



Gugelhupf nennen die Menschen von Somló ihren Berg. Oder auch Hut vom lieben Gott.

Ungarn

Der Hut vom lieben Gott

Vor dem Sozialismus reiften am Vulkanhügel von Somló die besten Weissweine Ungarns. Nun erlebt dieser Grand Cru die längst fällige Renaissance. Im Mittelpunkt steht die heimische Sorte Juhfark, zu Deutsch Lämmerschwanz.

Text und Bild: Thomas Vaterlaus

In seinem ersten Leben arbeitete Stephan Spiegelberg als Testfahrer für BMW in München. Heute fährt er einen 1993er Mercedes mit 530000 Kilometern auf dem Buckel und einer millimeterdicken Staubschicht auf dem ehemals schwarzen Armaturenbrett. Doch das stört den 45-Jährigen kein bisschen. Denn dafür ist er heute Winzer und wohnt auf mittlerer Höhe am Somló, dem kleinen, beschaulichen Vulkanhügel, der wie ein Gugelhupf im flachen Land nördlich des Plattensees thront. «Den Hut vom lieben Gott» nennen die Einheimischen ihre heile Welt. Oben auf dem gestutzten Vulkankegel wächst Wald. Unten in der Ebene liegt das kleine Dorf. Dazwischen stehen die kleinen Rebhäuschen inmitten von Weingärten, Kirsch- und Mandelbäumen. Drei solche Häuschen hat die Familie Spiegelberg gekauft und

im traditionellen Stil sanft renoviert. Dort, wo Stephan wohnt, knarren die Bretterböden, draussen auf der Laube zwitschern die Vögel, und auf dem alten Stuhl mit dem darübergelegten Fell sitzt es sich bequem. Hier kann es zur Zeit der k.u.k. Monarchie kaum anders ausgesehen haben, wäre da nicht der Laptop, mit dem Stephan Spiegelberg mit der Weintwelt verlinkt ist.

Viel Terroir, kein fließendes Wasser

Im Keller des Nachbarhäuschens keltert er seine Weissweine, allesamt hochkarätig und höchst eigenständig. Und schon bei diesem ersten Besuch erlebe ich ein Phänomen, das sich in einigen anderen Kellern wiederholen wird. Die Winzer hier betrachten oft Furmint oder Hárslevelü als ihre gehaltvollsten Weine. Die sind zwar tatsächlich überaus charaktervoll, doch was in der Regel am

meisten beeindruckt, ist der Juhfark (zu Deutsch: Lämmerschwanz). Nur hier in Somló wächst er noch auf bescheidenen 40 Hektar. Weil der Juhfark im Anbau schwierig ist, zu Verrieselung und unbeständigem Ertrag neigt sowie zu Fäulnis kurz vor der Ernte, war das Pflanzen der Sorte in der Sozialismus-Periode gar verboten. Und schon bevor die Planwirtschaftler die Sorte ins Abseits stellten, galten Juhfark-Weine in ihrer Jugend als so kantig und ungestüm, dass sie erst nach einer Flaschenreife von vier Jahren genossen wurden. Zudem kam der Wein stets dekantiert auf den Tisch. Mit modernem Know-how in Rebberg und Keller hat die Sorte nun ihren ungestümen Charakter abgelegt und ergibt schlicht grossartige Weine mit einer Aromatik von Limonen, Minze und Blüten, dazu ausgeprägt mineralisch-steinigen Noten. Am Gaumen zeigen sie sich stoffig

Foto: Thomas Vaterlaus



Früher BMW-Testfahrer, heute Winzer: Stephan Spiegelberg.

und doch geradlinig, getragen von einer herrlichen, saftig-frischen Säure.

Oben am Berg wohnen die Individualisten, die Einzelkämpfer, die Wegbereiter der Somló-Renaissance. Jene, die bereit sind, Opfer zu bringen, um im und mit dem besten Terroir von Somló leben und arbeiten zu können. Denn oben am Hang ist der Anteil an wertvollem Basalt und vulkanischem Tuff im Boden besonders gross. Hier entwickeln die Weine jene besondere mineralische Komplexität, den legendären «Schomlauer Charakter». Dafür gibt es hier kein fließendes Wasser. Noch weiter oben als Stephan Spiegelberg wohnt Lajos Takács. Der war ein renommierter Weinhändler in Budapest. Als er 1997 beschloss, selber Wein anzubauen, kam für ihn - obwohl im Tokaj geboren und aufgewachsen - nur ein Ort infrage: «In Somló reiften schon immer die besten Weissweine Ungarns», sagt er. Heute lebt er mit seiner jungen Frau Mónika Márkus und ihrem kürzlich geborenen Kind in einem Häuschen in den Reben und schleppt täglich Wasser.

Der Wein der Hochzeitsnächte

Das Nutzwasser tragen sie in Kanistern vom Dorf hoch. Das Trinkwasser holen sie an einer nahen Quelle. Fließendes Wasser hat am Berg nur einer: József Kreinbacher. Der 42-jährige Bauunternehmer kam 2002 nach Somló und hat sich hier ein Weingut geschaffen, das in jeder Beziehung die Klassifizierung «State of the Art» verdient. Inklusiv Verkostungsraum mit grandioser Aussicht auf Rebgrärten und Dorf und eben: fließendem Wasser aus eigener Quelle. Die Qualität der Kreinbacher-Weine rechtfertigt die gewaltigen Investitionen.

Ein Gläschen Schomlauer half den Habsburgern, die Hochzeitsnacht durchzustehen.



Wiedergeburt nach dem Sozialismus

Der traditionelle Somló-Wein war eine Cuvée aus mindestens sechs verschiedenen Sorten, die im Mischsatz angebaut wurden. In der Zeit des Sozialismus entschieden die Strategen der Planwirtschaft, die rund 450 Hektar Reben am Somló-Hügel seien zu unbedeutend, um daraus einen eigenständigen Wein zu keltern. Sie mixten die Trauben von Somló kurzerhand mit der Ernte der Winzer am nahen Plattensee. So verschwand der prestigeträchtigste Weisswein Ungarns völlig von der Bildfläche. Nach dem Fall des Sozialismus im Jahr 1989 konzentrierte sich das Interesse der Weinfreaks und Investoren zuerst auf die Süssweine des Tokaj und die Rotweine von Villány im Süden des Landes. Erst in den letzten zehn Jahren erinnerte man sich wieder an den kleinen Vulkanhügel im Westen Ungarns. Heute boomt Somló. Überall wird gehämmert und gesägt. Und Trockenmauern werden für die neuen Rebterrassen geschichtet, aus rohem, unbehauenen, blau schimmerndem Basaltgestein.

Die treibende Kraft hinter der Somló-Renaissance ist der 57-jährige Tamás Tornai. Der feinsinnige Geschäftsmann, in einer Winzerfamilie in Somló aufge-

Typisch Ungarn: Paprika oder Peperoni.



„Die Juhfark-Traube ist die beste Sorte zur nationalen und internationalen Profilierung.“

Tamás Tornai Weingut Tornai

wachsen, war in der Sozialismus-Epoche der Leiter des industriellen Sektors einer grossen Landwirtschaftskooperative, die er erfolgreich in die Marktwirtschaft überführte. Gleichzeitig kümmerte er sich auch um den Aufbau des elterlichen Weingutes. Heute besitzt das Weingut Tornai über 50 Hektar Reben in den besten Lagen von Somló. Auch die Kellerei wurde komplett modernisiert und ausgebaut. Vor allem aber weiss Tamás Tornai schon lange, was den anderen Winzern erst langsam klar wird: «Mit Juhfark haben wir hier eine hochwertige, autochthone Spezialität. Darum ist es die beste Sorte, um uns national und international zu profilieren», sagt er.

Vergleich mit Riesling

Die zunehmend begeisterten Reaktionen ausländischer Weinkenner und Journalisten bestärken ihn in dieser Haltung: «Mit seinem mineralisch geprägten Charakter und der klaren, stoffigen Struktur wird der Juhfark nicht selten mit dem Riesling verglichen», sagt er. Und er tut alles dafür, dass die Reaktionen auf Juhfark-Weine bald noch euphorischer ausfallen. Vor drei Jahren begann Tamás Tornai zusammen mit

seinem Kellermeister György Várszegi, die besten Lagen von Somló einzeln zu vinifizieren und abzufüllen. Schliesslich sprachen Kenner schon früher nicht einfach von Somló, sondern von Grofi, Aranyhegy, Taposókút oder Apátsági. Der 2008er Juhfark Top Selection Grofi, im Holz vergoren und ausgebaut, kündigt schon mit seinem satten Gelbton von viel Reife und Fülle. Es ist eine hochkonzentrierte trockene Auslese mit viel Extrakt. In der Nase entdecken wir Noten von Limonen, Pfirsich und Litschi, dazu frische Kräuter, Nüsse und eine Spur Karamell. «Die Geschichte des Juhfark ist noch lange nicht zu Ende geschrieben. Wir machen jährlich bis zu zehn Versuchsvinifikationen», sagt Tamás Tornai. Es wird tatsächlich Zeit, dass sich die Weinwelt mit dieser kleinen Beule in der Erdkruste in Ungarn befasst...



Die besten Juhfark

Reinsortige Juhfark-Weine sind die grosse Spezialität der Winzer in Somló. Hier fünf besonders gelungene Crus. Riesling-Fans werden diese Weine lieben.

16 Punkte

Stephan Spiegelberg

Juhfark 2008

Sehr klare, frische Aromatik mit Noten von Zitrusfrüchten und Wiesenkräutern. Im Gaumen dicht und stoffig. Hat kernigen Gerbstoff und eine präsenzte Säure. Charakterwein mit tollen Anlagen. 2011 bis 2016.

Lajos Takács

Juhfark 2008

Elegante, noch etwas verhaltene Aromatik mit Noten von Limonen und etwas Mandarinen. Auch im Gaumen viel Frucht, vielschichtig und ausgewogen. Tolle, saftige Säure. 2010 bis 2016.

Kreinbacher

Juhfark 2007

Wunderbar reintonige Aromen von Minze, Kräutern und Zitrusfrüchten. Im Gaumen vollmundig, komplex und sehr elegant. Getragen von einer reifen und doch sehr frischen Säure. 2010 bis 2016.

Tornai

Juhfark 2007

Intensives Gelb. Aromen von frischen Kräutern und Zitrusfrucht, auch mineralische Noten. Im Gaumen reif und sehr reintonig. Hat viel Charme und Charakter. 2010 bis 2016.

16.5 Punkte

Juhfark Top Selection Grofi 2007

Glänzendes Goldgelb. Herrlich reife, vielschichtige Aromatik mit Noten von Pfirsich, Quitten und Zitrusfrüchten, mineralische Noten, Anflug von Kräutern, Waldhonig und Rauch. Im Gaumen enorm konzentriert, erinnert an eine Riesling-Auslese. Mächtig und im Abgang sehr lang. Verabschiedet sich mit einem Touch von frischer Säure. 2010 bis 2018.