

Das neue moderne Weingut in Trausdorf.

Fürstliche Kleinodien

Im kommenden Jahr feiert das Esterházy'sche Weingut seinen 250. Geburtstag – ein guter Grund, sich mit dem Weingut etwas näher zu beschäftigen.

TEXT: MICHAEL PRÓNAY

Die Geburtsstunde des Weinguts im heutigen Sinn schlug 1758, als Maria Gräfin Lunati-Visconti und ihr Gemahl, Fürst Paul II. Anton Esterházy de Galántha, sich dazu entschlossen, modernen Weinbau nach Pannonien zu bringen. Führend war damals Burgund, und also wurde Monsieur Le Bon damit beauftragt. Im Gepäck hatte dieser Pinot-Noir-Reben, die in Deutschkreutz, dem ersten Standort des Weinguts, ausgesetzt wurden. Pauls Bruder, Fürst Nikolaus Joseph, war es übrigens, der drei Jahre darauf, 1761, Joseph Haydn nach Eisenstadt holte. Der ließ sich übrigens einen Teil seines Gehalts als Weindeputat auszahlen.

Frischer Wind im 21. Jahrhundert. In den letzten Jahren war es sowohl um das

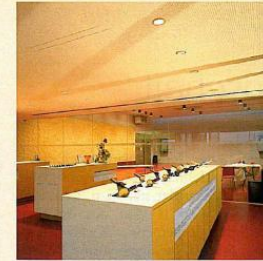
Weingut wie auch die kulturellen Ambitionen der Familie ruhig geworden. Der letzte „regierende“ Fürst, Paul Esterházy, ist 1989 verstorben, seine Gattin Melinda, geborene Ottrubay, heute 88, ist die Grande Dame der Familie, die keine direkten Nachkommen mehr hat.

Verwaltet wird das „Familiensilber“ in einer Stiftung, die seit kurzer Zeit einen neuen Chef hat: Dr. Stefan Ottrubay ist der Neffe der Fürstin. Melinda und ihr Bruder gingen nach 1945 in die Schweiz, wo Stefan Ottrubay 1955 geboren wurde. Ottrubay ist gelernter Rechtsanwalt, ging dann ins Bankgeschäft, wo er zuletzt 10 Jahre lang in Schweizer Auftrag als Bankchef in Ungarn tätig war. „Im Jahr 2000 kam dann der Ruf ins Burgenland“, so Ottrubay, der – mit seinem Vater – schon seit 1992 im Vorstand der Fami-

lienstiftung war. Ottrubay ist mit einer Ungarin verheiratet, seit 1996 hat er mit ihr ein kleines Weingut in Ungarn. „Das hat dann auch dazu geführt, dass mir die ungarische Staatsbürgerschaft verliehen wurde – womit ich nun auch Unionsbürger bin, was seine Vorteile hat“, erzählt der Neo-Burgenländer. Die seltene Kombination von Schweizer Präzision und Arbeitsethos mit magyrischer Genetik hat im Burgenland im Allgemeinen (und in der „Firma Esterházy“ im

info

Weingut Esterházy
7061 Trausdorf
Tel. 02683/633-48, Fax DW-46
wein@esterhazy.at, www.esterhazywein.at



Das Eisenstädter Schloss der Esterházy im Jahr 1690, der Verkostungsraum im Weingut und Dr. Stefan Ottrubay, der Chef (v.l.).

Besonderen) gewaltig umgerührt. Fast hat man das Gefühl, als wäre Ottrubay das Burgenland zu klein, und der Schein trägt auch nicht. Schon ab kommendem Jahr wird es Wein aus ungarischen Trauben geben, und grenzüberschreitende pannonische Kulturinitiativen hat er ebenfalls schon längst im Kopf, der „Kulturkreis Pannonien“ ist seine Gründung. Mit Ottrubay erlebt das alte Kultur- und Kunstmäzenatentum der fürstlichen Familie eine fulminante Auferstehung: „Esterházy ist seit Jahrhunderten ein bedeutender Kulturanbieter, etwa 200.000 Besucher zählen wir jährlich. Wir sind der Überzeugung, dass sich historische Kultur mit hochwertigen Weinen und feinen Bränden aus eigenen Produkten wunderbar kombinieren lassen.“

Ein neues Weingut. Als erstes Großprojekt stand der komplette Relaunch des Weinguts auf dem Programm. Die Kellertechnik im Schloss war hoffnungslos veraltet und ließ sich nicht mehr erneuern. In Trausdorf bei Eisenstadt entstand eine der modernsten Kellereien der Welt. Ottrubay: „Sie steht mitten in den Weingärten, sie ist gut einsehbar auch für Besucher, und man sieht das Schloss.“ Sie ist absolut funktional eingerichtet und auf Erzeugung und Lage-

rung von etwa 300.000 Flaschen pro Jahr ausgerichtet.

Personell griff man auf zwei bewährte und in der Branche fix verankerte Kräfte zurück: Verkauf und Marketing liegen in den Händen von Mag. Elisabeth Kamper, die zuvor Marketingchefin bei Wein & Co und später Chefin der Wine Company war. Auf der Produktionsseite ist Rudolf Krizan beratender Önologe, der schon seinerzeit mit den Premiumrotweinen der Barmherzigen Brüder in Eisenstadt Furore gemacht hatte und auch in Eisenstadt Weinbau unterrichtet, der also sowohl theoretisch wie praktisch beschlagen ist. Auch der optische Auftritt des Weinguts ist neu: Corporate Identity, Etiketten und Kartonnagen tragen die Handschrift der Grafikerin Cordula Alesandri. Ganz neu sind die Destillate. Auch hier überließ man nichts dem Zufall, die Grundprodukte aus eigenen Wein- und Obstgärten werden vom steirischen Schnapsgrößmeister Alois Gölles destilliert.

Die neuen Weine. Die Linie der Esterházy'schen Weine – die von etwa 65 Hektar der allerbesten Lagen in Rust, St. Georgen, St. Margarethen und Großhöflein stammen – ist in vier Linien gegliedert. An der Basis gibt's die „Classic“-Linie, löblicherweise al-

lesamt mit Schraubverschluss, drei Weiße, drei Rote und ein Edelstüßer. Zu erkennen sind sie am Etikett mit dem Stich vom Schloss aus dem Jahr 1690.

Darüber steht ein weißer und ein roter „Estoras“, der lateinischen Fassung des Familiennamens. Gemeinsam ist beiden die Kombination einer heimischen mit einer internationalen Rebsorte (siehe Kostnotiz) und die Abbildung des Ordens vom Goldenen Vlies.

„Single Cru“ nennen sich die im Barrique ausgebauten reinsortigen Lagenweine, die Spiegelbilder ihres Terroirs sein sollen. Topwein des Sortiments ist der „Tesoro“, eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir.

Die Zukunft. Wie soll's weitergehen? Stefan Ottrubay sprudelt nur so: „Im kommenden Jahr kommt, wie schon erwähnt, der erste ungarische Esterházy-Wein, in Kooperation mit einem kleinen Weingut bei Budapest. In Sachen Sekt wird es ebenfalls Neues geben, wir werden ihn erstmals ausschließlich mit Kronenkapseln verschließen. Und schließlich ist das mittelfristige Ziel, mehrere Weingüter unter dem Dach „Pannonien“ und „Esterházy“ zu vereinen und zu vermarkten.“

esterházyweine

2006 Estoras Weiß, 12,5%, K Eine gelungene Cuvée von Sauvignon und Pinot Blanc: feiner Duft, vom Pinot die nussige Anmutung, vom Sauvignon zarte Hollerblüten, wunderschön frisch, ausgesprochen balanciert und, bei aller Präsenz, kein alkoholisches Schwergewicht.

2005 Estoras Rot, 12,5%, K Aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon: Wunderbar klare, dezente, fein-saftige Frucht, die Brombeeren vom Blaufränkisch haben die Nase hauchzart vor den Cassinotönen des Cabernet, ausgesprochen feingliedrig in seiner Machart, sauber und süffig, sehr fein.

2005 Merlot Schneiderteil, 13,5%, K (Die Lage

liegt in St. Georgen.) Wunderschön klare, tiefe Brombeerfrucht, von deutlichen, aber feinen Vanille-Holz-Noten umwoben; am Gaumen attraktiv ziselt, dabei auch intensiv brombeerconflig präsent, in seiner Art ganz ausgezeichnet und beträchtlich lang.

2005 Tesoro, 13,5%, K Der Topwein des Hauses aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir zeigt sich von seiner besten Seite: tiefe Dunkelfrucht mit einem wunderschönen Brombeerconflig-hauch; herrlich tiefe, feinst schmeichelnde, aber auch komplexe Dunkelfrucht, toller Wein aus einem nicht ganz einfachen Jahrgang.

