



Winzer sprechen über Weine, zu denen sie einen besonderen Bezug haben: Franz Reinhard Weninger, Roman Horvath und Johannes Gross.

Was bei Winzern ins Glas kommt

Weine erzählen immer ihre ganz eigene Geschichte. Spannend ist, welcher Wein einen Winzer in seiner Entwicklung prägt und wie sich daraus sein ganz eigener, individueller Stil entwickelt.

PETRA BADER

E „Es war ein Olaszrizling, zu deutsch Welschriesling, der ungarischen Winzerlegende Fekete Béla aus Somló, der mir 2007 bei einem Besuch auf seinem Weingut den Anstoß gab, alles zu überdenken, was ich während meiner Ausbildung in Klosterneuburg gelernt hatte“, erzählt Franz Reinhard Weninger. „Dieser Wein hatte eine ganz eigene Dimension an Charakter, Tiefgang und Schönheit, wie ich es bis dahin nicht erlebt hatte. Fekete Béla erzählte mir, wie der Wein entstanden ist. Ich kam aus dem Staunen nicht mehr heraus – ein Gänsehautmoment“, so Weningers Erinnerungen. Der damals schon 75 Jahre alte Weinbauer, der sich in der Rente als Quereinsteiger auf den Wein eingelassen hatte, machte so ziemlich alles falsch, was landläufig in der Weinbereitung als gut und richtig galt. Er gab dem Welschriesling eine sehr lange Maischestandzeit – beim Weißwein damals absolut unüblich – und lagerte ihn fast vier Jahre ohne Schwefelzugabe im Holzfass. Was Weninger an diesem Wein bewegte? Die Reinheit, Natürlichkeit und

Drei Paradewinzer schildern, welche Weine sie mögen und was sie daran beeindruckt.

Authentizität. Einige Zeit nach diesem Erlebnis übernahm Weninger das ungarische Weingut seiner Familie in Balf, unweit der Grenze zu Österreich. Sein Ziel: eigenständiger Wein, abseits der technischen Norm. Einige Jahre später leitet er nun auch den Stammbetrieb in Horitschon. Über die Jahre hat er sich einen Ruf als höchst sensibler Weinbauer geschaffen, der es wie kaum ein zweiter versteht, die Eigenheiten und den Ausdruck des Terroirs in die Flasche zu bringen. Persönliches Trinkvergnügen bereiten ihm heute vor allem die archaischen Weine aus dem Jura in Frankreich. Die Winzer dort mussten sich nie verbiegen, konnten vielmehr ihrem Instinkt vertrauen. Manchmal schenkt er sich auch einen Cabernet Franc aus dem Loiretal ein – wegen des Zusammenspiels von Tiefe und Leichtigkeit. In Österreich schätzt er unter anderem die Weine von Claus Preisinger, Judith Beck, Michael Gindl und Johannes Zillinger – Winzer, die mit so wenigen Eingriffen wie möglich arbeiten. Weninger hat zu seinem eigenen Stil gefunden. Sein Vater hat ihn dabei immer bestärkt. Gemeinsam haben sie die Rebflächen auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Natürlich ist er in den vergangenen zwölf Jahren auch immer wieder an seine Grenzen gestoßen. Darauf hat der Winzer aber eine kluge Antwort: Grenzen seien da, damit man etwas habe, das man überschreiten könne.

Weitblick über die Donau hinaus

Roman Horvath MW ist gut vernetzt. In der Wachau und weltweit. Er ist einer von nur drei Masters of Wine in Österreich (daher das Kürzel MW hinter seinem Namen).

Horvath hat in Weingütern in Frankreich und Chile gearbeitet sowie den Einkauf bei Wein&Co geleitet. Seit 2005 ist er Geschäftsführer der Domäne Wachau. Gemeinsam mit Kellermeister Heinz Frischengruber hat er dort einen Weinstil geprägt, der am besten als sehr klar und stark den einzelnen Rieden verpflichtet bezeichnet werden kann. Der Großbetrieb in Dürnstein zählt heute zu den Top Ten der genossenschaftlich geführten Weingüter weltweit. Eine bravouröse Leistung. Aktuell sind Horvath/Frischengruber dabei, die Traubenlieferanten für die biologische Bewirtschaftung zu begeistern. Anreize dafür sind höhere Traubenpreise und Bioschulungen. „Für uns ist es wichtig, auf den Klimawandel zu reagieren. Weingärten, die biologisch gepflegt werden, kommen mit der wärmer werdenden Witterung besser zurecht. Bei unseren Mitgliedern sehen wir ein großes Interesse. Für die Terrassenweingärten der Wachau, die nur händisch zu pflegen sind, bedeutet das allerdings ein Vielfaches an Mehraufwand“, sagt Horvath. Neben der klassischen Weinlinie gibt es bei der Domäne einige Projekte, um sich auch außerhalb von Smaragd & Co. weiterzuentwickeln. Dazu zählt etwa ein Pinot Noir von internationalem Format, ein kraftvoller Rosé nach Vorbild der Provence und Weine, die im Marmorfass oder in der Tonamphore ausgebaut werden. Die eigenen Weine verkostet Roman Horvath MW oft, meist mit Kunden bei Präsentationen. In seiner Freizeit probiert er sich gern durch Wein-Österreich. Seine Lieblinge der jüngsten Zeit: der supersalzige, straffe Furmint von Hannes Schuster und in Sachen Veltliner der schmelzige und dunkelwürzige Grub vom Schloss Gobelsburg oder der Mühlpoint Smaragd von Leo Alzinger. Wenn er mit seiner Familie ausgeht, bestellt er regelmäßig Weine seiner Wachauer Kollegen. Aber auch jene des Feuersbrunner Winzers Bernhard Ott mag er, und hie und da kommt auch etwas aus der Steiermark ins Glas. International ist der Master of Wine vor allem in Frankreich zu Hause. Er liebt Weine wie klassische Bourgogne Blancs, aber auch von Zeit zu Zeit etwas Hochkarätiges wie ein Meursault Genevrières von Antoine Jobard und den Top-Bordeaux vom biodynamisch wirtschaftenden Château Pontet Canet.

Auf den Spuren des Vaters

Wenn ein Wein aus dem Keller von Johannes Gross abgefüllt ist, muss der steirische Winzer erst einmal loslassen. „Ich beschäftige mich so intensiv mit jedem Einzelnen, dass ich mich innerlich davon entfernen muss. Von der Pflege des Weingartens über die Kelterung der Trauben, die Auswahl der Fässer bis zur Cuvéetierung treffe ich enorm viele Entscheidungen“, erklärt er. Erst nach einer gewissen Zeit kann er seinem Wein dann wieder relativ neutral begegnen und ohne zu viel Überlegung, ob er alles richtig gemacht hat. Das sind die Gedanken eines Zweiflers, eines Menschen mit dem unbedingten Willen, sich immer weiterzuentwickeln und das Beste zu geben. Dass ihm das gelingt, ist nicht nur an der enormen Qualität seiner Paradegewächse vom Nussberg, Kittenberg, Perz oder Witscheiner Herrenberg abzulesen. Das Weingut Gross hat einen unbestechlichen Ruf in der Weinszene. Gemeinsam mit seinem Bruder Michael hat er es vor Jahren von Vater Alois übernommen. Keine einfache Aufgabe, wurde der Name Gross schon damals unter den drei Leadern der Südsteiermark gehandelt. 2005 kamen zum Betrieb Weingärten und Keller in

Slowenien. Der Name: Vino Gross. Über die Jahre führten die Brüder die beiden Betriebe gemeinsam. Michael leitet seit heuer die Geschicke in Slowenien allein. Johannes kümmert sich um das Weingut an der südsteirischen Weinstraße. Die beiden sind sehr verbunden und wollen auch weiterhin Projekte gemeinsam umsetzen. So wie Gross & Gross – eine kleine Serie an Weinen mit viel Frucht und Frische, wie der Sauvignon Blanc Jokobi oder der Gelbe Muskateller Mitzi, quasi als Einstieg in die steirische Weinwelt. Die Familie geht für die beiden Brüder über alles. Sie sitzen oft alle zusammen bei Wein und Essen. Daraus schöpfen sie Kraft und Energie. Ihr Vater war schon immer passionierter Weinsammler. „Wir kamen früh mit faszinierenden Weinen aus Burgund, Bordeaux, der Toskana oder dem Piemont in Kontakt. Dabei ging es nie ums Kopieren, denn das geht sowieso schief“, meint Gross. Es ist vielmehr der Weitblick, der den eigenen Horizont öffnet. Was Johannes Gross immer wieder beeindruckt, sind die Weine, die sein Vater in den 1990er-Jahren gemacht hat. Sie sind dem Stil, wie er ihn heute für richtig hält, sehr ähnlich – also hochelegant und sehr steirisch. Das zeigt, er ist auf dem richtigen Weg.

Grill & Party
Wasser & Wein

#gspritzer
Mehr braucht es nicht.
Wasser & Wein aus Österreich.