



Pressemitteilung
Wien, November 2023

KASTNER AllesWein bittet zur Verkostung „100 autochthone Rebsorten“

Vor vier Jahren begann das Team von KASTNER AllesWein gezielt ein Sortiment mit Weinen aus autochthonen Rebsorten aufzubauen. Kaum bekannte Sorten aus den Weinbauländern Mittel- und Osteuropas mit einer oft abenteuerlichen bis amüsanten Geschichte wurden im Zuge dessen aufgespürt. Zu verkosten sind diese Weine am Mittwoch, den 22. November 2023, im Hotel Almanac Palais Vienna in Wien sowie am 30. Jänner 2024 im Restaurant Arravané in Graz im Rahmen einer Tischpräsentation.

In den vergangenen Jahrzehnten haben sich weltweit jene Rebsorten in den Weingärten durchgesetzt, die möglichst unkompliziert in der Pflege und ertragsbeständig sind, was zu immer ähnlicheren Angeboten in Handel und Gastronomie führte. Dies, obschon Weinliebhaber:innen und Gäste gerne Neues kennenlernen. Für das Team von KASTNER AllesWein unter der Leitung von Head Sommelier Ing. Josef Maria Schuster Grund genug, einen Gegentrend einzuleiten.

Spinnerei eines Fantasten

Motivation für dieses aufwendige Projekt waren unter anderem Erzählungen wie jene des Winzers Piero Cella aus Sardinien. „Aus Bovale kann man keinen wirklich guten Wein machen“, musste sich dieser immer wieder anhören. Als der gefragte önologische Berater sein eigenes Weingut gründete und begann, Bovale von über 90-jährigen Reben reinsortig auszubauen, wurde das als Spinnerei eines Fantasten abgetan – bis der Wein auf den Markt kam und die Skeptiker eines Besseren belehrte. Auch die Maremma ist ein spannendes Feld für Rebsortenforschung. Eine der erfolgreichsten Wiederentdeckungen ist Pugnitello, dessen Name sich von seiner an eine kleine Faust – italienisch pugno – erinnernden Traubenform ableitet. In Griechenland füllte Winzer Christos Zafeirakis 2007 den ersten reinsortigen Limniona. Eine fast vergessene Rotweinsorte aus Thessalien mit völlig eigenständigem Geschmacksprofil, die sich inzwischen wieder steigender Beliebtheit erfreut.

Ursorten und neue Stars

Österreichisch-Weiß wurde einst als typischer Wiener Heurigenwein rund um Grinzing und Heiligenstadt kredenzt. Die spontane Kreuzung aus Weißem Heunisch und einer unbekanntem Sorte ist gemeinsam mit dem Traminer auch Elternteil des Sylvaners. Sie zählt nicht mehr zu den anerkannten österreichischen Qualitätsrebsorten und dass es sie noch gibt, ist Enthusiasten wie dem Weingut Friedberger am Bisamberg zu verdanken. Manche der autochthonen Rebsorten aus der Kollektion von KASTNER AllesWein haben sich in jüngster Zeit zu richtigen „Stars“ entwickelt. Wie zum Beispiel Verdejo aus Rueda oder Tintilia aus dem Molise. Eine relativ junge Sortenzüchtung ist Probus. Die Kreuzung aus Kadarka X Cabernet ist erst rund 50 Jahre alt und noch wenig bekannt. Sie hat in Serbien eine Heimat gefunden.



Mehr als 170 Weine

Der Trend zu autochthonen Rebsorten ist längst im Gange. Zumal sich in Zeiten der Rückbesinnung auf Regionalität und Vielfalt lokal vorkommende Rebsorten wieder zunehmenden Interesses erfreuen. Sie erinnern uns daran, wie bunt die Natur ist und wie viel es in der Weinwelt noch immer zu entdecken gibt. Am Mittwoch, den 22. November 2023, werden 100 autochthone Rebsorten anhand von über 170 Weinen in Wien zur Verkostung gereicht, am Dienstag, den 20. Jänner 2024, gastiert KASTNER AllesWein mit dieser Kollektion in Graz. Begleitend dazu wurde ein Booklet aufgelegt, in dem all diese Rebsorten ausführlich beschrieben sind.

WIEN:

Was: Verkostung „100 autochthone Rebsorten-Raritäten“

Wann: Mittwoch, 22. November 2023

Zeit: 12:00 – 19:00 Uhr

Wo: Almanac Palais Vienna, Prunkräume, Parkring 14-16, 1010 Wien

Anmeldung für Fachbesucher: www.kastner.at/anmeldung-autochthone-rebsorten

Presseakkreditierung: werk@grosswerk.com

GRAZ:

Was: Verkostung „100 autochthone Rebsorten-Raritäten“

Wann: Dienstag, 30. Jänner 2024

Zeit: 12:00 – 19:00 Uhr

Wo: Restaurant Arravané, Merkur Campus Gastronomie GmbH

Conrad-von-Hötzendorf-Straße 84, 8010 Graz

Anmeldung für Fachbesucher: www.kastner.at/anmeldung-autochthone-rebsorten-graz

Presseakkreditierung: werk@grosswerk.com

SALZBURG:

Was: „WINE&FOOD PAIRINGS FÜR PROFIS, Verkostung von 12 autochthonen Rebsorten

Wann: Dienstag, 14. November 2023

Zeit: 10:30 – 11:30 Uhr

Wo: GAST Salzburg, Halle 10, Stand 0140

Anmeldung für Fachbesucher & Presse: gerald.herndl@kastner.at

Kontakt

Ing. Josef Maria Schuster | Leitung Kompetenzzentrum KASTNER AllesWein
+43 1 25048416 | josef-maria.schuster@kastner.at | www.kastner.at

Ingrid Graf | Bereichsleiterin Marketing/PR
+43 2822 9001-300 | ingrid.graf@kastner.at | www.kastner.at

Pressekontakt

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com