



Viel strenger müssten die DAC-Koster bewerten, ob ein Wein wirklich passt.

Peter Hirsch, p.hirsch@nachrichten.at

Wird eine Marke kaputt gemacht?

„Veltliner Weinviertel DAC“ ist laut Definition und Werbung würzig/pfeffrig. Oft stimmt's nicht.

Die Werbung und Weinschreiber wie ich haben bewirkt, dass „DAC“ kein Rätsel mehr ist, sondern Districtus Austriae Controllatus bedeutet, eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung ist. Es gibt mehrere DAC Regionen für Weiß- und Rotweine verschiedener Rebsorten und es gilt: Als DAC dürfen sie nur verkauft werden, wenn Geschmack, Alkoholgehalt und Ausbau festgelegten Regel entspricht.

Beim Grünen Veltliner DAC Klassik Weinviertel gilt vor allem: würzig, pfeffrig. Ob das passt, legen „blind“ verkostende Kommissionen fest, sechs Damen und Herren, meist Winzer und Kellereinspektoren. Bisher galt 5:1. Sagen zumindest fünf Tester „ok, typisch DAC“, dann gilt's. Neuerdings gilt 4:2. Nur noch vier „ok“ sind nötig.

Diese Milde merkt man beim Jahrgang 2012 deutlich. Ich hätte zumindest einem Drittel der

1

Weingut Hofbauer
Unterretzbach
DAC Halblehen,
5,90 Euro
02942 / 25 05
★★★★☆



von mir bisher 120 verkosteten Weine das DAC verweigert.

Aber die 4:2 Regelung ist nicht das einzige Problem. Neu ist außerdem, dass die Weine zu früh geprüft werden, weil sie ab

2

Weingut Diem
Obermarkersdorf, 02942 / 82 08: DAC Obermarkersdorf, 5,80
★★★★☆
DAC Nußberg, 6,90 Euro
★★★★☆



3

Weingut Fleckl
Waidendorf, 02538 / 85281, DAC Kruttberge, 7,20 Euro
★★★★☆

schon ab Jänner verkauft werden dürfen. Viele wirken jetzt noch unfertig. Und die Alkoholgrenze wurde, statt bei vernünftigen 12,9 % zu bleiben, wieder auf 13,4 erhöht. Das kann in

”

Ich und viele andere Winzer waren gegen die Regel 4:2 und gegen die Zulassung von 13,4 Alkohol.“

■ Ludwig Hofbauer, Winzer im Weinviertel

speziellen „reifen“ Jahren akzeptabel sein, 2012 wäre dies nicht notwendig gewesen. Klar, es gibt gute DAC Weinviertel Klassik-Veltliner, aber viel weniger, als ich erwartet habe.

Der Osterhase könnte heuer ein Gourmet-Menü bringen

CULINARY **art**FESTIVAL Ein Gutschein im Osternesterl: Noch nicht alle Gala-Dinner sind ausgebucht.

Eine gute Woche noch bis Ostern. Bemalte Eier und Schokoladehasen gut und schön, aber vielleicht will der Osterhase heuer ein großzügiges kulinarisches Geschenk bringen? Für einige Gala-Dinner im April im Rahmen des „Culinary Art Festival Linz 2013“ gibt es noch Karten. Geboten werden fünf- bis sechsgängige Menüs und eine feine Weinbegleitung.

„Gusto auf Italien“: Domenico Cilenti und Salvatore Malaponti, Ristorante Surace im

Lentia, 16. April, 129 Euro.

„Junges Menü“: Vier Kochlehrlinge aus Linzer „hotspots“-Restaurants und Georg Kocmann (Silbermedaille Jugendnationalteam bei der Kocholympiade in Erfurt), Restaurant CUBUS, 19. April, 99 Euro.

„Oberösterreichs beste Köchin“: Schwerpunkt Spargel mit Elisabeth Grabmer in der Vinothek ignis, 24. April.

„Tirol & international“: Hau-

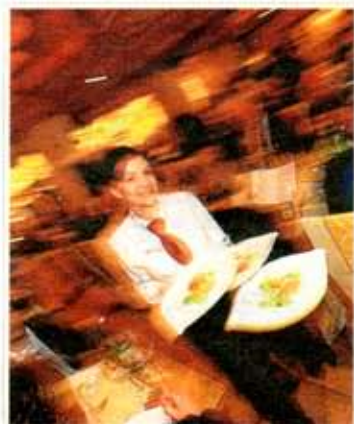


Foto: Weibold

benkoch Mario Walch, Holzpoldl, am 17. April, 149 Euro.

„Salzburg und Mediterran“: Haubenkoch Vitus Winkler, Park Inn by Radisson Linz, 25. April, 129 Euro.

„Alpen & Adria“: Hubert Wallner, Haubenkoch vom Wörthersee, Oberwirt, 24. 4., 129 Euro.

i Karten können Osterhasen in den genannten Restaurants kaufen.