkohol 13,5 %, Zweigelt 60, Blafränkisch 20, Cabernet Sauvignon 20 %. Verschnitt nach Ernte, Ausbau gemeinsam. Soll internationalen Zuschnitt mit österreichischer Identität repräsentieren.

V: Granat, eher kräftige Abrinner

N: dunkle Kirschen, etwas erdig

G: Lakritze, cremig, ganz leicht grüne Noten, angedeutet Rauch, mittellang, süße Rückaromen

P: 17

---

*Bei der Hotterbegehung am 3. November 1628 wird der "Hollerpirchel" erstmals genannt. Ursprünglich geht diese Bezeichnung auf den Namen **Holler-Hügel** oder auch **Heiliger Hügel** zurück. Die Kelten errichteten an Kreuzungspunkten von Erdstrahlen Hügelgräber und tatsächlich findet sich auch im Untergrund eine Wasserbruch-Linie. Auf diesen*

*"Heiligen Hügeln" wuchs dann wilder Holunder, der den Kelten als heilig galt. Die ganze Flur südwestlich dieses Holler-Hügels erhielt später die Bezeichnung "Ried Hallebühl". Der Hügel ist mit 128 m ü. M. die höchste Erhebung östlich des Neusiedler Sees. Der Boden ist durchzogen von rotem, eisenhaltigem Kieselgestein, ist reich an Magnesium.*

#### **Ried Hallebühl 2004**

T: Hauptsächlich Zweigelt, wenig Blaufränkisch und 13 % Cabernet Sauvignon. Der Zweigelt soll die Rolle des Merlot übernehmen. Boden sehr ähnlich Graves, Anlage 1964 gepflanzt. Barriques; 18 Mo in Fässern, 18 Mo in Flaschen vor dem Verkauf.

V: dichte Dunkelgranat, samtig, kaum Rand, dichte Abrinner

N: Vollreife Weichseln, Mokka, schwarze Beeren, Andeutung Rumtopfwürze

G: Rumtopfrüchte, Heidelbeeren, leichte Lakritze, samtiger Nachklang

P 18.5

#### **Ried Hallebühl 2000**

V: Dunkelgranat, dicke Abrinner, zarter Wasserrand

N: leichtes Kohlstinkerl, Rumtopfrüchte, Rauch, dunkle Kirschen

G: Dunkle Früchte, nicht so viele Dimensionen wie in der Nase, eher lang, saftig im Abgang.

P: 18

---

#### **St. Laurent vom Stein 2007**

T: wächst auf einer leichten leichten Kuppe aus Kiesel, Kalk; heißeste und trockenste Lage des Gutes

V: Violettöne, dichte Abrinner, kaum Rand

N: Walderdbeere, Hauch Karamel, leichte Milchnoten

G: blumig umspielte rote Ribisel, trotzdem relativ schwer auf der Zunge, ziemlich lange, Kirsche im Abschluß.

P: 17.5

#### **St. Laurent vom Stein 2004**

V: Dunkelviolettgranat, sehr dicht, sehr dünner Rand, eher dünne Abrinner

N: samtig burgundisch, Weichsel, leichte Mandeltöne

G: Weichselsaft, Süße, Lakritze, Raucharomen, Samt und Mundfülle, warmer langer Abgang

P: könnte 19 erreichen

---

#### **(Joiser) Kirschgarten**

*Im Jahre 1214 wurde der Weinberg erstmals urkundlich erwähnt, 1324 wurde er Eigentum des Königs von Ungarn, 1522 fiel der Besitz an das österreichische Kaiserhaus und 1524 erhielten die hier gewachsenen Weine das Privileg einer Herkunftsbezeichnung. Jois hat somit neben Neusiedl/See und Rust die wahrscheinlich weltweit erste Appellation. Zur Zeit des 30ig-jährigen Krieges um 1621 erhielten die Grafen von Harrach diese Lage zunächst als Lehen und später ging der Weinberg in deren Besitz über. Um 1700 wurden Terrassenmauern angelegt. Josef Umathum konnte den Weinberg im Jahre 2000 ankaufen – Umathum ist also erst der vierte Besitzer dieser Riede.*

*In mühevoller Kleinarbeit wurde in etwa 15.000 Arbeitsstunden der ursprüngliche Zustand mit Terrassen in einer Weise wieder aufgebaut, dass die Terrassen heute auch mit modernen Geräten maschinell bewirtschaftet werden können. Die milde Luft des Sees streicht über die Terrassenanlage. Da der Weinberg oberhalb der Nebelgrenze liegt, kann im Herbst sehr spät geerntet werden, ohne Gefahr zu laufen, dass die Beeren von Fäulnispilzen infiziert werden. Daher können die Qualitäten des Schieferbodens optimal genutzt werden.*

### **Blaufränkisch Kirschgarten 2007**

T: 6.7 ‰ Säure. Meiste JGG teils in neuen Barriques, medium+ getoastet, teils in alten großen Fässern; nur 2003 fast nur in neuen Barriques

V: dunkelviolett, nachhaltige Abrinner

N: Tahitivanille, hintergründig Bittermandeln, Weichselsaft, bissl gebratene Bananen

G: Toll, Samt, Gewicht, Saft, noch kräftige Säure, sehr lang, gutes Potential

P 18 – 19

### **Blaufränkisch Kirschgarten 2006**

V: violett, dicke Abrinner, dünner Rand

N: Bananen, Birnen, Gummi, Honig im Untergrund,

G: Dicker Saft von Weichseln, reifer grüner Apfel, bleibt lange im Mund

P: kommt an 19 heran, Entwicklung abwarten

---

### **Blaufränkisch Kirschgarten 2005**

V: dichtes Dunkelviolett, wenig Rand, sehr intensive Abrinner

N: Kirschensaft, Lederspuren

G: samtig und saftig, bleibt sehr lange im Mund; großer Stoff!

P schon jetzt 18.5, aber es ist noch mehr drin.

### **Blaufränkisch Kirschgarten 2004**

V: schwarzviolett, dicke Abrinner, wenig Rand

N: fette Lakritze, süße Banane,

G: Samt und Seide mit Gewicht, Länge, dunkle Schokolade, weicher langer Abgang

P: 19 bei voller Reife

### **Blaufränkisch Kirschgarten 2003**

V: dunkelviolett, extrem dicke Abrinner, wenig Rand

N: Wildkräuter, leicht grüne Banane, Rauch, saure Weichseln, leichtes Phenol

G: Nicht ganz so komplex wie der 04er, aber immer noch ein samtiger, fruchtiger, leichte Zimt- und Nelkenwürze aufweisender gewichtiger Stoff, mittellang im Abgang.

P: 18.5

---

### **Gelber und Roter Traminer 2007**

T: ca.  $\frac{1}{3}$  gelber und  $\frac{2}{3}$  roter Traminer, der wohl ältesten Sorte der Welt

V: helles Gelb, eher dicke Abrinner

N: fast fette Honignase mit Kräuterwürze, traubig, süß schon in der Nase

G: unendlich fruchtig und samtig-süß, konzentrierte englische Rosenblätter, karameliger Milchkaffee, laaange, Nachhall, Rückaromen von kleinen, intensiven Reinetten

P: 19+

### **Chardonnay Beerenauslese 2007**

V: helles Goldgelb, viskös

N: Kamille, Akazienhonig, getrocknete Apfelscheiben, Physalis

G: Cremig und mundfüllend, die Nasenaromen finden sich hier wieder, nicht allzu schwer auf der Zunge, mittellang

P: 18

### **Scheurebe Trockenbeerenauslese 2007**

V: dunkles Goldgelb wie ein 22 kt. Schmuckstück bei Zolotas in Athen

N: Bananenmus, Marillenmarmelade, Lorbeer, Mango, reifer Boskop, Vanille, Rohrzucker

G: Botrytisumrankte intensivste und mollige Fruchtnoten, ebenso elegantes wie nachhaltiges Säurespiel, Honig und Gewürz, ewig im Mund verbleibend

P: kommt an die 20



*v. l. n. r.: Günther W. Hager, Josef Umathum, Andrea Krenner, Peter Tischler*

Josef Umathum brachte uns meisterliche Weine aus seiner Kollektion, unter denen auch einige wahrlich gewaltige Rote waren. Eine eindrucksvolle Lektion für Skeptiker des österreichischen Rotweines...

*Helmut Huber*

Hier verwendete Zusatzinformationen aus und weitere Informationen bei [www.umathum.at](http://www.umathum.at)