



## **Eine Ansammlung von Glücksmomenten**

**Nun ist also auch die Vinothek im Weinschloß Thaller fertiggestellt und mit edlen „Altweinen“ aus rund 30 Jahren des Schaffens (vor allem noch) von Koarl Thaller bestückt. Damit ist ein vorläufiger baulicher Schlußpunkt in diesem architektonischen Gesamtkunstwerk gesetzt worden. Offiziell eröffnet wurde dieses oenologische Gedächtnis des Hauses mit einer Verkostung der ersten 20 Jahrgänge der Cuvèe Rochus, also jenes Rotweines, der nicht nur den Ruf des Hauses Thaller als exzellente Stätte der Weinbereitung, sondern insgesamt der Oststeiermark als besonderen Boden – auch – für herausragende Rotweine begründet hat.**

**Am Mittwoch, dem 16. Oktober 2019 traf sich also eine illustre Schar von Weinjournalisten, Sommeliers und Gastronomen auf Schloß Thaller, um das Geschmacks- und Lagerpotential der Cuvèe Rochus eingehend unter die Lupe zu nehmen. Gerald L. Guschlbauer teilt hier seine Eindrücke mit Ihnen.**

### **Frage der Partnerwahl**

Der Rochus besteht seit seiner vinophilen Geburtsstunde im Jahrgang 1993 aus vier Sorten. Das starke Rückgrat bildet der Cabernet Sauvignon, der für Struktur und Kraft sorgt. Der Blaue Zweigelt steuert verführerische Frucht sowie Eleganz bei, der Blaue Burgunder verleiht dieser Cuvèe zusätzlich Extravaganz und Sinnlichkeit.

Als vierter Partner fungierte in den Jahrgängen 93 bis 97 der Blaue Wildbacher, der wilde, ungestüme Frucht und kernige Struktur bereitstellte. Allerdings fand dessen ausgeprägte Säure- und herbe Tanninstruktur letztlich nicht mehr das Gefallen des Koarl Thaller, und wurde deshalb ab dem Jahrgang 98 durch Merlot ersetzt, der seither zu einem noch tiefgründigeren Geschmacksbildend beiträgt.

Dieser Wechsel ist auch heute noch für kundige Gaumen schmeckbar. Während die einen der „individuellen Note“ der „Wildbacher“-Cuvèe etwas nachtrauern, begeistern sich andere an der nach 1998 gesteigerten Klasse des Rochus hin zu „internationalem Format“.

## **Glücksmomente**

Vinaria-Autor Dr. Viktor Siegl meinte einmal: „10 Jahre Reifezeit ist für gute österreichische Rotweine kein Problem. Alles was über 10 Jahre hinausgeht, da ist auch bei allen anderen Herkunftsn Glück (Flaschenverfassung, ...) dabei.“ Insofern war die Verkostung „20-Jahre-Rochus“ im Weinschloß Thaller eine wahre Ansammlung von Glücksmomenten.

Beeindruckten etwa ältere Jahrgänge wie 1998, 2000 oder 2002 – übrigens der Favorit von „Steiermark-Wein“-Autor Henry Sams – durch ihre gereifte Vielschichtigkeit und Geschmacksharmonie, so stellten die „jüngeren“ Vertreter ab dem Jahrgang 2006 ihre zukunftssträchtige Jugendlichkeit und das Reifepotential für viele weitere Jahre unter Beweis. Da ist es für den Weinliebhaber ohne großen eigenen Keller schon ein enormer Vorteil, daß die Familie Thaller den eigenen Weinen im Schloß so viel Zeit zur Entwicklung läßt. Zum aktuell im Verkauf stehenden Rochus aus dem Jahrgang 2013 dürfen wir noch einmal Henry Sams zitieren:

*„Sofort einnehmendes Nasenbild mit sehr viel Aromendruck, Mandeln mit einer ganz feinen Kokosnote, der Gaumen nahezu mundfüllend und trotzdem wunderschön in seiner Balance, stützende Tannine mit entsprechender Säure im Innern, ein genialer Rochus mit Zukunft.“*

## **Wozu das Ganze?**

Aber stellen wir uns doch einmal ein paar ganz grundsätzliche Fragen: Wozu soll man Weine eigentlich überhaupt lagern? Stimmt denn die Aussage eines renommierten Kenners nicht, daß „gute Weine immer gut schmecken“? Warum also sie nicht sofort trinken, sondern den doch nicht unerheblichen Aufwand der Lagerung unter geeigneten Bedingungen betreiben? Die Antwort: Das anzustrebende Ideal der antiken Griechen war die „Harmonia“. Auch im Wein wird die harmonische Balance von verschiedenen Fruchtaromen, einer gut integrierten Säurestruktur, die nicht zu aggressiv sein darf, aber die Aufgabe hat, die fruchtigen Noten „zu tragen“ und andererseits – gemeinsam mit der stimmigen Dosis Tannin – die geschmackliche Lebendigkeit des Weines zu unterstützen, angestrebt. Das braucht neben einer gelungenen Cuvèetierung vor allem Zeit. Zeit, damit Ecken und Kanten sich abrunden sowie geschmacklicher Tiefgang und zunächst verborgene Schichten hervorgehoben werden können, ohne daß eine gewisse Spannung im Wein, das Gefühl, daß das noch mehr drin steckt, verloren geht.

## **Weisheit langen Lebens**

Wieder einmal darf der Vergleich mit dem Menschen zur Verdeutlichung dienen: Natürlich haben junge Menschen eine besondere Ausstrahlung und alle ihre Charaktereigenschaften, die guten genauso wie die schlechten, sind in ihnen nicht nur grundgelegt, sondern mehr oder weniger deutlich auch schon erkennbar. Mit den Erfahrungen eines langen Lebens, den Enttäuschungen auf der einen, den Erfolgen, Erfahrungen und dem vermehrten Wissen, das sogar zu tieferer (Lebens-) Weisheit führen kann, stellt sich in vielen Fällen aber auch die Schönheit eines reifen Alters ein. Aus dem Stückwerk jugendlicher Talente mag sich das Gesamtkunstwerk Mensch gebildet haben, das so viel mehr ist als nur eine Ansammlung von Jahren. In der Cuvèe Rochus ist das sogar schmeckbar, sei es zu Hause oder etwa am Donnerstag, dem 6. August 2020 bei einem exklusiven Rochus-Menü im Weinschloß Thaller!