

NADOR

Blaufränkisch von der ungarischen Seite des Eisenbergs

Pressedossier

Wine&Partners . Wien . T: +43 1 369 79 90 0 . office@wine-partners.at

Inhalt

<u>Die Idee</u>	3
<u>Das Projekt</u>	5
<u>Das NADOR - Trio</u>	8
Reinhold Krutzler	8
Imre Garger	9
<u>Der Wein</u>	10
NADOR 2009.....	10
<u>Die Lagen</u>	11
Wanzer	11
Stuala.....	12
Daten und Fakten zu den Weingärten	13
<u>Der Name NADOR</u>	14
<u>Die Geschichte des Südburgenlands und des Eisenbergs</u>	15
<u>Vita Rainer Garger</u>	17
<u>Das Projekt NADOR im Überblick</u>	17
<u>Pressestimmen</u>	18
<u>Kontakt</u>	19

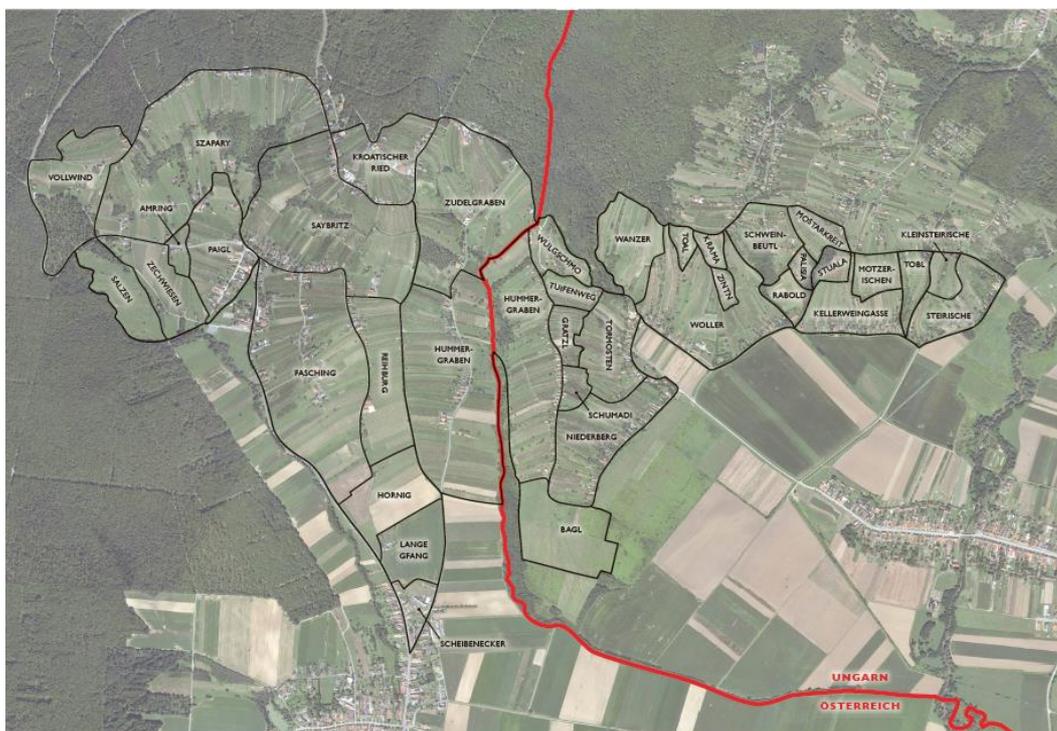
Die Idee

„Garger, Du spinnst!“, war die erste Reaktion eines engen Freundes, als ihm Rainer Garger von seinem Vorhaben erzählte. Auf den ersten Blick wirkte die Idee ja tatsächlich reichlich abwegig:

„Ich habe zwar keine Ahnung vom Weinmachen, möchte es trotzdem unbedingt versuchen. Ich will Weine kreieren, köstliche Weine, aus Blaufränkisch-Trauben vom Eisenberg – aber von der anderen, von der ungarischen Seite. Denn kaum jemand weiß, dass dort ein hervorragendes Terroir für Blaufränkisch-Weine zu finden ist.“

Das sagte Rainer Garger vor etwas mehr als zwölf Jahren, und alle schüttelten nur den Kopf. Aber als langjähriger Unternehmer hat er gelernt, Visionen auch tatsächlich umzusetzen. Die Idee vom eigenen Wein ließ ihn nicht mehr los – und allen Skeptikern zum Trotz wurde der Traum Wirklichkeit: nach mehr als einem Jahrzehnt der hartnäckigen Entwicklungsarbeit kam im Frühling 2013 der erste Jahrgang des eigenen Weines auf den Markt, **NADOR 2009**. Die Trauben stammen zur Gänze aus den eigenen Weingärten auf der ungarischen Seite des Eisenbergs, der jenseits der Sprachgrenze Vas-Hegy genannt wird.

Der Neo-Winzer lag mit seiner Idee völlig richtig: es stimmt, dass auf der ungarischen Seite des Vas-Hegy Bedingungen herrschen, die große Weine aus der Blaufränkisch-Traube reifen lassen – frisch, markant, seidig-elegant, mineralisch, von Wärme und Würze geprägt. Ganz ebenso, wie Rainer Garger Rotweine liebt und wie er sie gemeinsam mit Reinhold Krutzler keltert – kompromisslos im Qualitätsanspruch und dem Ausdruck des lokalen Terroirs verschrieben.



Der Eisenberg gelegen im Weinbaugebiet Südburgenland und Sopron; links der roten Linie befindet man sich auf österreichischem, rechts davon auf ungarischem Boden.

Die Motivation

Rainer Garger, 1963 in Graz geboren und in Krems an der Donau aufgewachsen, hatte schon immer Bezug zu Wein - und aufgrund zahlreicher Urlaube Bezug zu Ungarn. Beide Vorlieben wurzeln in der Familiengeschichte: Garger´s Familie väterlicherseits stammt aus dem ungarischen Vaskeresztes (zu Deutsch: Großdorf), einem kleinen Örtchen mit heute rund 300 Einwohnern, gelegen am Fuße des ungarischen Eisenbergs, nur wenige Meter von der österreichischen Grenze entfernt (9 km östlich von Deutsch-Schützen, 120 km östlich von Graz, 130 km südlich von Wien).

Als Kind, und später immer öfter, besuchte er seine Großeltern und Verwandten in Vaskeresztes und verliebte sich mehr und mehr in diese Gegend. Bei jedem Besuch waren gemütliche Nachmittage im Weinkeller der Großeltern obligatorisch, wo immer zu herzhaften, selbst gemachten Jausen der typische, ehrlich produzierte Eisenberger Kékfrankos getrunken wurde. So lernte Rainer Garger die Weine in ihrer Ursprünglichkeit dort kennen, wo sie auch reifen und vergoren werden. Und mit jedem Besuch wuchs ihm die Sorte Blaufränkisch mehr ans Herz.



Die Weingärten befinden sich in unmittelbarer Grenznähe zu Österreich auf ungarischem Staatsgebiet.

Mit der Liebe zum Blaufränkisch keimte daher bald auch unterschwellig der Wunsch, selber einen reinsortigen Kékfrankos höchster Qualität aus diesen Trauben zu keltern – einen, der zum Besten zählen sollte, was dieses Gebiet hervorbringen kann. Der Gedanke an das spezielle Terroir rückte dabei rasch in den Vordergrund. Es sollte ein Wein werden, der die einzigartige Mineralik des schiefer- und quarzhältigen Bodens widerspiegelt, ein individueller Wein mit markiger Persönlichkeit und höchsten Qualitätsansprüchen, der Weinkennern Anerkennung abringt und ihnen die Augen für diese immer noch unterschätzte Weinregion öffnet. **NADOR** versteht sich als Botschafter des (ungarischen) Eisenbergs und will dazu beitragen, dieses exklusive Weinanbaugebiet vor allem in Österreich und Ungarn, aber auch international bekannter zu machen. Angesichts derart hoher Ansprüche hat man sich bei der „Erschaffung“ von NADOR viel Zeit gelassen, bis der erste „Grand Vin“ dem Publikum präsentiert wird – ganze vier Jahre nach der Ernte, nach 18 Monaten behutsamer Reifung im Fass und einer ausreichenden Ruhephase in der Flasche. Das Ergebnis spricht für sich: **NADOR 2009** kam der Vision eines wirklich großen Blaufränkischen schon sehr nahe.

Das Projekt

NADOR ist ein Gemeinschaftsprojekt: Rainer Garger als Initiator, sein Cousin Imre Garger zeichnet für die Bearbeitung der Weingärten verantwortlich und der international renommierte und mit dem Terroir über viele Jahre verbundene Winzer Reinhold Krutzler vinifiziert die Trauben.

Der Grundstein für NADOR wurde im Jahr 2001 gelegt. Bei einem Wochenendausflug zum Eisenberg gemeinsam mit seiner Frau Sandra, welche von Anfang an die Begeisterung für den harmonischen Landstrich mit ihm teilte, unternahm man den obligatorischen Spaziergang zum Familienkeller mit seinem Onkel Lajos Garger. An dem sonnigen Nachmittag zeigte sich der Weinberg von seiner schönsten Seite. Die steilen, süd-westlich orientierten Hänge des Vas-Hegy, nach Einschätzung Gargers bestens für den Weinbau geeignet, gingen abrupt in die Ebene über - und lagen teilweise brach.

„Warum werden diese einmaligen Lagen nicht genutzt?“, erkundigt er sich. Die Antwort des Onkels kam prompt: „Dort sind vor rund 50 Jahren die besten Weine gewachsen, aber die steilen Hänge will heute niemand mehr bewirtschaften!“ Das reizte Garger.



Ein Blick über die sanfthügelige Landschaft am Eisenberg © Sandra Garger

Mit Hilfe seines Vaters Emmerich Garger und seines Cousins Imre Garger, welche in ungezählten Stunden den Ankauf der Weingärten realisierten und halfen, die sprachlichen Barrieren zu überwinden, erwarb er zunächst ca. zwei Hektar der Lage „Wanzer“. Der Erwerb dieser Lage verlangte von beiden Ausdauer und jede Menge Nerven, denn der Grund stand zum Teil im Besitz der Gemeinde Vaskeresztes (wo entsprechende Gemeinderatsbeschlüsse nötig waren), und der Rest wurde von über 20 verschiedenen Besitzern erworben, welche mittlerweile in alle Welt verzogen waren, teilweise verstorben und deren Erben nur mit viel Liebe zur Detailarbeit ausfindig zu machen waren.

Dieses mühevollen und langwierigen Zusammentragen von Fakten, Notariatsakten und endlich Kaufverträgen bildete den Startschuss für **NADOR**. Wenig später schenkte ihm sein Vater zu seinem 40. Geburtstag 0,17 Hektar Weingarten der Lage Stuala, welche seine Großmutter zeit ihres Lebens bearbeitet hatte. Im Jahr 2003 erwarb Garger 0,7 Hektar der Lage Woller. Heute

werden mehr als vier Hektar Weingärten bewirtschaftet, welche alle in den Jahren 2003 - 2007 mit Blaufränkisch-Reben neu bepflanzt wurden.



Rainer Garger mit seiner Tochter Paula, seinem Sohn Moritz und Hund Lucy am Eisenberg

Von Anfang an war für Garger klar, dass sein Wein ein besonderer Wein sein sollte. Ein Blaufränkisch von höchster Qualität, welcher die Handschrift des mineralischen Terroirs trägt und der stolz von seiner Herkunft vom Eisenberg erzählt. Ein Wein, der diese einzigartigen, charakteristischen Züge des Eisenbergs trägt: die Frische, die kantige Mineralik, die Würze, die Vollmundigkeit, welche sich nach ausgiebiger Reifezeit zu einer unglaublichen Harmonie verbinden. Der lange Reifungsprozess (beginnende Trinkreife nach 4 – 5 Jahren) ist auch der Grund, warum **NADOR 2009** erst nach 4 Jahren auf den Markt kam, harmonisch ausbalanciert, nicht weiter gelagert werden muss, aber locker zehn bis fünfzehn Jahre Kellerpotenzial mitbringt.

In seinem „normalen“ Leben leitet Rainer Garger ein europaweit agierendes Verpackungsunternehmen, er weiß also, dass man sich vom etablierten Angebot abheben muss, um als Newcomer auf dem Markt reüssieren zu können. Beim Wein bedeutet das: Er muss zu den Besten gehören. Garger erkannte früh, dass er ohne fachlichen Beistand erfahrener Profis nicht auskommen würde – und wandte sich daher an einen der Besten der Region, nämlich den Winzer Reinhold Krutzler, der in Deutsch-Schützen ansässig ist, das Südburgenland kennt, aber auch den Blick über die Grenze „nach drüben“ gewagt hat.

Reinhold Krutzler kannte das Potenzial des Terroirs auf der ungarischen Seite. Er kennt die Weingärten, weiß, dass diese neben dem Schiefer auch seltenen faszinierenden Quarz enthalten und hat daher das Projekt bereits in einer sehr frühen Phase unterstützt – mit einer einzigen Einschränkung: *„Die Qualität und lokale Ausprägung des Weins muss immer erste Priorität haben! Da werde ich keine Kompromisse eingehen. Unser Ziel muss sein: Ein reinrassiger Kékfrankos der absoluten Spitzenklasse!“* Damit war alles besprochen. 2007 und 2008 wurden die ersten Lesen eingefahren. Krutzler erinnert sich: *„Um das Zusammenspiel von Trauben und Boden besser zu verstehen, haben wir den Wein 2007 im Stahltank ausgebaut, die so gewonnen Erkenntnisse 2008 weiter vertieft und den Jahrgang in gebrauchten Holz ausgebaut. So haben wir die Eigenheiten und*

den Reifeprozess der Trauben am besten kennengelernt. Mit 2009 waren wir dann erstmals sehr zufrieden."

Der Jahrgang 2009 wurde aus Trauben der Rieden Wanzer, Woller und Stuala gekeltert.

Mehr als zehn Jahre nach dem Erwerb des ersten Weingartens war es soweit: Im Frühjahr 2013 kam **NADOR 2009** auf den Markt.

Der erste Jahrgang von **NADOR** wurde ausschließlich in Magnums abgefüllt – ganze 500 Flaschen hat es davon geben. Sie stellen also echte Raritäten dar.



In den nächsten Jahren läuft die Produktion dann aber in vollem Umfang an und Rainer Garger rechnet mit ca. 4.000 Flaschen pro Jahr. Ab dem Jahrgang 2011 wird NADOR ausschließlich aus der Lage Wanzer gekeltert.

Das NADOR - Trio

Rainer Garger

Mit der in der Landwirtschaft notwendigen Ausdauer - „ein Generationenprojekt“ - hat er seine Idee verfolgt und das Projekt **NADOR** auf die Beine gestellt. Rainer Garger ist der Initiator von **NADOR**, ist selbstverständlich vom Weingarten bis zur Vinifizierung in alle Entscheidungen eingebunden, verantwortet den Verkauf und trägt die finanzielle Verantwortung. Bei der Verwirklichung des ehrgeizigen Projekts unterstützen ihn seine Partner.



Foto: Sandra Garger

Reinhold Krutzler

Krutzler ist für die Vinifikation von NADOR verantwortlich. Bereits die Jungfernerlese 2007 und dann die Folgejahre 2008 sowie NADOR 2009 tragen seine Handschrift. Über Stil und Ausbau entscheiden Krutzler und Garger gemeinsam, die Verantwortung für die Vinifikation liegt aber letztlich bei Krutzler.

„Ich war von Anfang an von diesem Projekt begeistert. Der Reiz, mit Trauben, die von der anderen Seite des Eisenbergs stammen, zu arbeiten ist wahnsinnig groß. Ich kann die

nächsten Jahrgänge kaum erwarten.“



Foto: Sandra Garger

Der anfang 40 Jahre alte Winzer zählt seit Jahren zur absoluten Rotwein-Elite. Mit Krutzler hat Garger einen der besten und erfahrensten Blaufränkisch-Produzenten am Eisenberg gewinnen können. Bereits sein Vater Hermann Krutzler legte in den 1960er Jahren den Grundstein für den Qualitätsweinbau. Reinhold Krutzler bringt das Terroir in die Flasche, wie kaum ein anderer. Zu 80 Prozent wird in seinem Weingut Blaufränkisch kultiviert. Wenig überraschend ist, dass der Top-Wein des Hauses auch eine Blaufränkisch-Selektion aus bis zu 50 Jahre alten Reben ist: Der berühmte **Perwolff**.

Imre Garger

Der ungarische Cousin von Rainer Garger managt vor Ort die gesamte Weingartenarbeit. Liebevoll kümmert er sich um das Wohlergehen der Rebstöcke. Naturnahes Wirtschaften liegt ihm besonders am Herzen. Der Weingarten ist für den Autodidakten der schönste Arbeitsplatz. Er kennt jede einzelne Parzelle wie seine Westentasche.



Foto: Sandra Garger

„Ich kenne hier jeden Stein und jeden Rebstock. In Nador erkenne ich den Boden wieder, ich kann ihn förmlich riechen und schmecken.“

Imre Garger bewirtschaftet selbst drei Hektar rund um Vaskeresztes. Seine prämierten Weine werden größtenteils in Ungarn verkauft.

Der Wein

NADOR 2009

2009 war ein sehr gutes Jahr. Herrlich gesunde und ausgereifte Blaufränkisch Trauben aus der Lage Wanzer, Woller und Stuala wurden von Hand geerntet und sofort in den Keller von Reinhold Krutzler gebracht. Dort wurden sie gerebelt - die Kämme zu 100% von den Beeren getrennt. NADOR wurde bei maximal 30 Grad 10 Tage lang spontan vergoren und täglich 2mal umgepumpt. Anschließend wurde der Wein rund 3 Wochen in Kontakt mit der Maische stehen gelassen. Nach dem biologischen Säureabbau reifte der Wein rund 19

Monate in gebrauchten Fässern aus (80 % in 500-Liter und 20 % in Barriques).



Foto: Herbert Lehmann

Reinhard Krutzler beschreibt NADOR 2009 wie folgt:

„Der Wein präsentiert sich purpurrot mit violetten Reflexen im Glas, die Farbe ist dicht. In der Nase findet man betörende Aromen von reifen, schwarzen Früchten, eine feine Würze; die Säure ist erfrischend, am Gaumen prickelt die Mineralität. Der Wein überzeugt mit einem vollen Körper, ist vielschichtig und bleibt lange im Abgang.“

Falstaff-Chefredakteur Peter Moser notiert in seiner Verkostungsnotiz vom 1. Dezember 2012 zu **NADOR Kékfrankos/Blaufränkisch 2009**:

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze und Nougat, feines, tabakig unterlegtes Bukett. Stoffig, straffe Textur, frische Kirschenfrucht, gut integrierte Tannine, angenehme Würze, mineralischer Touch im Abgang, gute Balance und Frische, zeigt eine gute Länge, bereits antrinkbar, verfügt über Reifepotenzial.“

92/100 Falstaff-Punkte.

Die Lagen

Wanzer

Die Zufahrt zu diesem drei Hektar großen Weingarten ist besonders idyllisch: Man steigt eine schmale Straße bergan, fährt durch einen kleinen Laubwald, der teils mit schönen, alten Eichen bestückt ist, bis man oben am Brunnen graben ankommt und die herrliche Aussicht genießt.

Noch vor wenigen Jahren war hier nichts von Weinbau zu sehen: Rund 60 Jahre lang lag die Fläche brach. Rainer Garger ließ das Gestrüpp roden und formte mit Raupe und Bagger die alte Geländestufe neu. Im Jahre 2003 wurde auf der neu angelegten Fläche Blaufränkisch ausgepflanzt.

„Uns faszinierte der Gedanke einen 60 Jahre ruhenden Boden wieder seiner ursprünglichen Bestimmung zuzuführen“, so Garger.

Die Lage zeichnet sich durch den besonders kargen Boden aus, reich an

Schiefer und Quarz, oft nur wenige Zentimeter von fruchtbarem Humus bedeckt.

Der steil abfallende, südlich orientierte Weingarten erstreckt sich auf einer Seehöhe von 330 – 370 m.

Das Klima zeigt pannonische Einflüsse; beinahe 300 Sonnentage im Jahr mit trocken, heißen Sommern und teils sehr kalten Wintern. Die Temperaturschwankungen in der Reifephase im Tages-Nachtverlauf sorgen für das angenehme Säurespiel.



Foto: Sandra Garger

Woller

Dieser 0,7 Hektar große, südlich orientierte Weingarten, liegt am Fuße der auslaufenden Eisenberghänge. Die Lage zeichnet sich durch einen tiefen, fruchtbaren Boden aus, im Untergrund teils lehmig, teils mit feinem Schiefer durchzogen. Der Weingarten befindet sich auf einer Seehöhe von 310 m. Trauben aus der Lage Woller sind ebenfalls in NADOR 2009 verarbeitet.



Foto: Sandra Garger

Stuala

Das sind jene 0,17 Hektar Land, die bereits von Gargers Großmutter bearbeitet wurden. Die Lage Stuala hat als einzige westliche Orientierung liegt am östlichen Teil des Vas-Hegy. Der karge Boden weist einen hohen Schieferanteil auf einer Seehöhe von 330 – 340 m aus. Die Reben werden aufgrund ihrer exponierten Lage von den häufig wehenden Winden sehr gut durchlüftet. Die Trauben dieser Lage wurden ebenfalls für NADOR 2009 verwendet.

Daten und Fakten zu den Weingärten

- Pflanzdichte: ca. 5.000 Stöcke pro Hektar
- 2,3 m Zeilenabstand; 0,9 m Stockabstand (übliche Pflanzdichte am Eisenberg)
- Alle Reben in den Jahren 2003 - 2007 neu ausgepflanzt
- Reberziehung: 1 Strecker, 8 Augen
- Begrünter Boden, jede Zeile geschlossen, Klee und Gras zwischen den Zeilen
- Naturnahe, schonende Bewirtschaftung der Weingärten

Der Name NADOR

Besonderes Herzblut investierten Sandra und Rainer Garger in die Suche nach einem individuellen und außergewöhnlichen Namen für ihren Rotwein, der nicht nur markant klingen sollte, sondern auch die beiden Länder Österreich und Ungarn geschichtlich verbindet.



Ausgangspunkt der Recherchen war natürlich das geschichtsträchtige Kloster Pernau (ursprünglich als Benediktiner-Niederlassung gegründet) und der benachbarte Geburtsort seines Vaters. Das Kloster war seit seiner Gründung in 1219 über Jahrhunderte der gesellschaftliche und wirtschaftliche Mittelpunkt der Region. Der Gründer des Klosters, Banus Chepan, der Nador (der königliche Gesandte), war der Spross eines alten Adelsgeschlechts auf heute ungarischem Boden. Das Kloster widmete sich von Anfang an der Landwirtschaft, Viehzucht und dem Weinbau. Eine der zum Einflussbereich des Klosters gehörenden fünf Ortschaften ist das heutige Vaskeresztes, in dessen Verantwortung der Weinbau lag.

Kurze Zeit nach der Gründung ging das Kloster in den Besitz der Zisterzienser über und durchlebte bis ins 18. Jahrhundert eine wechselvolle Geschichte, wurde während der Türkenbelagerung 1526 - 1532 verlassen und danach wieder bewirtschaftet. Irgendwann im 18. Jahrhundert verfiel die Anlage und wurde 1799 endgültig abgerissen.

Auf der ursprünglichen Stätte des Klosters stehen heute die Überreste des später errichteten „Gehöft Althof“ in unmittelbarer Nähe zum Pinka-Fluss auf ungarischem Gebiet, direkt an der Grenze zu Deutsch-Schützen.

Nachdem die von Garger erworbenen Weingärten ursprünglich vermutlich einmal zum Besitz des Klosters gehört haben, erschien Nennung des Weines nach dem Gründer Istvan Nador plausibel. Im Rahmen der Recherchen stieß man auch auf das ehemalige Wappen der Gemeinde Vaskeresztes, welches bis 1921 in Verwendung war. Das Wappen ziert heute das Etikett von NADOR.

Die Geschichte des Südburgenlands und des Eisenbergs

Die Geschichte des Burgenlands ist eine wechselvolle. Erst 2011 feierte man 90-jährige Zugehörigkeit des Burgenlands zu Österreich. Ein schmaler Landstreifen, der bis dahin nie eine politische oder administrative Einheit war, kommt als "selbstständiges, gleichberechtigtes Bundesland" zur Republik Österreich.



Die Geschichte des Weinbaus begann aber schon viel früher, nämlich mit den Kelten. Traubenkerne als Grabbeigaben in keltischen Hügelgräbern lassen vermuten, dass bereits die Kelten im 8. Jahrhundert vor Christus Weinbau im Burgenland betrieben. Später waren die Römer, wie überall in Europa, im Weinbau engagiert.

Wie auf vielen heute weltbekannten Ländereien, auf denen seit mehreren Jahrhunderten Weinbau betrieben wird, wurden auch rund um Deutsch-Schützen Zisterzienser Mönche auf den besonderen Boden und das hervorragende Klima für die Weinerzeugung aufmerksam. Ab dem 13. Jahrhundert wurde das von István Nador gegründete Kloster Pernau von den Zisterziensern verwaltet, die nicht nur Ackerbau und Viehzucht betrieben, sondern auch den Weinbau kultivierten.

Die Ländereien um den Eisenberg waren schon im Mittelalter (6. – 15. Jahrhundert) sehr begehrt, wie zahlreiche Tauschverträge der Güssinger Grafen belegen.

Politisch und kulturell gehörte die Region um den Eisenberg, so wie das Burgenland insgesamt, zum Königreich Ungarn. Ab dem 14. Jahrhundert war das Komitat *Eisenburg* (ungarisch Vas) eine eigene ungarische Verwaltungseinheit. 1526 fiel es mit dem Rest von Ungarn an die Osmanen. Auch im Habsburgerreich und später in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie war das Burgenland bis 1918 Teil der „transleithanischen“ (also ungarischen) Reichshälfte. Die Bevölkerung dieses Raumes – meist Deutsch- oder Kroatisch sprechende Bauern und Wanderarbeiter – war wirtschaftlich und sozial eng mit den benachbarten Ländern Niederösterreich und Steiermark verbunden.

Die Habsburgermonarchie zerfiel nach dem Ende des 1. Weltkrieges und so musste die Grenze zwischen den Republiken Österreich und Ungarn neu gezogen werden. Für viele Bewohner wurde die zukünftige Staatszugehörigkeit zur Existenzfrage. Spontan entstand eine breite Bewegung, die unter Berufung auf das damals propagierte „Selbstbestimmungsrecht der Völker“ den Anschluss „Deutsch-

Westungarns“ an Österreich forderte. Dieser Forderung wurde bei den Friedensverhandlungen der Siegermächte in Paris auch entsprochen: Im Friedensvertrag von St. Germain vom 10. September 1919 wurde die Übergabe des inoffiziell bereits als „Burgenland“ bezeichneten Gebietsstreifens an Österreich für einen Zeitpunkt nach der Unterzeichnung und Ratifizierung des Friedensvertrags mit Ungarn in Aussicht gestellt. Wenig überraschend wollte Ungarn diesen Verlust mit allen diplomatischen und politischen Mitteln verhindern. Als das nicht gelang, versuchten Freischärler mit Waffengewalt die Übergabe des Burgenlandes, die offiziell für den 28. August 1921 angesetzt war, zu verhindern. Erst drei Monate später entspannte sich die Lage: Nach italienischer Vermittlung verpflichtete sich Ungarn am 13. Oktober 1921 im „Venediger Protokoll“ zur Übergabe des Burgenlandes. Allerdings ging auch das nicht reibungslos über die Bühne. Eine Volksabstimmung über Ödenburg und weitere acht Gemeinden (darunter auch Vaskeresztes) im Dezember 1921 endete mit einer Mehrheit für den Verbleib bei Ungarn, wodurch Ödenburg, das als Hauptstadt des Burgenlandes vorgesehen war, für das Burgenland verloren ging.

Um die Jahreswende 1921/1922 kam das Burgenland als von der Fläche her drittkleinstes „selbständiges, gleichberechtigtes Bundesland“ zur Republik Österreich, mit der heutigen Hauptstadt Eisenstadt, die rund 14.000 Einwohner zählt.

Vor etwas mehr als 100 Jahren entdeckte man das Potential des Blaufränkisch am Eisenberg. Die Blaufränkisch-Reben (von den Einheimischen „Burgunder“ genannt) sollen einer Legende folgend von Franz Stephan von Lothringen im 18. Jahrhundert nach Österreich gebracht worden sein. Die Reben wurden fälschlicherweise als französische Reben angesehen und demnach als „Burgunder-Reben“ bezeichnet.

Der Weinbau im Gebiet hat ebenfalls eine wechselvolle Geschichte hinter sich. Wie alle Weinbaugebiete Europas blieb auch der Eisenberg Ende des 19. Jahrhunderts von der Reblaus nicht verschont. Viele Weingärten mussten gerodet werden oder verwahten. Später hemmten die politischen Wirren rund um den Anschluss an Österreich und die Grenzziehung durch das kommunistische Regime die Entwicklungen in der Region.

Heute gehört der ungarische Teil des Eisenbergs zum Weinbaugebiet Sopron. Das Weinbaugebiet ist rund 1.500 Hektar groß, es wird mehr Rotwein als Weißwein produziert. Bei den weißen Trauben dominieren Grüner Veltliner, Chardonnay, Traminer, Zenit, Sauvignon Blanc und Frühroter Veltliner, bei den roten Rebsorten ist Blaufränkisch, der in Ungarn Kékfrankos genannt wird, ganz klar vorherrschend.

Zu Beginn des 14. Jahrhunderts zählte Sopron zu einem der bedeutendsten Weingebiete Ungarns. Einzigartig am Gebiet war, dass die Weinkeller in der Stadt unter den Häusern lagen und nicht, wie z. B. am Neusiedler See üblich, in den Weingärten selbst. Während der K & K Monarchie hieß das Weinbaugebiet Sopron-Rust-Pressburg und war größer als das heutige Weinbaugebiet Sopron. Rust zählt bekanntlich zum burgenländischen Weinbaugebiet Neusiedlersee Hügelland.

Vita Rainer Garger

- 1963 in Graz (Steiermark) geboren, sein Vater stammt aus dem heute ungarischen Vaskeresztes (Deutsch: Großdorf) an der österreichisch/ungarischen Grenze
- In Krems an der Donau (Niederösterreich) aufgewachsen
- Ausbildung an der Montanuniversität Leoben (Steiermark)
- Leitet seit 2000 das europaweit tätige Verpackungsunternehmen Zip Pack AG, das sich auf wiederverschließbare Verpackungen spezialisiert hat
- Verheiratet mit der Schweizerin Sandra Garger-Hauser, 4 Kinder
- Wohnhaft in Wien

Das Projekt NADOR im Überblick

- NADOR ist ein Gemeinschaftsprojekt des Unternehmers Rainer Garger, dessen ungarischen Cousin Imre Garger sowie des Winzers Reinhold Krutzler. Ca. vier Hektar Weingärten liegen zur Gänze auf der ungarischen Seite des Eisenbergs, welcher der Gemeinde Vaskeresztes zugerechnet wird. Vaskeresztes liegt ca. 130 km südlich von Wien und rund 120 km östlich von Graz
- Drei Lagen: Wanzer, Woller, Stuala
- 100 % Blaufränkisch, 2003 – 2007 ausgepflanzt
- NADOR 2009 war der erste Jahrgang welcher der Öffentlichkeit vorgestellt wird. Die Jahrgänge 2009 – 2010 werden aus Trauben aller drei Lagen vinifiziert
- Ab dem Jahrgang 2011 wird die Lagen Wanzer getrennt vinifiziert. Vinifikation erfolgt durch Reinhold Krutzler.
- Erhältlich ab Hof: Weingut Krutzler www.krutzler.at oder über die Webpage www.nadorwine.com.

Pressestimmen

Meininger's Weinwelt

Weinguide 2014, „Blaufränkisch – verschiedene Herkünfte“

91 Punkte. (...) Trotz Reife noch jugendlich. Veilchen, dann dunkle Beeren, spannend salzig, mineralisch; dicht, fest und von zupackender Tiefe.“

Wirtschaftsblatt, 8. August 2013, Hans Pleininger

Travel Taste „Ein großer Roter von der anderen Seite“

„Rainer Garger, Wein-Quereinsteiger, hat sich am ungarischen Eisenberg einen Traum erfüllt. Der Anlauf zum Rotwein dauerte zwölf Jahre – das Ergebnis „Nador“ schmeckt toll. (...) Jahrgang 2009: Kühle Würze, gute Frische, viele Kräuternoten im Duft, ein bisschen nach Cassis und Schwarzebeeren, tolle Mineralität und jugendliche Frische. Herzkirschen, viel Tiefe und Druck, lebendiges Tannin, kraftvoller Wein mit hohem Eleganzfaktor und langem Abgang.“

Format, 2. August 2013, Herbert Hacker

Wein der Woche

„...Die Qualität der Böden „drüben“ ist unter den Winzern auf der österreichischen Seite bereits seit einigen Jahren ein Begriff. (...) Nador ist ein Wein von kantiger Mineralität, stoffig, mit angenehmer Beerenfrucht und einem Hauch von Lakritze und Nougat.“

Die Presse, 2. August 2013, Gerhard Hofer

Im Keller „Vom Giganten unter den Weinbergen“

„Eigentlich ist der Eisenberg an der Grenze des Südburgenlandes zu Ungarn ein Hügel. Als Weinberg ist er allerdings ein Gigant. Ihn zu erobern ist schwierig. (...) Der Nador Blaufränkisch 2009 ist Spannung pur. Feines Beerensaroma, viel Mineralität. Und dabei hat Rainer Garger bei seinem Aufstieg auf den Eisenberg gerade einmal das Basislager erreicht.“

VINCE Magazin Ungarn, Juni 2013, Erős Zoltán

„Nador, ein ungarisch-österreichischer Blaufränkisch“

„Jahrgang 2009 war besonders vielversprechend. (...) Die Winzer waren mit den Ergebnissen zufrieden und so wurde 2009 Gargers erster Blaufränkisch. Eine breite Palette von Weinliebhabern wird den Wein gut kennen. Nador ist auch für den ungarischen Markt geplant. (...) Die Namenswahl des Weines nimmt auf die grenzüberschreitenden Beziehungen zwischen Österreich und Ungarn Bezug.“

Kontakt

Rainer Garger

Weinmanufaktur Eisenberg GmbH

Am Platz 4/9

A-1130 Wien

T: +43 1 879 93 99

E: office@nadorwine.com

www.nadorwine.com

Weingut Krutzler

Reinhold Krutzler

A-7474 Deutsch-Schützen Nr. 250

T: +43 3365 22 55

E: weingut@krutzler.at

www.krutzler.at

Presse:

Wine&Partners

Peter Jordan Straße 6/3

A-1190 Wien

T: +43 1 369 79 90

E: office@wine-partners.at

www.wine-partners.at