Jungwinzer am Vormarsch

Österreichs Weine und Winzer zählen zu den besten weltweit – die junge Winzer-Elite steht dem um nichts nach. Teil 6 einer Serie über die junge Generation im österreichischen Weinbau. Dieses Mal aus der Südsteiermark. *Text: Irina Weingartner*

Roland Riegelnegg gewann 2016 in der Kategorie „Weißburgunder" mit dem Jahrgang 2015 und wurde so einer der besten Jungwinzer der Steiermark.

tipp

Sauvignon blanc
R VIII

www.riegelnegg.at

Qualität braucht Zusammenhalt

Die Familie Riegelnegg produziert seit 1986 am Olwitschhof Wein. Mittlerweile umfasst der Betrieb 12 Hektar Rebfläche, davon werden zu 85 % Weißweine und zu 15 % Rotweine produziert. Seit Jungwinzer Roland 2009 nach der Weinbauschule in Silberberg in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist, trifft langjährige Erfahrung auf jungen Unternehmergeist. Für Roland war es – seit er denken kann – klar, später einmal mit Wein zu arbeiten. Dass ihm das gelungen ist, darauf ist er sehr stolz und freut sich, seinen Traumberuf leben zu können. Die gemeinsame Arbeit zwischen Roland und seinem Vater läuft stets Hand in Hand. Natürlich gibt es öfter Meinungsverschiedenheiten, aber durch diese kleinen Konflikte entstehen „meistens" gute Ideen, erzählt der Jungwinzer. Rückblickend ist die schulische Ausbildung immer ein Grundgerüst für eine gute Karriere, schildert Roland, doch ohne Praktika wäre der Winzerberuf nicht möglich. Der Jungwinzer sieht sich selbst als zielbewussten und standhaften Menschen. Wenn er sich einmal etwas vorgenommen hat, setzt er dies auch zu 100 % um. So überzeugte er seinen Vater 2009 mit der selbstständigen Vinifikation seines absoluten Favoriten, des Sauvignon blanc. Seither entsteht unter dem Markennamen „Sauvignon blanc R" (R für Roland) sein eigener Wein. Die selektionierten Trauben werden sehr spät gelesen und dann im Edelstahltank vergoren. Der Wein erscheint noch im Frühjahr des darauffolgenden Jahres. Bereits zwei Mal wurde der Sauvignon blanc – R II & R III – zum steirischen Landessieger, der Sauvignon blanc R V sogar zum österreichischen Bundessieger gekürt. Der Jungwinzer versucht, aus jedem Jahrgang und aus jeder Sorte das Beste herauszuholen und typisch steirische und besonders fruchtige Weine zu produzieren.

Für Katharina Lackner-Tinnacher ist Weinmachen handwerklich und kreativ zugleich.

tipp

2014
Sauvignon blanc
Welles

www.tinnacher.at

Die Arbeit mit der Natur lehrt Demut

Seit Jahrhunderten im Familienbesitz zählt das Weingut Lackner-Tinnacher zu den ältesten in der Südsteiermark. Die ersten Aufzeichnungen über die Weinlagen stammen aus dem Jahr 1770. Im Jahr 2013 hat Katharina die Betriebsführung von ihren Eltern übernommen, die mit ihrer Heirat 1978 zwei Winzerfamilien zusammenführten. Als Kinder haben Katharina und ihre Schwester je fünf Reben von ihrem Vater bekommen, die sie schließlich gemeinsam pflegten, „um so mehr über die Arbeit der Eltern zu erfahren", erzählt Katharina. So richtig folgte der Einstieg in die Weinbau-Ausbildung aber erst mit dem Studium Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an der BOKU Wien. In den Sommermonaten habe sie die Mitarbeiter mit zahlreichen Versuchen zur biologischen Weingartenpflege genervt. „Rückblickend hat das damals sehr viel zusätzliche Arbeit verursacht – aber es war eine wichtige Erfahrung für den Umstieg auf Bio-Weinbau", so die Jungwinzerin. Außerdem habe sie während des Studiums auch gemerkt, wie viel sie als Kinder quasi nebenbei über den Wein gelernt hatten. 2013 folgte die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, wobei bereits ihr Vater Fritz Tinnacher die Rebstöcke mit aufwendiger Handarbeit naturnah pflegte. Der Umstieg auf biologische Kultivierung war für Katharina somit eine logische Weiterentwicklung. Mit jedem Jahrgang ist es Katharinas Ziel, großartige Weine zu machen, die den Kunden und der Familie Freude bereiten. In den nächsten Jahren möchte sie ihren persönlichen Weinstil noch verfeinern und das Weingut kontinuierlich weiterentwickeln. Die Arbeit mit der Natur lehrt Katharina Demut, spornt sie gleichzeitig aber auch an, ihr Wissen und ihre Erfahrung stets zu erweitern. ■

Die Weiterentwicklung auf die Weingärten abzustimmen, ist Peter Skoff jun. wichtig.

tipp

2015
Sauvignon blanc
Kranachberg Bio

www.peter-skoff.at

Je steira, umso besser

Mit diesem aussagekräftigen Slogan beschreibt Jungwinzer Peter Skoff jun. seine Philosophie. Das Weingut der Familie Skoff – die Domäne Kranachberg – befindet sich seit dem 19. Jahrhundert in Familienbesitz und bewirtschaftet 25 Hektar Rebfläche. Als Weinbauernbub, schildert Peter jun., war er natürlich schon im Weingarten mit dabei, ehe er richtig laufen konnte. Somit war für ihn schon relativ früh klar, in die Fußstapfen seines Vaters zu treten. Seinen zweiten Berufswunsch – Architekt – lebt er parallel dazu aus, indem er ein paar alte landwirtschaftliche Gebäude seiner Familie mitplanen konnte. Der Erhalt der südsteirischen Baukultur ist ihm auch touristisch ein Anliegen. „Die Gäste sollen auch in 100 Jahren noch gerne wegen der Kellerstöckl und Bauernhäuser in die Südsteiermark kommen", so der Jungwinzer. Jede Generation hat ihre Prioritäten und es ist immer eine Herausforderung, diese unter einen Hut zu bringen. Früher wurde mehr Augenmerk auf die Kellerarbeit gelegt. Peter Skoff jun. ist es wichtig, den Betrieb ganzheitlich zu sehen. „Es sind 1.000 Rädchen, an denen man drehen kann und dies kann man nur gemeinsam mit der Familie und den Kunden." Gemeinsam mit seinem Bruder Markus bringt der Jungwinzer seit 2014 unter dem Label „Gut Sernau" die ersten zwei biologisch erzeugten Weine auf den Markt. Das Etikett zeigt eine Karte des Guts aus den 1850er Jahren und steht für Erdverbundenheit und den traditions- und generationsbewussten nachhaltigen Umgang mit den landwirtschaftlichen Ressourcen. Für die Zukunft ist es Peter ein Anliegen, einen Teil der Kunden zu überzeugen, dass nicht alle Weine im Jahr nach der Ernte getrunken werden müssen, sondern das hervorragende Lagerpotenzial der Orts- und Lagenweine über einen längeren Zeitraum zu genießen. ■

Weine, die Emotionen wecken, sind für Armin und Stefan Tement eine ganz großartige Sache.

tipp

2015
Sauvignon blanc
Zieregg

www.tement.at

Wein ist Emotion

Auf einem kleinen Bergplateau oberhalb der namhaften Riede Zieregg liegt eines der wohl bekanntesten Weingüter der Steiermark – das Familienweingut Tement. Die Weingärten befinden sich in den besten Lagen der Region. Mit ca. 60 % der ausgepflanzten Reben ist der Sauvignon blanc die wichtigste Rebsorte der insgesamt 80 Hektar. Nach der VINOHAK Krems stieg Armin Tement 2005 in dritter Generation voll in den Betrieb ein. Lehrreiche Praxiserfahrungen sammelte er bereits während der Schulzeit bei bedeutenden österreichischen Winzern, den nötigen Weitblick holte er sich in Südafrika. Was dazu führte, dass nach seinem Einstieg im elterlichen Betrieb fast kein Stein auf dem anderen blieb. Der frische Wind, den Armin mitbrachte, spornte auch seinen Vater an, neue Wege auszuprobieren. „Immerhin haben die Eltern in den vergangenen drei Jahrzehnten eine unglaubliche Aufbauarbeit geleistet und ein wunderbares Fundament geschaffen“, erzählt Armin stolz. Nun versuchen sie den Weg, den der Vater eingeschlagen hat, gemeinsam zu verfeinern und weiterzuentwickeln. 2010 kam mit Bruder Stefan noch ein dritter kreativer Kopf dazu. Armin genießt das generationenübergreifende Zusammenarbeiten im Familienteam, bei dem jeder seine Stärken einbringen kann. Während dieser bewegenden Zeit voller Neuerungen haben die Eltern gekonnt die Balance bewahrt, dass die Entwicklungen nicht zu schnell passieren, um den Kunden auch die gewollte Stabilität der Weine garantieren zu können. 2015 folgte die offizielle Umstellung auf biologischen Weinbau. „Eine große Herausforderung, aber auch ein großes Ziel“, so Armin. Für den ambitionierten Jungwinzer ist es enorm wichtig, geerdet zu sein. Weinbauern erzeugen wunderbare Produkte, mit denen sie Menschen berühren können und das ist für ihn einzigartig.

Christoph Söll weiß um die Einzigartigkeit der Gegebenheiten in der Südsteiermark.

tipp

Labitschberg
Morillon / Chardonnay

www.petersoell.at

Qualität kommt von Qual

Das Weingut Peter Söll in Gamlitz, das dieser gemeinsam mit seinem Sohn Christoph führt, ist noch relativ jung. Gegründet wurde es 1964 von den Großeltern, die Übernahme durch Peter fand Mitte der 1980er Jahre statt. Aktuell bewirtschaftet die Familie drei Hektar Rebfläche, wovon 90 % mit Weißweinsorten bepflanzt sind. Jungwinzer Christoph war natürlich von Kindesbeinen an bei der Lese mit dabei, entwickelte aber erst relativ spät aktives Interesse am Weinbau. Einige Saisonen nach der Hotelfachschule in weinorientierten Restaurants und die Ausbildung zum Diplomsommelier brachten ihn auf die Fachschule nach Silberberg. Der gute Draht zu vielen Freunden in der Weinbranche tat sein Übriges. Für die Ernte 2014 hatte er erstmals die komplette Verantwortung übernommen. Heute bezeichnet Christoph die Arbeit im Weingarten wie auch im Keller als gesunden Mix zwischen landwirtschaftlichem Denken und Handeln, aktivem Nichtstun und einer Prise Bauchgefühl. Um das Gleichgewicht zwischen Tradition und Moderne zu halten, benötigt es oft Kraft, aber von dort leite sich auch der Satz „Qualität kommt von Qual“ ab, das Motto des Betriebes, schildert Christoph. Das Bestreben und die Passion der Familie Söll liegen darin, dass sie, um ein qualitativ perfektes Produkt schaffen zu können, erst lernen müssen, die Umgebung richtig zu deuten. „Sprich: Stets wachsam zu sein, sich schöpferisch wie mental voll zu konzentrieren, aber auch gleichzeitig in manchen Fällen die Natur einfach Natur sein zu lassen“, führt Christoph weiter aus. Aber es gibt für ihn keinen schöneren Lohn, als zu sehen, dass aus den Früchten seiner Mühen eine perfekte Symbiose aus Mensch und Natur entsteht. ■

© Weingüter