



Blaufränkisch - Der Prächtige

Wo er herkommt, ist nicht mehr wirklich nachzuvollziehen. Einerseits würde der Name Blaufränkisch auf Franken deuten, in Deutschland ist er allerdings unter dem Namen Lemberger bekannt und kommt in Franken eigentlich nicht vor. Vermutet wird ein Ursprung in Frankreich (fränkisch) und datiert aus der Zeit Karl des Großen, der edle französische Rebsorten als „fränkisch“ und unedle aus dem Osten kommende als „hunnisch“ bezeichnete.

Gegen Ende des 10. Jahrhundert wurde er angeblich nach Österreich gebracht, von wo aus sich die Rebsorte auch nach Deutschland und nach Osten und Südosten - Kroatien, Slowenien und Ungarn, wo sie Kekfrankos genannt wird - ausbreitete. Fest steht jedenfalls, dass Blaufränkisch - in Österreich mit einem Rebflächenanteil von 5,44 Prozent die zweit wichtigste Rotweinrebsorte - im pannonischen Raum, im Speziellen im Burgenland, ideale Bedingungen vorfindet und hochklassige, komplexe Weine hervorbringen kann.

Er bevorzugt tiefgründige lehmige Böden, wie man sie beispielsweise im Mittelburgenland findet und ist dort einigermaßen wüchsig. Für Topqualitäten lautet das Zauberwort aber ebenso wie bei Zweigelt „Ertragsbeschränkung“. Blaufränkisch verträgt Kalk, braucht ihn aber nicht unbedingt und gedeiht am besten in warmen, südexponierten, windgeschützten Lagen. Er reift spät, wobei ihm seine Pilzresistenz entgegenkommt.

Blaufränkisch schmeckt häufig ausgeprägt fruchtig nach dunklen reifen Kirschen und dunklen Beeren, dazu kommt eine fast pikant-würzige Komponente. Er hat eine sehr belebende Säure und kann vielschichtige, dichte Weine mit gutem Lagerpotenzial hervorbringen. Blaufränkisch macht sich in Barrique ausgebaut sehr gut und beeindruckt in der Flasche sowohl reinsortig als auch in Cuvées in Kombination mit heimischen, aber auch internationalen Sorten.

Seine größte Verbreitung findet der Blaufränkisch in allen Weinbaugebieten des Burgenlandes und in Carnuntum (Niederösterreich).