



©VVL Weine Steiner

Gipfeltreffen

Steiermark trifft Schweiz

An einer ganz besonderen Degustation durfte ich vor einigen Wochen in Österreich teilnehmen, genauer gesagt in Bad Vöslau, rund 40 Kilometer südlich von Wien. Dort befindet sich das Haus von Kurt und Daniela Steiner, das unter anderem über eine veritable Bibliothek und eine mit allen Raffinessen ausgestattete Küche verfügt. An diesen äusserst kultivierten Schauplätzen kam es zu dem titelgebenden Gipfeltreffen von Weinen aus der Steiermark und der Schweiz (wobei dieser Titel dadurch, dass es sich um zwei Alpenländer handelt, schon beinahe als Wortspiel durchgehen kann).

Vinea Volcania Ludovici

In ihren Hauptberufen haben Kurt und Daniela Steiner ([Link](#)) mit der Herstellung und Vermarktung alkoholischer Getränke nichts zu tun. Nebenberuflich betreiben sie jedoch ein Familienprojekt: ein Weingut mit Destillerie – das Erbe des Grossvaters von Daniela, Ludwig Schöffl.

Dieser war über 70 Jahre lang passionierter Weinbauer in der Steiermark und gab sein Weinwissen im Laufe seines langen Lebens an seine Enkelin weiter. Als er 2008 im Alter von 98 Jahren starb, erbt Daniela von ihm einen halben Hektar Weingarten auf vulkanischen Böden sowie die Ausstattung seines kleinen Weinguts einschliesslich einer Brennanlage. Dies alles befindet sich in Klöch, knapp zehn Kilometer nördlich von Bad Radkersburg in der Südoststeiermark. Familie Steiner diskutierte daraufhin, ob und wie sie das Erbe antreten und das Weingut fortführen könnte. Einfach würde es nicht werden: In dem steilen, dicht bepflanzten Weinberg mit durchschnittlich 40 Jahre alten Rebstöcken ist ausschliesslich Handarbeit möglich, und für Kurts Hobby, das Golfspielen, würde dann keine Zeit mehr bleiben. Und mit weniger als Spitzenweinen wollten sich die Steiners nicht zufriedengeben, wenn sie sich auf das Abenteuer einliessen.



©VVL Weine Steiner



Nicht zuletzt zu Ehren des Grossvaters ging man schliesslich das Wagnis ein – und als der erste gemeinsame Weinjahrgang alle Erwartungen übertraf, gab Kurt das Golfen auf, denn die Bedingung, die er sich selbst dafür gestellt hatte, war erfüllt: eine restlos überzeugende Qualität. Das Weingut heisst seitdem „Vinea Volcania Ludovici“ – sinngemäss übersetzt „Ludwigs Vulkan-Weingarten“, also eine Reminiszenz an den Gründer ebenso wie an das Terroir. Erzeugt werden heute vier Weissweine, die ebenfalls alle lateinische Namen tragen:

- Venustus (übersetzt: anmutig, liebreizend), ein reinsortiger Welschriesling
- Ab Avo (übersetzt: vom Grossvater), ein reinsortiger Riesling
- Proavitus (übersetzt: von den Vorfahren geerbt), ein reinsortiger Traminer
- Nobiles (übersetzt: die Edlen), eine Cuvée aus (im Jahrgang 2018) 50 % Riesling, 20 % Traminer sowie jeweils 15 % Welschriesling und Sauvignon Blanc



Die Weisheit ist schöner als die Sonne, sie übertrifft jedes Sternbild. Sie strahlt heller als das Licht, das auf die Nacht folgt. Über die Weisheit kann keine Bosheit siegen. - Salomo, 7. 29-30
©VVL Weine Steiner

Philosophie des Weinguts

Die Handarbeit prägt sämtliche Schritte und Elemente der Produktion: von der Bewirtschaftung des Weinbergs bis zur Füllung, auch die markanten, modernen Etiketten der Weine sind Eigenentwürfe. Die überschaubare Grösse des Weingartens erlaubt – so Kurt Steiner – eine „Achtsamkeit gegenüber jedem einzelnen Rebstock“ und eine jeweils individuelle Behandlung; „resignierende Stöcke“ werden zunächst beobachtet und nicht vor-schnell aufgegeben.

Die Steiners arbeiten so naturnah wie möglich, auch wenn der Pflanzenschutz mit konventionellen Mitteln erfolgt. Im Weinberg trägt Daniela die Verantwortung, im Keller wirkt Kurt zusammen mit einem jungen Önologen; die Lesemannschaft besteht aus Familie und Freunden. „Die wesentliche Arbeit im Weinberg erbringt die Natur. Wir Menschen leisten zum Entstehen des Weines einen Beitrag. Der Wert unseres Beitrages ist sowohl von unseren Kenntnissen und von unserer Erfahrung, von unserer Sorgfalt und von unserem Fleiss, als auch von unserer Haltung abhängig“, schreibt Daniela



©VVL Weine Steiner

auf der Internetseite des Weinguts. „Statistisch gesehen beschäftigen sich Winzer wie wir, die ihre Weine in Handarbeit entstehen lassen, 17 mal innerhalb eines Jahres mit jedem einzelnen Weinstock.“

„Wir haben grossen Respekt vor den Leistungen der vielen Winzer, die weitaus grössere Weinanbauflächen als wir erfolgreich bewirtschaften“, heisst es auf der Internetseite weiter, „aber wir geniessen es unbeschreiblich, ‚kleine‘ Nebenerwerbswinzer und dadurch jedem einzelnen Weinstock sehr nahe zu sein. Aufgrund unserer ‚Kleinheit‘ können wir uns jedem einzelnen Weinstock mit besonderer Zuwendung widmen und seine Bedürfnisse ‚erspüren‘; so empfinden wir die Handarbeit im Weinberg nicht als ‚Mittel zum Zweck‘ oder gar als Belastung, sondern als Freude. Diese Freude halten wir für eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass die Vinea Volcania Ludovici Trauben und letztlich Weine höchster Qualität hervorbringt.“

Steiermark trifft Schweiz

Davon konnte ich mich bereits vor gut einem Jahr überzeugen, als ich – in eben jenem Haus in Bad Vöslau – die Weine des Jahrgangs 2017 probieren durfte und so das Weingut überhaupt kennenlernte. Mein Fazit war schon damals: Die Gewächse von Daniela und Kurt Steiner sind eigenständig und äusserst ansprechend, sie haben Substanz und Charakter. In der Zwischenzeit wurden sie von renommierten Fachmedien ausgezeichnet, worüber sich die gesamte Familie Steiner ausgesprochen freut: eine weitere Bestätigung ihrer gemeinsamen Arbeit und Leidenschaft.

Mit dem Jahrgang 2018 tragen die Weine die neu eingeführte geschützte Herkunftsbezeichnung „Vulkanland Steiermark DAC“ ([Link](#)). Die Abkürzung „DAC“ steht dabei für „Districtus Austriae Controllatus“ und kennzeichnet die Gewächse als besonders gebietstypisch und gemäss den entsprechenden Qualitätsvorgaben (Rebsorten, Restzuckergehalt, Reifezeit etc.) produziert.



Die Fröhlichkeit des Menschen ist der Zug, der mehr als alles andere den Menschen verrät – Dostojewskij

©VVL Weine Steiner



© ÖWM

An jenem Degustationsabend vor einigen Wochen nun verkosteten wir nicht nur die Steiner'schen Weine des Jahrgangs 2018, sondern auch einige ihrer drei Jahre älteren Pendanten aus dem Jahrgang 2015 – als Beleg dafür, dass die Gewächse erst mit einigen Jahren Reife ihr ganzes Potenzial offenbaren. Dabei vollzog sich die Verkostung nacheinander mit viel Zeit für jeden einzelnen Wein und maximal in Zweier-Flights – dann jedoch nicht in Gegenüberstellung der unterschiedlichen Jahrgänge eines Weins, sondern gepaart mit einem Schweizer Wein.



©Cave du Rhodan

Liebesbekenntnis zum Schweizer Wein

Kurt Steiner ist Würdenträger des Europäischen Weinritterordens (Ordo Equestris Vini Europae ([Link](#)) und dem Schweizer Wein seit vielen Jahren eng verbunden. „Man kann von einer Art ‚Liebesbeziehung‘ sprechen“, bekennt er und erzählt, wie es dazu kam: Nach dem Besuch der Bregenzer Festspiele verbrachten Daniela und er einige Tage bei einer Freundin im Wallis und lernten so das Weinhaus Cave du Rhodan ([Link](#)) von Olivier Mounir in Salgesch kennen. Das war vor rund 15 Jahren – „und da ist es passiert; wegen der Sortenvielfalt und der beeindruckenden Qualität, auch wegen des eigenen, speziellen Charakters der Weine“, erklärt Kurt. Damals habe er sich in das Weinland Schweiz verliebt, beschäftigte sich fortan intensiv mit den eidgenössischen Gewächsen und begann dann, „fast jedes Jahr für gute Weinfreunde und sehr fachkundige Weinritter eine grosse und strukturierte Verkostung von Schweizer Weinen zu organisieren“ – mit 50 und mehr Exemplaren sowie einem fünfgängigen Menü. „Mein uneingeschränkter Favorit ist die Sorte Petite Arvine, und hier von Winzerin Marie-Thérèse Chappaz“, zu der er „ein sehr gutes Verhältnis“ habe, schildert Kurt weiter.

Er berichtet auch von seiner Verbindung zum Europäischen Weinritterorden: „Für den Ordo Equestris Vini Europae ist es eine grosse Freude, dass es in der Schweiz ein Consulat gibt, das sich bestens entwickelt. Ich hatte die Ehre, vor mehr als zehn Jahren als für die Schweiz zuständiger Senatsgesandter am Aufbau und an der Entwicklung des Consulats Schweiz intensiv mitwirken zu dürfen. Nunmehr, als Senatsdignitär und Senator tit.h.c., der für Önologie und die Repräsentation des Ordens zuständig ist, pflege ich weiterhin beste Kontakte zu den Schweizer Weinrittern, aber auch zu zahlreichen Schweizer Winzern.“ Mindestens einmal, meist sogar mehrfach im Jahr sei er in der Schweiz, sagt Kurt, unter anderem zur Zürcher Weinmesse „Expovina“ sowie „jedes Jahr Anfang November, meist als Viceconsul, der die Zeremonien leitet, beim grössten Fest der Schweizer Weinritter, dem Consulatsfest, das dort als ‚Martini-Fest‘ begangen wird. Zahlreiche enge Freundschaften mit exzellenten Weinkennern aus der Schweiz haben sich entwickelt, viele Schweizer Weinritter und Freunde waren auch schon bei uns in Klöch und haben sogar bei uns im Weingarten mitgearbeitet.“

Organisatorischer und kulinarischer Rahmen

Für unsere Degustation hatte Kurt drei leicht gereifte Schweizer Weissweine aus dem Wallis vorbereitet, für den Vergleich sinnvollerweise aus den – zumal regionstypischen – Sorten Savagnin Blanc (alias Traminer) und Petite Arvine: den 2015 Heida Réserve des Administrateurs und den 2015 Petite Arvine Réserve des Administrateurs vom Cave Saint-Pierre sowie den 2016 Grain Arvine de Fully von Marie-Thérèse Chappaz, der sich tatsächlich als einer der beeindruckendsten Weine erweisen sollte, die ich je im Glas hatte.

Für die Verkostung verwendeten wir in einigen Fällen wechselweise das Burgunderglas und das Universalglas von Zalto, um zu verfolgen, wie sich die Weine im einen und im anderen Glas sensorisch präsentierten. Um uns zwischendurch zu stärken – und die Zusammenkunft damit zur kulinarischen Weinprobe zu erheben –, gab es dazu hausgeselchte Rindszunge mit Preiselbeer-Oberskren (auf Hochdeutsch: selbst gepökelte Rinderzunge mit Preiselbeer-Sahneerrettich).

Als „Postludium“ – ein brillanter Begriff von Kurt höchstselbst dafür – wurden später in der Küche noch rosa gebratenes, kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartare, Sauce Cumberland und Rotwein-Zwiebel-Chutney sowie eine feine Käse-Auswahl gereicht, und dazu genossen wir vier gereifte Rotweine aus Österreich und Italien.

Im Folgenden gebe ich meine Verkostungsnotizen für alle Weine in der Reihenfolge wieder, in der wir sie an jenem Abend probierten. Bereits an dieser Stelle spreche ich Kurt und Daniela Steiner meinen tiefen Dank für die grosszügige Einladung und die herzliche Gastfreundschaft aus.

Degustationsnotizen

2018 Venustus Welschriesling, Vulkanland Steiermark DAC, Vinea Volcania Ludovici

In der Nase Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern sowie florale Anklänge. Im Mund schlank mit Zitrus-, Apfel- und Blütenaromen, animierender Säure, mineralischen Anklängen und ordentlichem Abgang.

Die Weine von Vinea Volcania Ludovici sind ab [Hof](#) erhältlich, zum heutigen Tag aber weder in Deutschland noch in der Schweiz.

2018 Ab Avo Riesling, Vulkanland Steiermark DAC, Vinea Volcania Ludovici

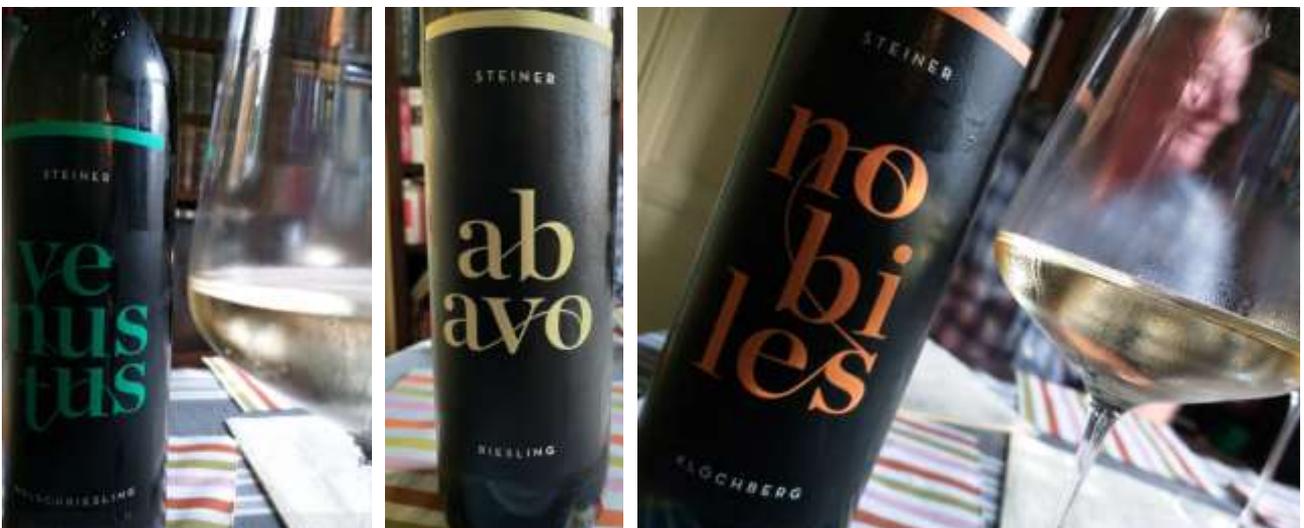
In der Nase Noten von Äpfeln, Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Kräutern. Im Mund saftig mit Aromen von Pfirsichen, Äpfeln und Zitrusfrüchten, animierender Säure, mineralischen Tönen, feinem Schmelz und ordentlichem bis gutem Abgang. Luft tut diesem Wein gut: Aprikosen- und Kräuternoten kommen verstärkt zum Vorschein, er entwickelt mehr Zug; mit der Zeit zeigen sich florale Töne, der Wein wird noch straffer und zeigt stärker seine Mineralität.

Die Weine von Vinea Volcania Ludovici sind ab [Hof](#) erhältlich, zum heutigen Tag aber weder in Deutschland noch in der Schweiz.

2018 Nobiles, Vulkanland Steiermark DAC, Vinea Volcania Ludovici

In der Nase Noten von gelben Früchten, Kräutern und Rosenblüten. Im Mund sehr geradlinig, saftig, ausgewogen, animierend und fein mit Aromen von Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten und Blüten, feiner Säure, mineralischen Tönen und ordentlichem bis gutem Abgang.

Die Weine von Vinea Volcania Ludovici sind ab [Hof](#) erhältlich, zum heutigen Tag aber weder in Deutschland noch in der Schweiz.





2016 Grain Arvine de Fully, AOC Valais, Marie-Thérèse Chappaz

In der Nase tief, lebendig und sehr vielschichtig mit feinen floralen Tönen, Noten von Limetten, Pampelmusen, etwas Muskat, Kürbiskernen und etwas ätherischen Kräutern sowie erdigen und kreidigen Anklängen. Im Mund berührend – ein Gänsehaut-Wein –, extrem fein, vibrierend mit Aromen von Blüten, Äpfeln, Birnen und Mirabellen im facettenreichen Spiel, sehr feiner, animierender Säure, sehr feiner, dabei bezwingender Mineralität, salzigen Tönen und langem Abgang mit Zug. Völlig selbstverständlich und in sich geschlossen, aristokratisch: Er sitzt einem gegenüber und sagt gar nichts, er schaut einen nur an, und man erfriert zuerst fast und beginnt dann zu schwitzen. Feiner Blütenstaub von Apfel-, Birnen- und Mirabellenbäumen wird über die Zunge gestreut, Honigschmelz und Noten von frittiertem Salbei erscheinen. Der Wein ist fest gebaut und tänzelnd zugleich, erstrahlt mit Luft und zeigt immer stärker seine salzige Mineralität, die ein langes Echo hinterlässt. Er lässt sich über Tage trinken und über etliche Jahre aufbewahren.

Nach dreieinhalb Stunden an der Luft: In der Nase Noten von Heu, getrockneten Blüten, weissen und gelben Früchten, Kräutern und etwas Honig. Im Mund tief, fest, ausdrucksstark, vielschichtig und finessenreich mit Aromen von reifen Äpfeln, Mirabellen, Birnen, etwas getrockneten Blüten und Heu, mineralischen Tönen, animierender, feiner Säure, sehr präzise dosierter Kraft und langem Abgang.

In Deutschland kostet dieser Wein € 65.- bei [Lobenbergs Gute Weine](#). In der Schweiz ist der Jahrgang 2017 erhältlich. Er kostet CHF 37.- ab [Hof](#) und CHF 48.- bei [Martel](#).

2015 Ab Avo Riesling, Vinea Volcania Ludovici

In der Nase Noten von Kräutern, Pfirsichen, Äpfeln, Zitrusfrüchten und Aprikosen. Im Mund saftig und filigran mit feiner Zitrus-, Apfel- und Pfirsichfrucht, floralen und kräuterigen Anklängen, feiner, animierender Säure, mineralischen Tönen und gutem, feinsaftigem, rundem Abgang.

Die Weine von Vinea Volcania Ludovici sind ab [Hof](#) erhältlich, zum heutigen Tag aber weder in Deutschland noch in der Schweiz.

2015 Heida Réserve des Administrateurs, AOC Valais, Cave Saint-Pierre

In der Nase Noten von Rosenholz, Kräutern und gelben Früchten, erdige Anklänge und ein Hauch Honig. Im Mund Schmelz, Aromen von reifen gelben Früchten, Rosenblüten und hellem Tabak, feine Säure, mineralische Töne und guter Abgang.

Dieser Wein ist in Deutschland nicht erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 22.50 bei der [Weinkellerei Stämpfli](#). Die Jahrgänge 2017 und 2018 sind bei weiteren [Händlern](#) erhältlich.

2015 Petite Arvine Réserve des Administrateurs, AOC Valais, Cave Saint-Pierre

Zalto Burgunder: In der Nase ätherische, erdige und vegetabile Töne, gelbfruchtige Nuancen sowie Noten von schwarzen Nüssen und Kräutern. Im Mund komplex und finessenreich mit Aromen von Mirabellen, Nüssen Reineclauden und Kräutern, feiner Säure, Schmelz, mineralischen Tönen und gutem Abgang.

Zalto Universal: In der Nase kühl mit Noten von Rosenblüten sowie gelben und weissen Früchten. Im Mund zart süssliche Frucht von Äpfeln und Birnen, Anklänge an Litschi, Schmelz, feine Säure und ordentlicher bis guter Abgang.

Dieser Wein ist in Deutschland nicht erhältlich. In der Schweiz sind die Jahrgänge 2017 und 2018 bei verschiedenen [Händlern](#) verfügbar.



2015 Proavitus Traminer, Vinea Volcania Ludovici

Zalto Universal: In der Nase Noten von reifen gelben Früchten, Mandarinen und Blüten wie Anklänge an feine Kräuter. Im Mund fein mit Aromen von Rosenblüten, teilweise eingemachten Orangen sowie reifen Mirabellen und Birnen, Schmelz, feiner Säure, feiner Süsse und ordentlichem bis gutem Abgang.

Zalto Burgunder: In der Nase eng mit Noten von Kräutern, Blüten und etwas feuchtem Heu sowie erdigen und gelbfruchtigen Anklängen. Im Mund salzig-mineralische Töne, Aromen von Mirabellen, Kräutern und Blüten, animierende Säure, Schmelz, gewisse Kraft und guter Abgang.

Die Weine von Vinea Volcania Ludovici sind ab [Hof](#) erhältlich, zum heutigen Tag aber weder in Deutschland noch in der Schweiz.

2018 Proavitus Traminer, Vulkanland Steiermark DAC, Vinea Volcania Ludovici

In der Nase Noten von Rosenblüten, Zitrus- und weissen Früchten sowie feine Kräuterwürze. Im Mund feine Süsse, Aromen von Rosen sowie gelben und weissen Früchten, lebendige Säure, Schmelz und ordentlicher bis guter Abgang; noch viel zu jung.

Die Weine von Vinea Volcania Ludovici sind ab [Hof](#) erhältlich, zum heutigen Tag aber weder in Deutschland noch in der Schweiz.



2001 Casalferro, Barone Ricasoli

In der Nase leicht offen mit Noten von Leder, Gewürzen und teilweise getrockneten dunklen Früchten. Im Mund geschliffen, kraftvoll, kühl und fest mit Aromen von dunklen Früchten, harmonischem Tannin, mineralischen Tönen, lebendiger Säure und gutem Abgang.

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

2015 Barbera d'Alba Superiore, Livia Fontana

In der Nase Noten von teilweise getrockneten Kräutern, Leder, Tabak und dunklen Früchten. Im Mund kraftvoll mit Aromen von reifen Beeren, Kräutern, Tabak und Gewürzen, geradlinigem Tannin, lebendiger Säure, mineralischen Anklängen und gutem Abgang.

Dieser Wein kostet € 12.49 bei [Genuss7](#) und € 45.50 die Magnumflasche bei [Weinhaus Bonn](#) in Deutschland.

2013 Pinot Noir Siglos, Gesellmann

In der Nase leicht gereift und fein mit Noten von Gewürzen, Kräutern, Vanille und teilweise eingemachten roten Beeren. Im Mund fein, kühl und geschliffen mit Aromen von Beeren, Kirschen, Gewürzen und Kräutern, feinsandigem Tannin, lebendiger Säure, mineralischen Tönen und gutem Abgang.

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr erhältlich.



2005 Koasasteffl Reserve, Frühwirth

In der Nase leicht offen mit Noten von Liebstöckel, dunklen Früchten, gegrilltem Gemüse und Gewürzen. Im Mund

kühl und geradlinig mit Aromen von reifen Beeren und Pflaumen sowie Gewürzen, mineralischen Tönen, feinem Tannin, lebendiger Säure und gutem Abgang.

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Text & Fotos: Carsten M. Stammen
31. Oktober 2019

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Redaktor Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.