

DAS ANDERE ÖSTERREICH

Wein in seiner ursprünglichsten Form

So kann Wein auch aussehen: die Trauben in der Amphore.

Immer dann, wenn sich Menschen gegen die Masse entscheiden und ihren eigenen Weg gehen, entsteht Reibung. Viele werden die eingeschlagene Richtung infrage stellen, manche sogar verurteilen und schlechtreden. Den Gegenstrom-Schwimmern ist das nur recht. Sie wissen nur allzu gut, dass sie anecken und nicht allen gefallen werden – und insgeheim gefällt ihnen das umso mehr.

Die Winzer auf den folgenden Seiten sind solche Persönlichkeiten, die naturbelassenen und naturnahen, oft unkonventionellen Weinbau betreiben. Das beginnt für sie bei der eigenen Philosophie, überträgt sich in den Weingarten und gelangt mit der Traube in den Keller und letzten Endes in die Flasche. Alles das schmeckt und spürt man. Sie arbeiten mit der Natur und nicht gegen sie,

betreiben nachhaltigen und biologischen Weinbau, oft zertifiziert – manchmal muss man ihnen einfach vertrauen. Statt Chemie wird Tee gespritzt, und im Keller wird so wenig wie möglich oder gar kein Schwefel eingesetzt. Dadurch erhalten diese Weine auch ihre erstaunlich gute Verträglichkeit. Das sind aber nur die Rahmenbedingungen. Es geht um das ganzheitliche Bestreben, naturbelassenen Wein zu keltern. Das lässt sich nicht nur durch betriebliche Umstellungen erreichen, hier gilt es, das ganze Weingut konsequent mit viel Gefühl und Überzeugung von der eigenen Einstellung her zu ändern.

Für die meisten wirkt das wie ein Trend, aber tatsächlich besinnt man sich nur auf die Ursprünge des Anbaus von Reben von vor tausenden Jahren, als man begann, in Georgien Wein zu kultivieren. So werden zum

Beispiel manchmal Amphoren stattahltanks oder gebrauchte Holzfässer für den Ausbau der Weine verwendet.

Das Ergebnis sind spannende, ungewohnte Weine, die meist unfiltriert in die Flasche kommen. Somit sind beim Farbenspektrum – von Trüb-Gelb bis Dunkelorange keine Grenzen gesetzt (deshalb auch der geläufige Name „Orange Wine“). Die Rebsorten stehen bei naturbelassenen Weinen oft nicht im Mittelpunkt, Sorten- und Gebietstypizität sind meist nur schwer zu erkennen.

Diese Weine werden nicht jedem sofort schmecken, werden nicht allen gleich gefallen. Denjenigen, die sich drauf einlassen und spüren, was diese Winzer alles in ihre Flaschen bringen – nämlich Herzblut, Naturverbundenheit und Liebe –, steht eine komplett neue Weinwelt offen, die es sich lohnt zu erkunden.

FOTO: WEINGUT PLODER-ROSENBERG



MISTER ORANGE WINE

„Vor 5 Jahren bin ich auf diese besonderen, naturbelassenen Weine aufmerksam geworden. Als ich dann die einzelnen Winzerpersönlichkeiten und deren naturbezogene Philosophie kennengelernt habe, stand für mich der Entschluss fest, diese ‚Kunsthändler‘ zu unterstützen. In den letzten Jahren hat sich in Österreich eine nennenswerte Anzahl von biologisch bzw. biodynamisch arbeitenden Winzern entwickelt, die allesamt eine ähnliche Philosophie verfolgen: Die Qualität entsteht im Weinberg, nicht im Weinkeller. Der Hauptteil der Arbeit besteht darin, gesundes Traubenmaterial durch natürliche Boden- und Pflanzenbehandlung zu erhalten. Die nachfolgende Arbeit im Weinkeller ist meist nur mehr der Akt, die ‚natürliche Weinwerdung‘ zu beobachten. Diese Achtung vor der Natur und die vollkommene Einheit mit ihr ist das, was mich am meisten begeistert!“

Egon J. Berger - Handel mit Orange & Natural Wines
Rohrbacherstraße 9
1130 Wien
+43/664/306 16 32
www.orange-wine.net



MAGNA MATER

Birgit Braunstein sieht sich nicht nur als Winzerin, sondern auch als Landschaftspflegerin. So ist die biologische Anbauweise ein wesentlicher Beitrag zur Gesundung der Natur.

Das Projekt Wildwux vermittelt die Botschaft der Renaturierung und Biodiversität. Ihr aktuellster Beitrag für die Verbindung zwischen Natur und Tradition ist ihr Amphorenwein „Magna Mater“ in streng limitierter Auflage. Es handelt sich um einen Chardonnay und einen Blaufränkisch, der in keltischer Tradition in Tonkrügen eineinhalb Meter unter der Erde reift. Die Trauben kommen aus Weingärten, die nicht geschnitten wurden (Nullschnittmethode) und werden mit Kernen, Fruchtfleisch und Haut in die Amphore gefüllt. Dort lagern die Trauben in der Maische acht Monate, bevor der Wein ungeschwefelt und ungefiltert abgefüllt wird.

Weingut Birgit Braunstein
Hauptgasse 18
7083 Purbach
+43/2683/59 13
www.weingut-braunstein.at



DIE KRAFT DER NATUR

Wenn Balance zwischen Tradition und Moderne gefragt ist, ohne dabei den Blick für das Wesentliche zu verlieren, braucht es jemanden, der das fundamentale Prinzip eines landwirtschaftlichen Betriebes erkennt. Jemanden, der im Einklang mit der Natur Arbeitseifer und Einfallsreichtum kombiniert und instinktsicher auf Überspezialisierungen und Monokulturen verzichtet. Jemanden wie Fritz Salomon, dessen Handschrift im gesamten Ambiente auf Gut Oberstockstall spürbar ist.

„Was im Weingarten nicht an Qualität wächst, lässt sich im Keller nicht mehr reparieren.“ Die Trauben werden so gekeltert, wie die Natur sie hergibt.

Typisch für ihn ist der minimale Einsatz von Schwefel. Dafür lässt er dem Ausbau des Weines auf der Hefe länger Zeit und verlässt sich voll und ganz auf die Spontangärung.

Weingut Gut Oberstockstall
Oberstockstall 1
3470 Kirchberg am Wagram
+43/2279/23 35 12
www.gut-oberstockstall.at



MINIMALER AUFWAND IST AUFWENDIG

Das Ziel von Hans-Peter Harrer ist es, individuelle, authentische Weine zu keltern und die Monokultur Weingarten in ein funktionierendes Ökosystem umzuwandeln. Der Boden, das Wetter, der Geist der Reben und das Eigenleben der Weine sollen in die Flasche gebracht werden.

Gearbeitet wird neben den biologisch-dynamischen Richtlinien puristisch, ohne überbordende Kellertechnik, auf die Eigenschaften der Sorte in ihrem speziellen Lebensraum vertrauend. Im Keller wird viel von Hand und mithilfe der Schwerkraft gearbeitet, so entstehen Weine, die den Charakter des Terroirs, der Sorte und des Jahrgangs eindeutig transportieren.

Wenn man viel in der Natur ist, macht man sich so seine Gedanken. Die nachkommenden Generationen sollen davon auch noch nutzen.

Weinbau Hans-Peter Harrer
Obere Hauptstraße 59
7100 Neusiedl am See
+43/699/11 34 56 36
www.weinbau-harrer.at





WEIN, DER UNTER DIE HAUT GEHT

Der Herrenhof ist einzigartig – so wie die Lage Buchertberg, wo vor 270 Jahren alles begann. Der Hof war im Besitz des Chorherrenstifts Vorau, für das Wein produziert wurde. Gottfried Lamprecht ist heute der Winzer, mit dem wieder alles begonnen hat.

Vor rund acht Jahren wurde der Weinbau hier wieder zum Leben erweckt – auf ganz besondere Weise: Alle Weine sind „Natural Wines“ mit minimaler Schwefelung. Sogar Furmint wurde gepflanzt. Es ist somit der einzige Platz in der Steiermark, wo diese sehr hochwertige alte Rebsorte kultiviert wird.

Als Besonderheit wird ein Orange Wine – der „Buchertberg On The Skins“ – abgefüllt. Es wird viel Handarbeit in die Weingärten investiert – der Anspruch der Weine ist sehr hoch.

Weingut Herrenhof - Lamprecht
Pöllau 43
8311 Markt Hartmannsdorf
+43/699/17 14 96 89
www.herrenhof.net



NICHTSCHNITT UND BETONEIER

Die Individualität von Wein beginnt dort, wo er wächst. Werner Michlits hat große Freude daran, mit innovativen Konzepten Neuland zu beschreiten. Im Anbau ist es die von ihm entwickelte Technik des „Nichtschnitts“ der Reben. So soll das Wesen der Rebe berücksichtigt werden, die ihre Balance selbst finden kann. Nach drei Jahren ohne Rebschnitt hängen viele kleine Trauben am Stock, diese haben mehr Schale im Verhältnis zum Saft und bringen dadurch höheren Extrakt.

Eine andere Innovation ist die Lagerung und Reifung der Weine in mannshohen Betoneiern. Die exakte geometrische Ei-Form und Beton, der in seiner Ursprünglichkeit den Charakter des Weins nicht verändert, unterstützen die puristische Vinifikation. Die Vergärung auf der Maische macht die Weine stabiler und erlaubt noch reduzierteres Arbeiten im Keller.

Weingut Meinklang
Hauptstraße 86
7152 Pamhagen
+43/2174/21 68 11
www.meinklang.at



FREUDE, KRAFT UND ENERGIE

Mit Leidenschaft, Kompetenz und Beharrlichkeit ist es der Familie Ploder gelungen, nachhaltig in die Topliga österreichischer Winzer aufzusteigen.

Den Weinen ist jene Zeit an Fass- und Flaschenreife zu eigen, welche zur optimalen Entwicklung notwendig ist. Immer mehr Weingenießer sehnen sich nach dem Mehrwert an Genuss und Bekömmlichkeit, den entschleunigte Weine bieten.

„Von Lebewesen lassen wir uns gern inspirieren, nehmen Imaginationen wahr und spüren eigenen Intuitionen nach.“ Deshalb wird bei Ploder-Rosenberg ganzheitliche biodynamische Landwirtschaft so angestrebt, dass die geistige Anteilnahme samt Beachtung irdischer und übergeordneter astraler kosmischer Kräfte den Vorstellungen einer lebens- und liebenswerten Welt entspricht.

Weingut Ploder-Rosenberg
Rosenberg 86
8093 St. Peter
+43/3477/32 34
www.ploder-rosenberg.at



INTUITION, BODEN-HAFTUNG, MIKROKLIMA

Immer wieder überdenkt Georg Schmelzer vermeintliche „Gesetze“ neu, um der Ursprünglichkeit noch näher zu kommen. Um dabei das Beste zu geben, verlässt er sich nicht nur auf die Erkenntnisse unserer Altvorden, sondern auch auf ein ursprüngliches Signalsystem: Intuition. Diese bestätigt ihm immer wieder, dass der Weg sanfter, intelligenter Biodynamie richtig ist.

Der Winzer will den Zauber der Region rund um den Neusiedlersee in seinen Weinen abbilden: inspiriert, kunstvoll, aber ungekünstelt. Jeder Jahrgang hat seine Reize – deshalb wird jede einzelne Flasche als Unikat betrachtet, der er Aufmerksamkeit, aber auch Dankbarkeit schenkt. Die urbanen, originären Weine sind von Hand gelesen, ungeschönt, ungepresst (Seihmostverfahren) und via Schwerkraft ins kleine Holzfass sowie unfiltriert und ohne Schwefelzusatz in die Flasche gebracht.

Weingut Schmelzer
Heideweg 3
7122 Gols
+43/699/17705166
www.schmelzer.at



ENTE GUT, ALLES GUT

Familie Schönberger arbeitet seit Anbeginn nach biologischen Richtlinien. Bereits 1998 folgte die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, die seit 2004 vom Verband De-meter zertifiziert wird. Die Biodynamie geht bei der Bewirtschaftung der Weingärten weit über das Biologisch-Organische hinaus. Es ist die Sicht auf den Kreislauf der Natur, auf das Ganzheitliche.

Punkto Qualität werden keine Kompromisse eingegangen: niedrigste Hektarerträge, keine Schönöngung, keine Filtration, keine Zusatzstoffe, schonende Behandlung des Leseguts beim Pressvorgang und im Keller, Spontangärung, Beachtung der Mondphasen sowie die ausschließliche Verwendung von Produkten, die aus dem Kreislauf der Natur stammen. Die Arbeitsweise ist sehr archaisch, der Jahrgang soll möglichst in den Weinen abgebildet sein. Markenzeichen ist die Ente am Flaschenetikett.

Weingut Schönberger
Hauptstraße 82
7072 Mörbisch am See
+43/2685/82 66
www.weingut-schoenberger.at



URBAN STYLE

Knapp 1.000 Jahre gibt es das Haus in Krems, die Post geht allerdings erst seit zehn Jahren richtig ab. Das liegt an einem Schweden, der 2006 das Weingut mit einem zweifachen Ziel übernahm: 1. die besten Rieslinge der Gegend zu keltern; und 2. keinen Stein auf dem anderen zu lassen, bis Punkt 1 nicht erreicht war.

Nach Jahren, die vom Neuanfang geprägt waren, könnten es Urban Stagård und seine Frau Dominique etwas ruhiger angehen lassen, aber das scheint ihrem Naturell nicht zu entsprechen. Einer der Grundpfeiler beim Paradigmenwechsel der Stagårds war die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Abgesehen davon, dass nachhaltige Weingartenarbeit mehr Aufwand bedeutet, aber auch gesündere Verhältnisse schafft, teilt Urban Stagård die Überzeugung, dass sich nur unter perfekten natürlichen Bedingungen die Herkunft der Weine wiedergeben lässt.

Lesehof Stagård
Hintere Fahrstraße 3
3504 Stein an der Donau
+43/676/955 54 36
www.stagard.at



NATÜRLICHE BALANCE

Die Familie Hareter betreibt seit 1725 Landwirtschaft, und seit mindestens vier Generationen wird auch Wein angepflanzt. Thomas hat 2011 den Betrieb übernommen. 2006 fiel die wichtige Entscheidung, auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen – und seit sechs Jahren ist das Weingut nun vollständig bio-zertifiziert.

Vielen ist es ein Ziel, etwas mit Bestand zu schaffen. Dieses Ziel möchte Thomas Hareter in seinen Weinen verwirklicht sehen: Er möchte, dass jeder Wein sein größtmögliches Reifepotenzial ausschöpfen kann.

Das Feingliedrige, das seine Weine auszeichnet, die Struktur, die sie trägt, und die Balance, die sie harmonisch macht, sollen auch nach Jahren noch erlebbar sein. Sein Credo nach Charles Darwin: „Alles, was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand.“

Weingut Hareter
Untere Hauptstraße 73
7121 Weiden am See
+43/2167/76 12
www.hareter.at



BIOTOP PFLANZLICHER VIELFALT

Das wirtschaftliche Handeln Karl Schnabels wird vom Leitsatz geprägt, dass wir nur Gäste auf der Erde sind und diese den künftigen Generationen erhalten werden muss. Ein oft zitierter Satz in diesem Zusammenhang ist: „Wir haben die Erde nur für unsere Nachkommen gepachtet.“ Anders ausgedrückt, hat jeder Grundbesitzer die Verpflichtung, mit seinem Stück Erde sorgsamst umzugehen (denn Boden zu besitzen heißt nichts anderes, als für ein Stück unserer Erde verantwortlich zu sein) und zum Wohl aller zu verwenden – beispielsweise zur Produktion von gesunden Nahrungsmitteln, und sie keinesfalls zu zerstören. Dies ist beim täglichen Tun Leitsatz und Norm und wird ohne Wenn und Aber umgesetzt.

Alle Weine sind ungeschwefelt, unfiltriert und reifen im Keller ohne Zuhilfenahme jeglicher Behandlungsmittel.

Weingut Karl Schnabel
Maierhof 34
8443 Gleinstätten
+43/3457/36 43
www.karl-schnabel.at

