

Titel der Diplomarbeit:

Furmint in Österreich

Zusammenfassung:

1. Motivation

Als Absolventin der Weinakademie Rust habe ich die damit verbundene ehemalige königliche Freistadt besser kennengelernt. Die geschichtliche Vergangenheit des Ortes spiegelt sich nicht nur in den wunderschönen Bürgerhäusern und der auffallenden Denkmalpflege wider, sondern auch in ihrer Tradition zum Wein. Obwohl hier von den Winzern eine Vielfalt von Rebsorten angebaut und offeriert wird, ist mir dabei immer wieder die allgemein eher unbekanntere, autochthone Rebsorte Furmint aufgefallen. Die traditionsreiche Geschichte dieser Sorte mit ihren unterschiedlichsten Geschmacks- und Ausbauvarianten war meine Motivation, die Diplomarbeit über „Furmint in Österreich“ zu verfassen.

2. Methodik und Zielsetzung

Meine Informationen zu Furmint habe ich aus Büchern, der Fachliteratur und aus dem Internet entnommen. Vor allem habe ich zu den meisten, wenn nicht allen österreichischen Winzern, welche Furmint ausgepflanzt haben, Kontakt aufgenommen. Außerdem habe ich auch Sommeliers von diversen Restaurants zu diesem Thema um ihre Meinung gebeten. Die Beschaffung der Informationen erfolgte dabei per Mail, in Telefonaten und ein großer Anteil davon bei einem persönlichen Besuch vieler Winzer. Dabei konnte ich viele Antworten zu meinen Fragen in Bezug auf Weingartenarbeit, Kellertechnik, Anbaumotivation der eher schwierigen Rebsorte sowie Zukunft und Image von Furmint in Erfahrung bringen.

Als Ziel der Arbeit war es mir wichtig, vorrangig die verschiedenen Herangehensweisen der Winzer mit dieser Rebsorte und den unterschiedlichen Ausbauvarianten aufzuzeigen. Die Stilistik ein wenig mit dem Ausland zu vergleichen sowie den momentanen Stellenwert von Furmint im Handel und Gastronomie zu beleuchten. Den Abschluss sollen noch einige Gedanken über die Zukunft der Rebsorte bilden.

3. Inhalt

Am Beginn der Arbeit möchte ich die bewegte Geschichte dieser Rebsorte, ihrer Abstammung und der Charakteristik ausführen. Dabei war es mir in weiterer Folge auch wichtig, Länder wie Ungarn, Slowenien, die Slowakei und Kroatien aufgrund einer relativen Größe ihrer Furmint Anbauflächen in einem Vergleich mit Österreich zu stellen.

Ein großer Abschnitt zu meinem Thema befasst sich umfassend mit dieser Rebsorte und ihren Produzenten. Dabei geht es zum Beispiel um die Aufzählung der unterschiedlichsten Weinbergsböden mit den dazu von den Winzern bevorzugten Unterlagen, Klonen und Erziehungsformen. In einem anderen Punkt geht es um Klima und Kellertechnik wie Traubenverarbeitung, Vergärung, Hefen, Schwefelzusatz etc. Und ein wichtiger Teil behandelt die unterschiedlichen Ausbauprodukte dieser Rebsorte.

Zum Thema Stilistik möchte ich auch noch kurz den österreichischen Furmint in einem Vergleich zu den Anbaugebieten von Ungarn und Slowenien stellen. Abschließend habe ich versucht, das Image der Rebsorte mit dem damit verbundenen Verkaufspotenzial im Handel als auch in der Gastronomie im In- und Ausland zu eruieren.

4. Fazit

Furmint war trotz seiner Tradition fast vergessen und verloren. Erfreulich ist jedoch die Tatsache, dass sich anscheinend wieder vermehrt Winzer dieser Rebsorte annehmen.

Diese Entwicklung, wenn auch im Moment nur in kleinen Anbauflächen, finde ich absolut positiv. Denn es gibt kaum Rebsorten mit dieser tollen Finesse, einem mineralischen Charakter und einer animierenden Säure. Als edelsüßer Prädikatswein sicher weltweit bekannt, erfreut sich derzeit die trocken ausgebaute Variante über große Nachfrage, speziell in der Rubrik der autochthonen und puristischen Weine.

Somit würde ich zusammenfassend sagen: Furmint als trockener Weißwein oder als edelsüßes Prädikat, wenn nicht sogar zu Schaumwein ausgebaut, ist sicher kein „Supermarkt-Wein“. Jedenfalls ist der Tausendsassa, nicht nur aufgrund seiner Klimawandel-Tauglichkeit, auf dem besten Weg, wieder seine österreichische und speziell burgenländische Heimat zu finden.