

An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Premium Wines of Romania: Das Weingut Villa Vinèa in Transsilvanien - Cool Climate Aromatik auf höchstem Niveau

11. Februar 2021

Villa Vinèa ist ein Weingut in Rumänien, dessen Gründung und Erfolg mit einer Geschichte verbunden sind, die das Zeug zur Legende hat. Im Mittelpunkt steht der Südtiroler Unternehmer Heiner Oberrauch, der 2001 seine Begeisterung für Wein mit einem Weingut in Rumänien umsetzte. Seine geschäftliche Karriere hatte Heiner Oberrauch mit 19 Jahren gestartet, als sein Vater ihm und seinem Bruder Georg in Bozen ein Sportgeschäft eröffnete. 1981, mit 24 Jahren, gründete Heiner das Unternehmen Oberalp. Zwei Jahre später übernahm er die Vertretung der Outdoormarke SALEWA in Italien, 1990 kaufte er den ganzen Betrieb. Später fügte er seinem Unternehmen zahlreiche weitere Outdoorfirmen hinzu und eröffnete im Pustertal das exklusive kleine Einkaufszentrum „Lodenwelt“ mit Manufaktur, Shop, Museum und Hotel, später kam die Feinkäserei Capriz hinzu, wiederum samt Museum und Produktion. Hinter allen Gründungen stand Heiner Oberrauch auch mit einem außerordentlichen sozialen Engagement.

Neben seinen Passionen als Bergsteiger und Skitourengeher pflegte Heiner Oberrauch seine Leidenschaft zum Wein und entschied sich für eine Investition in Rumänien. Er schätzte die Târnave-Region im Zentrum Transsilvaniens als perfektes Terroir ein, das den Weinen einen besonderen Charakter mitgeben würde. Wie einige andere Investoren aus westeuropäischen Ländern wollte er mit dem Weinbau Träume verwirklichen. Er hatte im rumänischen Tîrgu-

Mureș bereits 2001 eine **Textilfabrik** aufgebaut und mitgeholfen, ein **Jugendzentrum** und einen **Bauernmarkt** für lokale Produkte einzurichten. Obwohl er **Einsteiger** im **Weinbusiness** war, wusste er, dass **gute Weine gute Weinmacher** voraussetzen und so holte er sich hervorragende **Fachleute** für sein Projekt: Der **Winzer Celestino Lucin** war in Italien 2009 vom **Gambero Rosso** zum **Önologen des Jahres** gekürt worden, **Mihail Manolache** war ein hochqualifizierter **Weinbauingenieur** und **Mihaly Denes**, ein angesehener **Weinexperte**.

2006 begann die **Neubepflanzung** der Weinberge. **Heiner Oberrauch** war der **erste**, der in **Transsilvanien rote Sorten** neu pflanzen ließ. Die **rote Fetească Neagră** fühlte sich hier gleich wohl, ist sie doch nicht nur **gegenüber der Hitze** des Flachlands **resistent**, sondern auch **gegen winterliche Kälte** in Höhenlagen. Die **Region Târnave** liegt in **Zentralrumänien** auf dem **kühlen Plateau** von **Siebenbürgen** nördlich von **Sibiu** (Hermannstadt) und wird von den **Flüssen Târnave Glimmer** und **Târnave Mare** beeinflusst. Die **Weinberge** liegen hier in **300 bis 350 Metern Meereshöhe**. **Târnave** ist die **größte** und eine der **ältesten Weinregionen** in **Transsilvanien**. 2012 entstand in **Mică** bei **Nickelsdorf** im **Landkreis Mureș** in der **Nähe der Stadt Tîrgu-Mureș** das **Weingut Villa Vinèa**. Ganz in der **Nähe** liegt übrigens das mittelalterliche **Städtchen Sighișoara** (Schäßburg), **Geburtsort** des **Grafen Dracula**, der im **realen Leben** nicht mehr und nicht weniger als **Regent der Walachei** von **1456 bis 1462** war und bestimmt nicht das, was die **literarischen Verarbeitung** aus ihm gemacht hat.

Das **kontinentale Mikroklima** im **Târnave-Gebiet** gefällt den **Reben**. Es wird **bestimmt** durch die **Höhe** und die **Feuchtigkeit**, die von den **Flüssen** kommt. Grundsätzlich gibt es **verhältnismäßig warme** und **trockene Sommer** und **kalte**, meist **schneearme Winter**. Die durchgängig **starke Sonneneinstrahlung**, die **kühlen Nächte** und die dichten und anhaltenden **herbstlichen Nebel** vom Ende des Sommers bis **September** und **Oktober** sind für die **Reben** sehr **vorteilhaft**, da sie die **Aromen** in den Trauben **anfeuern**, ohne die **Säure abstürzen** zu lassen. Das **ganze Jahr** über sorgt der **leichte Wind** aus

Nordwest für trockene Trauben ohne Fäulnis und Pilzbefall. Das reduziert dramatisch die Notwendigkeit des Einsatzes von Pestiziden. Die Rebstöcke des Weinguts stehen auf schweren, kalkreichen oder schluffigen Tonböden mit Einlagerungen von Marmor, Sandstein und Auflagen von Sand und Braunerde. Im Allgemeinen speichert das Terrain Wärme und Feuchtigkeit.

Das Weingut Villa Vinèa bewirtschaftet rund 70 Hektar Rebfläche und füllt alljährlich ungefähr 80.000 Flaschen ab, 80 % davon Weißweine. Das Sortiment umfasst zwölf Weine - acht weiße und vier rote - außerdem einen weißen Schaumwein. 2022 wird ein Rosé-Sekt auf den Markt kommen. In den Weinbergen ist als Qualitätsmaßnahme in den letzten Jahren die Zahl der Pflanzen pro Hektar auf 3.300 bis 4.500 im Vergleich zum Durchschnitt von 5.500 bis 6.000 verringert und der Ertrag auf 2 bis 6 Tonnen reduziert worden. Die DOC-Bestimmungen legen für das Gebiet Mengengrenzungen von 8 bis 14 Tonnen je Hektar fest. Villa Vinèa baut zwölf autochthone und internationale Rebsorten an. Bei den weißen sind es Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rheinriesling, Muscat Ottonel und Gewürztraminer, bei den roten Fetească Neagră, Merlot und Pinot Noir. Darüber hinaus legte Heiner Oberrauch Wert darauf, dass auch seine geliebten Favoriten angepflanzt wurden, nämlich Zweigelt aus Österreich und Kerner aus Deutschland, den das Weingut noch immer als einziges in Rumänien ausbaut.

Heiner Oberrauch war es auch wichtig, dass die Weinherstellung transsilvanische Weintraditionen mit moderner Technologie und Innovation verband. So baute er die Kelterei nach dem Gravitationsprinzip über drei unterirdische Ebenen aus. 2011 wurden nach den Plänen eines italienischen Architekten auch außen die neuen Gebäude von Villa Vinèa fertiggestellt, die mit ihren weißen Wachtürmen an die alten Türme der im Mittelalter in Siebenbürgen erbauten befestigten Zitadellen und Kirchen erinnern.

Schon mit dem **erste Weinjahrgang 2011** fiel Villa Vinèa der **Weinwelt** auf, als der **2011er Gewürztraminer** auf der **ersten offiziellen rumänischen Weinverkostung 2012** als **absolut bester Wein** ausgezeichnet wurde. Seitdem werden die **DOC Târnave-Weißweine** von Villa Vinèa mit **Weinen** der berühmten **französischen Region Chablis** verglichen, obgleich sie eher mit **norditalienischen Einflüssen** gemacht werden. Jedenfalls **bewahren** sie mit jeder Flasche das **außergewöhnliche Terroir** der **Târnave-Region** und **Transsilvaniens**.

Wir konnten **sechs Weine** und den **Sekt** des **Weinguts Villa Vinèa** verkosten.

2015 Cuvée Celeste brut Târnave-Târnaveni DOC-CMD

Wer nicht weiß, dass aus **Rumänien Spitzenweine** kommen, glaubt auch kaum, dass dort **Sekt** auf **allerhöchstem internationalen Niveau** gemacht wird. Und genau den haben wir jetzt im **Glas**. Er ist nach **traditioneller Methode** erzeugt, will heißen mit **Gärung** in der **Original-Flasche**, also wie **Champagner**. Der **2015er** ist der **zweite Jahrgang**, den Villa Vinèa vom **Cuvée Celeste** mit nunmehr **1.000 Flaschen** auf den Markt gebracht hat. Die **Rebstöcke** für den **Grundwein** stehen auf einem **Plateau** in **320 - 350 m Höhe**, wo das **kühle Mikroklima** für das **notwendige Säuregerüst** sorgt, ohne dass allzu **unreif** gelesen werden muss. Die **2015 geernteten Trauben** wurden im **Edelstahl vergoren**, die **zweite Gärung** erfolgte auf der **Flasche** mit **36 Monaten Hefelager** bis im **März 2019 degorgiert** wurde. Der **Celeste brut** ist eine **Cuvée** aus **50 % Fetească Regală**, **40 % Rheinriesling** und **10 % Pinot Noir**.

Im **weißgold gefärbten Glas** sehen wir eine **beständige Perlage** mit einer **feinen Mousse**. Die Noten von **Zitrusfrüchten**, **grünen Äpfeln**, **Birnen** und **Hefe** verheißen schon über die **Nase** den Hauch von **Eleganz**. Das bestätigt sich am **Gaumen**, der verwöhnt wird von **Birnen** und **Limetten**, die im Abgang von subtilen **Brioche-Aromen** und etwas **Vanille** begleitet werden. Die **knackige Säure** intensiviert das **Aromenpanorama** und lässt einer **süffigen Süßlichkeit** Richtung

halbtrocken viel Raum. Man kann **sensorisch gut nachvollziehen**, wie **jede Rebsorte ihre Eigenart beigesteuert** hat: die **Fetească Regală** die **dichte Struktur und Aromatik**, der **Rheinriesling** die **Säure** und der **Pinot Noir** die **seidige Konsistenz**. Ein **herausragender Spitzensekt**, den man als **eleganten Solisten** genießen sollte, er schäumt aber auch **hervorragend zu einem Graved Lachs** und beeindruckt als **lustvoller Schmeichler** zur **Eröffnung jeder Sommerparty**.

2017 Fetească Neagră Premium Târnave-Târnaveni DOC-CMD

Die **Rebstöcke** für diesen **reinsortigen Fetească Neagră** stehen auf **schweren, mineralischen Lehmböden**, **geerntet wurde Ende Oktober**. Die **Maischegärung** fand im **Edelstahl** statt, der **Wein reifte 10 bis 12 Monate** in **rumänischen Eichenholzfässern** und ruhte noch **drei bis vier Monate** auf der **Flasche**. Er ist ein **äußerst schmackhafter und hochqualitativer Beleg** dafür, dass man im **traditionellen Weißweingebiet Transsilvanien** auch **hervorragende Rotweine** machen kann, die **weniger Würze** haben mögen als im **sonnengetränkten Süden**, dafür aber eine **gefälligere Tanninstruktur**.

Im **Glas** blitzt der **2017 Fetească Neagră Premium** in einem **dichten Rubinrot** und signalisiert schon nach **kurzer Öffnung**, dass seine **Aromatik** gar nicht so weit von einem **Pinot Noir** entfernt liegt: **dunkle Süßkirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere** und ein **kleiner Akzent Pflaume**. Im **Mund** schmiegt er sich **sanft und fruchtig** an mit **gut eingebundenen weichen Tanninen**, **etwas Mineralik**, einer **schönen Süßlichkeit vom Holz** und einer **aktiven Säure**, die mit einem **spielerischen Anflug von Opulenz** ein **elegantes Finish** ansteuern. Er ist durch seine **gute Balance** sehr **rund und samtig**, macht aber gleichwohl **guten Druck** und **zeigt Persönlichkeit**. Er passt perfekt zu jeder Art von **Pasta**, auch mit **stark gewürzten Saucen**.

2016 Kerner Premium Târnave-Târnaveni DOC-CMD

Die in **Rumänien seltene Rebsorte Kerner** kommt ursprünglich aus **Deutschland**, wo sie **1929 in Lauffen am Neckar** aus **rotem**

Trollinger und **weißem Riesling** gekreuzt wurde. In **deutschen Anbaugebieten** ist ihre **Verbreitung** in den letzten Jahren **dramatisch zurückgegangen**, zuletzt wurde sie **überwiegend** für **billige Ramsch-Weine** missbraucht. **Heiner Oberrauchs Kabinett-Kerner** ist eine **hochwertige Kreation**, die ein **interessantes transsilvanisches Terroir** abbildet. Die Reben wachsen in **rund 350 Metern Meereshöhe** auf **nach Süden ausgerichteten Hängen** mit **mineralisch-lehmigem Boden**. Die Trauben wurden **Ende September geerntet** und der Most bei **20°C temperaturkontrolliert** im **Edelstahl vergoren**. Der Wein blieb **rund neun Monate** auf den **Feinhefen** und **ruhte drei bis vier Monate** auf der Flasche.

Das fantastische **Aromenspektrum** reicht sortentypisch von **frischen Äpfeln** über **Pfirsiche, Aprikosen** und **reifer Papaya** bis zu **floral-blumigen Noten**, zu denen **winzige Andeutungen** von **Gras** und **Heu** hinzukommen. **Ständig schweben** auch **deutlich mineralische Lüftchen** und eine **Anmutung** von **Muskat** aus dem Glas. Der **Geschmack** folgt den **Bukettaromen**, macht aber eine **spannende Entwicklung** auf der Zunge mit: Es **beginnt** mit **süßlichen Anklängen** von **Honig** und **weißen Pfirsichen**, geht weiter mit **Äpfeln** und **Passionsfrucht** und **klingt** aus mit einem **sanften Muskatton**, einer gewissen **Würze** und einer **leichten, modern salzigen Mineralität**. Die **milde Säure** gestaltet den **Abgang** **weich** und **geschmeidig**, **ohne** dass der Wein an **Frische** verliert. Vielmehr **imponiert** im **Gesamteindruck** seine **feinaromatische Süffigkeit**, die einen **saftigen Trinkfluss** erzeugt. Das ist der Wein, der **gerne vielfältige Salatvariationen** oder auch **Räucherlachs** begleitet.

2017 Sauvignon Blanc Selection Târnavă-Târnaveni DOC-CMD

Die Trauben dieses **Kabinett-Weins** wurden schon im **Weinberg** **streng manuell selektiert**. Die **Gärung** des **Mosts** erfolgte bei **kontrollierten 20°C** über **sechs bis sieben Monate** im **Edelstahltank**. **Abgefüllt** **ruhte** der Wein **weitere drei bis vier Monate**. Er **rangiert** mit seiner **hohen Qualität** zu **Recht** in der **Selection-Linie** des **Weinguts**.

Im **Glas** zeigt sich der **2017 Sauvignon Blanc Selection** in hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Er überrascht mit einer **janusköpfigen Aromatik**, die **Stilistiken der Klassik und Moderne kombiniert**: Einerseits fruchtige Noten von Holunder, weißem Pfirsich und Stachelbeere, andererseits vegetabile Aromen von Gras und Brennnessel. Dazu kommen Zitrustöne und eine liebliche Abrundung von Sommerblumen. **Geschmacklich** sind alle Richtungen handwerklich gekonnt integriert, darüber hinaus bemerken wir Birne, Grapefruit, Melone, Limette, Paprika und ein wenig Basilikum. Begeistert genießen wir die **präsenste feine Säure** und die **markanten mineralischen Ausprägungen** im **saftigen, geschmeidigen**, zuweilen herrlich **exotisch anklingenden, weichen Finale**. Das ist ein **dichter, fast fülliger Sauvignon Blanc** mit einer **süffig würzigen und vollfruchtigen, durchweg frischen, eleganten Struktur**. Er beeindruckt als Aperitif und wertet ein schlichtes Brathähnchen ungemein auf.

2018 Fetească Albă Selection Târnavă-Târnaveni DOC-CMD

Schon die gelbgrüne Farbe im **Glas** lässt einen **jungen frischen Wein** von der beliebten **autochtonen Rebsorte** erwarten. Es spricht für das **solide Winzerhandwerk** von Villa Vinèa, dass die **vollreif geernteten Trauben** mit so **jugendlichem Schwung** vinifiziert wurden. Den legt die **Rebsorte** oftmals schon im **Weinberg** vor, reift sie doch **expressmäßig** in etwa **150-160 Tagen** und **baut** in dieser Zeit bereits **große Mengen an Zucker**, sprich **Öchsle**, auf. Sie lässt sich im **Ausbau** gut **beeinflussen** und **überrascht** immer wieder mit ihrer **Flexibilität** und **sensorischen Botschaft** vom **jeweiligen Terroir**. Das **passt gut zur semantischen Ableitung** des Namens **Fetească Albă** von **jungfräulichen Feen und Elfen** und dies wiederum zur **rumänischen Tradition**, einen **Wein mit weiblichen Eigenschaften** zu **personifizieren**.

In der **Nase** lockt der **2018 Fetească Albă Selection Kabinett** langsam, aber dann stetig mit belebenden **Aromen** von Akazien, reifen grünen Birnen, Zitrus, grünen Äpfeln und Grapefruitschale. Auch ein gewisser Duft von Weintrauben drängelt sich immer wieder

nach vorne. Der **Gaumen** wird gestreichelt von einer **vibrierenden Mineralität**, einer extrovertierten floralen Blumigkeit, die an Orangenblüten erinnert, und einem Ensemble von reifen Birnen, grünen und gelben Äpfeln, roter Grapefruit und Zitrusfrüchten. Die **flippige Säure** und die **kernige Mineralik** haben sich im **Abgang** längst vertragen und verströmen mit **wohldosierter Frische** eine ausgeglichene **Harmonie** und einen **swingenden Trinkfluss**. Das ist der **charmante Weißwein**, der unter seiner **Jugendlichkeit** große Klasse verbirgt. Wenn Sie **knackige, junge Weiße** mögen, dann ist dies eine **Schönheit**.

2016 Diamant Fetească Regală-Fetească Albă Selection Târnaven-Târnaveni DOC-CMD

Die **weiße Cuvée Diamant** mit Kabinett-Status ist komponiert aus den **autochthonen Rebsorten Fetească Albă und Fetească Regală**. Die Trauben wurden **von Hand geerntet** und **vor der Pressung teilweise entrappt**. Die **Gärung** erfolgte **temperaturkontrolliert** bei **20°C**, der **Wein reifte** dann mit **Battonage** und **malolaktischer Fermentation** für **sechs Monate** nach **Sorten** **getrennt** in **erst-, zweit- und drittbelegten Eichenbarriques** allerbesten **französischer Provenienz**. Nach dem **Blending** ruhte die **Cuvée** noch **sechs Monate** auf der **Flasche**.

In der **Nase** veranstaltet der **Diamant** eine mittlere Explosion von üppigen Frucht- und dezenten Barrique-Aromen. Einheimische Birnen und Äpfel, aber auch exotische Verlockungen von Ananas und Honigmelone befreien sich aus dem Glas. Manchmal wähnt man sogar süßliche Anbahnungen von Rosen und kandierten Elstar-Äpfeln auf der Spur zu sein. Sicherer in der **Nase** zu verorten sind da schon die wunderschönen Strömungen von kostbarer Vanille. Am **Gaumen** dann eine **hohe Eleganz** mit **subtiler Mineralität**. Wieder trumpfen gelbe Äpfel, Zitrus, gelbe Birnen, Pfirsich und Vanille auf, vollmundig und samtig, süßlich und voller Saft. Noch im **langen**, bemerkenswert **cremigen Abgang** ist der **Geschmack intensiv** und kehrt die Grapefruit-Richtungen und eine schöne Vanille vom Holz heraus. Die **potente Säure** ist **gut austariert** und **krönt den Barrique-Charakter**

mit einer **sinnfrohen Finesse** und **enormem Trinkfluss**. Das ist ein **saftiger, sehr komplexer Wein**, dem der **Holzausbau** eine **gute Struktur** und **Rundung** mitgegeben hat. Der noch **junge Jahrgang** ist eine **interessante** und **sehr individuelle Interpretation** der **beiden Rebsorten**. Es ist auch einer der **seltenen Weißweine**, deren Kraft es mit **Pasta-Variationen** an **opulenter Käse- und Rahmsauce** aufnimmt. Der Wein wurde vom **Gault & Millau Romania** als **besten rumänischer Wein** aus **weißen lokalen Rebsorten** ausgezeichnet.

2016 Pinot Noir Premium Târnave-Târnaveni DOC-CMD

Das ist der **Pinot Noir** aus der **Premium-** und damit **mittleren Linie** des Weinguts. Er **reifte 18 Monate** in **französischen Eichenholzfässern** und **ruhte 12 Monate** auf der **Flasche**. **Pinot** ist bekanntlich der **Intellektuelle unter den Weinen**, der sich im **Weinberg** und im **Keller wie eine Diva anstellen** kann. Das hat man bei **Villa Vinèa** gut in den **Griff** bekommen und ihm **Frucht, Finesse** und **Mineralität** entlockt.

Farblich präsentiert sich der Wein in einem **tiefroten, relativ transparenten Rubin**. **Fruchtige Aromen** von **Erdbeeren, Himbeeren, einigen Brombeeren** und **vielen Sauerkirschen** klettern aus dem Glas, gefolgt von **überreifen Feigen, Kräutern** und **etwas Würze** vom **Eichenholz**. Am **Gaumen** **explodiert** der Wein nicht, sondern **tastet leicht und locker** die **Geschmacksknospen** ab. Gleichwohl schmeckt er **kräftig** nach **roten Beeren, getrockneten Kirschen** mit **feinen süßlichen Nuancen** von **Viktoria-Pflaumen** und **ein wenig Karamell**, alles in einem **frischen mineralischen Rahmen**. Die **dezente Säure** und die **sanften Tannine** lassen sich selbst im **Abgang** nicht zu **Aggressionen** hinreißen und **verhalten sich bis in den Nachhall gut erzogen**. Dieser Wein ist eine der **besonderen Kreationen** aus der **glücklichen Verbindung** von **Heiner Oberrauch** mit **Celestino Lucin** und **Mihaly Denes**. Er ist eine **kleine Hommage** an eine **große Rebsorte** und **demonstriert, auf welch hohem Niveau** man in **Rumänien gute Weine** **vinifiziert**.

Im Hörerlebnis berichtet **Mircea Matei**, **General Manager** von **Villa Vinèa**, über die **Entwicklung** des **Weinguts**, das **Sortiment** und den **Ausbau der Weine** von **Villa Vinèa** (in englischer Sprache).

➞ mehr Infos über
das Weingut Villa Vinèa
<http://villavinea.com/de/>

➞ mehr Infos über Premium Wines of Romania
<https://premiumwinesofromania.com/>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**
E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de