

Jungwinzer am Vormarsch

Österreichs Jungwinzer sind bestens ausgebildet, hervorragend vernetzt, haben Visionen und ein beachtliches Gespür für guten Wein. Teil 1 einer Serie über die junge Generation im österreichischen Weinbau.



Die Jungwinzerin Stefanie Böheim will ehrliche und unkomplizierte Weine schaffen.

Nach und nach tritt die nächste Winzergeneration in die Fußstapfen ihrer Eltern. Sie ist jung, ambitioniert, umweltbewusst und weinbegeistert, sorgt für frischen Wind und ausdrucksstarke Weine. Der erste Teil der Serie porträtiert junge Winzerinnen und Winzer aus den Weinbaugebieten Wagram und Carnuntum sowie aus der Thermenregion.

THERMENREGION

Wein leidenschaftlich leben

Frischer Wind weht durch die Thermenregion. Besonders spürbar im Weingut Alphart am Mühlbach im Herzen von Traiskirchen, denn hier ist seit 2012 die junge Generation am Ruder. Jungwinzer Lorenz Alphart, Finalist der „Schlossquadrat Trophy 2015/2016“, hat den früher hauptsächlich auf das Heurigengeschäft fokussierten Betrieb zu einem Weingut mit charaktervollen Qualitätsweinen geführt. Schon seit seiner Jugend reizt es ihn, eigenständige, sortentypische und aussagekräftige Weine zu produzieren. Im Betrieb vereint die Familie die neuesten ökologischen Erkenntnisse mit traditionellen Herstellungsmethoden und zeitgemäßem Know-how. Mit Unterstützung des Vaters, der das Weingut ebenfalls in jungen Jahren von seinem Vater übernommen hatte, seinem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein, einer guten Portion Ehrgeiz und vor allem mit viel Leidenschaft verfolgt Lorenz das Ziel, zu den Top-Weingütern Österreichs zu gehören. Zahlreiche Auszeichnungen zeugen davon, dass der Jungwinzer auf dem besten Weg dazu ist. Durch den Heurigenbetrieb, bei dem Lorenz im Service mitarbeitet, wird der persönliche Kontakt zum Kunden intensiviert und bietet eine weitere Gelegenheit, seine Liebe zum Wein auszudrücken und zu kommunizieren. Unbedingt probieren sollte man die „Selektion L“. Diese steht für große Weine aus den besten und ältesten Lagen. Ausgebaut werden Rotgipfler L und Chardonnay L – die pure Leidenschaft!
www.alphart.at

Frauenpower hoch 2

Noch keine zwei Jahre besteht das von den Schwestern Sigrid und Kerstin Schwertführer gegründete Weingut im Weinort Sooß. Im August 2014 schufen die beiden toughen Jungwinzerinnen eine eigene Marke, mit der sie ihre Ideen, Vorstellungen und Visionen nach außen tragen können. Bereits als Kinder halfen sie im elterlichen Betrieb mit, nun wollen sie es selbst versuchen. Als ihnen die Großeltern ihre Weinbauflächen übertrugen, stellten sie etwas Eigenes auf die Beine. Da für Kerstin schon immer klar war, den elterlichen Betrieb später einmal zu übernehmen, entschied sie sich für die Weinbauschule Krets. Sigrid schlug zu Beginn den Weg in die Hotelfachschule ein. Doch nach der Ausbildung zur Jungsommelière und einem Praxisjahr zu Hause war auch für sie der Weg klar. Beide absolvierten Praktika auf namhaften österreichischen Weingütern, um ihr gelerntes Wissen zu vertiefen. Nun gehen sie ihren Weg, klar, zielstrebig und bewusst ein wenig frech. Die beiden Jungwinzerinnen verbinden Struktur und Finesse und hüllen dies in modernes Design. Ihre Weine sollen Jugend, Freiheit und Lebenslust widerspiegeln und zum nächsten Schluck animieren, wie die Cuvée Cabernet & Merlot oder der Chardonnay Chapeau – wie der Name schon sagt: Chapeau!

www.dieschwertfuehrerinnen.at

Kein 08/15-Job

Der Heurige von Maria und Karl Plos ist seit vielen Jahren ein angesagter Treffpunkt in Sooß. Die ältesten Weingärten stammen von Karls Vater und auch der Buschenschank geht auf diese Generation zurück. Im Jahr 2010 stieg Neffe Daniel Plos in den Betrieb ein und machte es sich zur Aufgabe, die Weinqualität zu verbessern und den Flaschenverkauf zu optimieren. Dass ihm Ersteres auf jeden Fall bereits gelungen ist, zeigen die laufenden Sortensieger-Auszeichnungen. Den Weg dorthin machte Daniel Plos, der eigentlich gelernter Malermeister ist, auf dem sogenannten zweiten Bildungsweg. Nach dem Weinmanagementkolleg in Krets folgte die Ausbildung zum Weinbaufacharbeiter in Silberberg. Das Wichtigste habe er aber bei seinem Praktikumsjahr in Göttlesbrunn gelernt, meint Daniel. So setzt er auf die Erhaltung und Reaktivierung von alten Anlagen, auf Ertragsreduzierung bei den Rotweinsorten und den verminderten Einsatz von Schwefel. Auch für die Zukunft hat er noch viel vor: größeres Augenmerk auf die regionstypischen Sorten setzen und die Umstellung auf biologischen Anbau. Sein wichtigstes Ziel ist es, aus jedem Jahr und jeder Sorte das Beste herauszuholen, was die Region hergibt, und dabei im Einklang mit der Natur zu arbeiten – denn: „Von nichts kommt nichts!“



Je Lage nur ein Wein – so die Philosophie des Zierfandler-Spezialisten Bernhard Stadlmann.



Johann Gispert bringt frischen Wind in die Weinszene der Thermenregion.



Daniel Plos holt aus jedem Jahr und jeder Sorte das Beste raus, was die Region hergibt.

Verkostungstipp: Zweigelt Reserve 2011 – Sortensieger bei der Landesweinprämierung 2014!

www.plos.at

Die 9. Generation

Karl und Florian Alphart und Rotgipfler sind so eng miteinander verbunden, dass der eine ohne den anderen nicht auskommt. Nicht umsonst wird Vater Karl „Mr. Rotgipfler“ genannt. Auch Sohn Florian widmet dieser Rebsorte einen Großteil seiner Aufmerksamkeit. Betrachtet man, dass diese spezielle Sorte insgesamt nur auf rund 120 Hektar kultiviert wird, stellt das Weingut Alphart mit mittlerweile 10 Hektar einen beachtlichen Anteil. Im Weingut mit dabei ist Florian, seit er denken kann und hat – wie auch sein Vater – schon recht früh entscheidend mitgewirkt. Er rechnet seinen Eltern sehr hoch an, dass

sie ihm die freie Wahl ließen, wohin er sich beruflich entwickeln möchte. Sie hatten ihn nie gedrängt, den Betrieb zu übernehmen. Seine Ausbildung verlief klassisch: Weinbauschule Klosterneuburg, Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an der BOKU Wien sowie verschiedenste Praktika im In- und Ausland. Florian Alphart will moderne Weine mit traditioneller Erdung erzeugen. Jeden Tag mit Freude und Überzeugung ans Werk zu gehen, ist für ihn genauso wichtig, wie sich die Zeit zu nehmen, um über den Tellerrand hinauszublicken. Die junge Winzergeneration ist sich der globalen Bedeutung Österreichs bewusst und beweist international gerne Schulterschluss und Zusammenhalt.

Der Klassiker der Familie Alphart: Rotgipfler Rodauner – immer wieder ein Gedicht!

www.alphart.com

Die junge Winzer-Elite in Österreich – Teil I Niederösterreich



Mit der „Selektion L“ bringt Lorenz Alphart pure Leidenschaft ins Glas.

Traditionsbewusst und innovativ

Die Entscheidung, wer von den beiden Geschwistern Gisberg das elterliche Weingut in Tattendorf später einmal übernehmen werde, fiel mehr oder weniger bereits im Kindesalter. Für Johann war klar, dass er in die Fußstapfen des Vaters treten will. Dass dies Johann Gisberg gelungen ist, zeigen die steten Prämierungen seiner Weine. Der Jungwinzer schätzt die Abwechslung des Winzerberufs: Man ist Kellermeister, Kellner, Verkäufer, Buchhalter, Personalmanager und vieles mehr, wird ständig aufs Neue gefordert und kann sich selbst entfalten. Auch er ging den Weg über die Weinbauschule Klosterneuburg und stieg gleich nach der Matura im Betrieb mit ein. Zwei Jahre später übernahm er die Verantwortung für die gesamte Kellerarbeit. Im Fokus steht, das Bestehende mit besonderem Schwerpunkt auf die Burgunder-Sorten weiterzuentwickeln. Johann Gisberg will mit den autochthonen Sorten der Thermenregion neue Wege gehen. Er sieht sich als weltoffenen und fleißigen Menschen, der immer für etwas Neues zu haben ist, ohne dabei seine Wurzeln zu vergessen.

Die beiden regionstypischen Roten der Familie Gisberg – St. Laurent und Pinot noir – sind stets unter den Besten der Besten vertreten.

www.weingut-gisberg.at

Fokus auf den Lagen-Charakter

Genau genommen kann man Bernhard Stadlmann nicht mehr wirklich als Jungwinzer bezeichnen, zur jungen Winzer-Elite zählt er aber auf jeden Fall. Mit einem breiten Wissensspektrum ausgestattet, war der Wein zwar immer ein Thema, aber nie ausschließlich. Das weinbauliche Handwerk im Burgund gelernt, führte ihn seine Ausbildung über die WU und BOKU an internationale Elite-Universitäten in Lancaster und Davis



Florian Alphart gilt wie sein Vater als Meister der Traditionssorte Rotgipfler.

zum Master-Önologen und MBA. Obwohl bereits 2006 hauptberuflich im Familienweingut tätig, ist er seit heuer Eigentümer eines renommierten Traditionsbetriebs in achter Generation. Seine Ambitionen und Ehrgeize scheinen ihm in die Wiege gelegt, betrachtet man das berufliche Engagement von Vater und Großvater, deren vinophiles Wirken in der österreichischen Weinbaugeschichte manifestiert ist. Bernhard Stadlmann setzt auf graduelle Weiterentwicklung entlang traditioneller Qualitätswerte verbunden mit neuem Wissen. Die Fortführung biologischen Weinbaus ist ihm ein zentrales Anliegen. Die herkunftsbezogene Stilistik soll erkennbar, ja ausschlaggebend sein. So entstehen enorm langlebige Weißweine – nach dem Motto: je Lage nur ein Wein, der den gesamten Charakter präzise widerspiegelt. Weinbau ist für ihn die schönste Verbindung aus Landwirtschaft, Handwerk und Kunst. Das Bewusstsein darüber, dass man ein Weingut und seine Weinberge nicht endgültig besitzt, sondern nur über eine Generation führen darf, ist für ihn grundlegend. Die Riede Mandel-Höh bewirtschaftet die Familie bereits seit über 170 Jahren und bringt Jahr für Jahr einen der besten Zierfandler hervor. Nicht umsonst werden Johann und Bernhard Stadlmann als die Zierfandler-Spezialisten bezeichnet. www.stadlmann-wein.at

CARNUNTUM

Ehrlich und unkompliziert

Die Jungwinzerin und Finalistin der „Schlossquadrat Trophy 2015/2016“ Stefanie Böheim ist bei der Weinlese im elterlichen Weingut in Arbesthal mit dabei, seit sie denken kann. Derzeit studiert Stefanie Böheim an der BOKU Wien Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft und bringt neben frischem Wind



Andreas Muhr vor dem alten Keller, dem er wieder Leben einhauchte.

auch den bewussten Umgang mit der Natur mit. Nach der Tourismusschule in Neusiedl begann sie, aktiv im Betrieb mitzuarbeiten. Es folgten erste Erfahrungen in der Gastronomie und die Ausbildung zur Jungsomelière. Das Interesse für den Weinbau war endgültig geweckt. Seit 2015 führt Stefanie Böheim das Weingut gemeinsam mit ihrem Vater. Heuer steht ein großer Umbau mit einem Eventbereich auf dem Programm. Dort kann sie dann auch als Jungbarkeeperin mit selbst kreierten Wein-Cocktails reüssieren. Die Zusammenarbeit zwischen Vater und Tochter funktioniert sehr gut, auch wenn sie sie augenzwinkernd als „Duo infernale“ beschreibt. Die unterschiedlichen Charakterzüge und das Aufeinandertreffen der Generationen ergeben ein gesundes Spannungsverhältnis. Denn Stefanie und Johann gehen mit Leichtigkeit und Humor durchs Leben und versprechen ihren Kunden Weine zum besten Preis-Genuss-Verhältnis. Hervorzuheben sind die spannenden roten Cuvées der Familie Böheim wie die Cuvée Esprit (ZW/ME/BF/SY/CS) oder die Cuvée Stuhlwerker (ZW/ME/SY).
www.gut-boeheim.at

Vom leer stehenden Weinkeller zum eigenen Weingut

In einem 1890 erbauten Weinkeller, den Andreas Muhr von seinen Eltern geerbt hat, baute er nach und nach sein eigenes Weingut auf. Der Keller stand über viele Jahre leer, da die Familie das elterliche Weingut in den neu errichteten Aussiedlerhof verlagerte. 2008 entschied Andreas Muhr, einen eigenen Betrieb zu gründen, und pflanzte seine ersten Weingärten in Toplagen in Stixneusiedl aus. 2010 fand schließlich die erste Ernte statt. Auch Andreas Muhr wurde nach seiner Ausbildung in der Weinbauschule Krems durch die Praktika in namhaften Betrieben am meisten geprägt. Die Inspirationen aus dieser Zeit haben ihn motiviert, ein eigenes Weingut aufzubauen und so erfüllte er sich seinen lang gehegten Wunsch, dem alten Weinkeller neues Leben einzuhauchen. Die Reaktionen darauf waren äußerst positiv und das Ergebnis war zweifellos beeindruckend. Der Jungwinzer beschreibt sich selbst als bodenständig und naturverbunden mit dem Ziel, die Familiengeschichte weiterzuschreiben. Es ist für ihn wichtig, dass er sich mit dem, was er produziert, auch zu 100 Prozent identifizieren kann. Für die Zukunft wünscht er sich, dass sein kleines, feines Weingut stetig mitwächst, aber gut in Balance zwischen Tradition und Moderne liegt. Ganz nach dem Motto: „Schritt für Schritt“.
Verkostungstipp: Grüner Veltliner Rosslissen 2011, ein gehaltvoller, kräftiger Lagen-Veltliner im kleinen Eichenfass ausgebaut.
www.amuhr.at



Jugend, Freiheit und Lebenslust gilt für die Schwertführerinnen als auch für ihre Weine.



Thomas Schuster will den Betrieb zum Erlebnisort für Weinfreunde weiterentwickeln.

WAGRAM

Einer Kiste voller Ideen

Seit über 240 Jahren ist der Weinbau in der Familie Schuster in Großriedenthal urkundlich dokumentiert. 2011 war der erste Jahrgang des Jungwinzers Thomas Schuster, seit 2015 ist er voll im Betrieb engagiert. Er ist stolz auf den Erfahrungsschatz, auf den er als Nachfolgeneration aufbauen kann und bemüht, seine eigene Philosophie in kleinen, aber kontinuierlichen Schritten umzusetzen. Da ihn die kreative Selbstständigkeit am Winzerberuf von Anbeginn begeisterte, hat er nach der Vino-Hak Krems, der FH Eisenstadt und nach Praktika im In- und Ausland als Erstes den Fokus des Betriebs auf die für den Wagram typische Rebsorte – den Roten Veltliner – gelegt. Eine weitere

wichtige Änderung war die Umstellung der Bewirtschaftungsweise auf biologisch. Wegen seiner strukturierten Herangehensweise an Ideen und Projekten lassen seine Eltern ihm freie Hand. Außerdem ist es für Thomas Schuster wichtig, alle von Beginn an einzubinden, um ein gutes Gefühl für zukünftige Entwicklungen oder Änderungen bei den Mittragenden auszulösen. Auch für ihn ist wichtig, bei Entscheidungen im täglichen Leben auf sein Gefühl zu vertrauen. Hinzu kommt sein Versuch der Balance zwischen Heimatverbundenheit und Erweiterung des persönlichen Horizonts – es bleibt also weiterhin spannend! Genauso spannend: die verschiedenen Roten & Grünen Veltliner der Familie – tolle Typizität, feine Mineralik und ausdrucksstarke Sortenstilistik.
www.weingut-schuster.at