

# Weinbauer Umathum: „Der lange Spätsommer sorgt für einen ausgezeichneten Jahrgang“

**Linz** – Präsentation edler Tropfen und eines Bio-Bieres in der Börserie

„2011 ist ein super Jahrgang. Der schöne und lange Spätsommer hat für eine phantastische Ausreifung der Trauben gesorgt. Der 2011-er gehört sicher zu den Highlights seit 1985.“ Auch die Menge sei zufriedenstellend. **Josef Umathum** zeigte sich bei seiner Weinpräsentation in der Börserie am Linzer Südbahnhofmarkt rundum zuversichtlich.

Gastgeber der Verkostung war **Markus Millidorfer**, Geschäftsführer der Gaststättenbetriebsgesellschaft GO. Er wurde von seiner charmanten Gattin **Marlene** begleitet. Jene, die trotz der hervorragenden Weine nach Bier dürsteten, wurden von **Harald Meir** von der **Biobrauerei Neufelden** gestillt.

Umathum keltert im burgenländischen Frauenkirchen auf seinen 30 Hektar 250.000 Flaschen Wein. 85 Prozent sind Rotweine, für



**Weinbauer** Umathum, Bierbrauer Harald Meir und das Ehepaar Marlene und Markus Millidorfer (v.li.)

die er weitem bekannt ist. Hier konzentriert er sich auf die heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Neu ist eine alte Rebsorte, der Lindenblättrige. Sie wurde bis 1850 im Burgenland angebaut. Sie hat den Vorteil, dass sie spät reift und wenig Alkohol bil-

det. Durch die Klimaerwärmung hat sich die Weinlese bereits um zwei bis drei Wochen nach vorne verschoben. Das kommt dem Lindenblättrigen zugute.

Auf KURIER-Nachfrage empfiehlt Josef Umathum, ein sympathischer und ruhiger Mensch, zwei Weine.

Den Zweigelt des Jahrgangs 2009 mit einer weichen Gär-säure. Die Flasche kostet 10,50 Euro. Und den Blaufränkischen von der Lage Kirschgarten, ein „absoluter Klassenwein“ (Jahrgang 2006). Die Flasche, die auf 36 Euro kommt, kann bis 30 Jahre lang gelagert werden.