

Jungwinzer am Vormarsch

Jung, dynamisch und talentiert – so präsentiert sich die nächste Generation in der österreichischen Weinszene. Teil 7 einer Serie über die junge Winzer-Elite in Österreich. Dieser Teil der Serie führt uns noch einmal in eines der aufregendsten Weinbaugebiete Österreichs – in die Südsteiermark. Dort entstehen mit viel Feingefühl großartige Weine der Next Generation. *Text: Irina Weingartner*



Für Michael und Johannes Gross ist die Herkunft des Weins das wichtigste und größte Unterscheidungsmerkmal.



tipp

Ratscher
Sauvignon blanc, 2015

www.gross.at

Zwei Brüder am Ratscher Nussberg

Seit dem Jahr 1907 verschreibt sich die Familie Gross dem Weinbau. Mittlerweile führen die beiden Söhne von Alois Gross – Michael und Johannes – das Traditionsweingut. Für beide war es bald klar, dass sie den elterlichen Betrieb weiterführen wollen. Johannes begab sich nach der Weinbauschule Klosterneuburg auf eine Weltreise, um unterschiedliche Weingüter zu besichtigen. Danach wurde ihm die Verantwortung im Keller übertragen, während Michael noch sein Studium für Önologie und Weinbau auf der Uni für Bodenkultur in Wien beendete und Erfahrungen in der internationalen Weinwelt sammelte. Beide haben

ihre Entscheidung keine Sekunde bereut. Im Gegenteil, es ist für sie ein großes Glück, dort zu arbeiten, wo sie aufgewachsen sind, erzählt Michael. Die Verbundenheit mit der Region und der Natur liegt ihnen sehr am Herzen. Sie sehen sich als Bauern, in dem Sinn, um etwas aufzubauen und weiterzugeben. Langfristiges Denken im Umgang mit allem ist für die ganze Familie sehr wichtig und soll sich auch in allem widerspiegeln. Als die Brüder mit 19 bzw. 21 Jahren den elterlichen Betrieb übernahmen, ließ ihr Vater sie sehr früh ihre eigenen Entscheidungen treffen, denn er war der Meinung, dass man Fehler immer selbst erleben muss,

um daraus zu lernen. Bei der Übernahme kam es zu keinen großen Veränderungen. Im Gegenteil, sie gingen sehr behutsam vor. Sie sind damit nicht nur erfolgreich in die großen Fußstapfen ihres Vaters gestiegen, sondern haben dem Betrieb auch eine neue Ausrichtung gegeben. Der frühe Generationenwechsel wurde bewusst erst Jahre später kommuniziert. Beide Brüder legen großen Wert darauf, dass alle Entscheidungen gemeinsam mit ihren Frauen getroffen werden. Es ist zwar etwas schwieriger, je mehr Meinungen mit dabei sind, aber wenn die Entscheidung von allen mitgetragen wird, ist das ein sehr schönes Gefühl. ■

Das Wichtigste für Stefan Schauer sind der Spaß am Leben und im Beruf, sich immer weiterentwickeln und nie stehen bleiben.

tipp

2015
Sauvignon blanc
Gaisriegl



www.weingut-schauer.at



Immer weiterentwickeln, nie stehen bleiben

Diese Philosophie verfolgt Stefan Schauer aus Kitzeck sehr bewusst und mittlerweile auch sehr offensichtlich. 2009 in den Betrieb eingestiegen, ist er bereits seit 2010 für den Ausbau der Weine der 20,5 Hektar im Familienweingut verantwortlich. Selbstverständlich immer mit tatkräftiger Unterstützung von Bruder Bernhard und Vater Karl.

Nach der VINO HAK begann Stefan Weinbau an der Uni für Bodenkultur in Wien zu studieren. Geprägt haben ihn aber seine Praktika in den Weingütern Gross und Donabaum, wo er erfuhr, dass man als junger Winzer unglaub-

liche Möglichkeiten habe und sich mit harter Arbeit und sehr guten Weinen den Respekt der älteren Winzer verschaffen kann.

Im eigenen Betrieb richtete er nun den Fokus auf die Riedenweine und forcierte wieder den Ausbau im Holzfass. Weiters hat Stefan dem Riesling wieder größeren Stellenwert eingeräumt, da er für ihn so typisch für das Sausal ist, und natürlich den Sauvignon blanc als Leitsorte verankert. Seine Eltern waren seinen Neuerungen gegenüber stets sehr aufgeschlossen, hatten sie auch aufgrund der Buschenschank und der

20 Gästebetten selbst oft nicht die nötige Zeit für große Veränderungen. Mit seinem Bruder ist er auch Mitglied der Vereinigung „Junge Wilde Winzer“. Der Erfahrungsaustausch unter den 17 österreichischen Winzerinnen und Winzern ist für die beiden sehr wichtig. Stefan selbst liebt leichte bekömmliche Weine mit ordentlichem Trinkfluss, für die das Sausal ja prädestiniert ist. Für ihn müssen die Weine „einen Zug am Gaumen haben und straight sein“. Die Säure spielt dabei für ihn als Geschmacksträger eine bedeutende Rolle und ist für ihn Pflicht bei einem großen Weißwein. ■



Johannes Pichler-Schober möchte auch den jungen Leuten zeigen, wie genial und vielfältig der steirische Wein ist.

tipp



2016
Riesling Sausal

www.pichler-schober.at

Einer von „Sieme“

In St. Nikolai im Sausal ist mit Johannes Pichler die sechste Generation auf dem Weingut Pichler-Schober aktiv. Auf 450 Metern Seehöhe bewirtschaftet die Familie 12 Hektar Weingärten. Jungwinzer Johannes hat der Weinbau schon von klein auf begeistert, weshalb es für ihn auch keine berufliche Alternative gab, als später einmal in den Betrieb einzusteigen und diesen in späterer Folge auch zu übernehmen. Zuvor besuchte er die Weinbauschule Silberberg und machte nach einem Praktikum im Vulkanland den Lehrgang „Weinmanagement“ in der Wein- und Obstbauschule Krems. Im kommenden Jahr soll

es nach Deutschland gehen, um weitere Erfahrungen im Weinbau zu sammeln, ehe er den Meisterkurs für Weinbau und Kellerwirtschaft angehen wird. Eine seiner Änderungen im elterlichen Betrieb war die Anschaffung von 1.000-Liter-Holzfässern, in denen der Burgunder von der Lage Ried Nebenegg ausgebaut wird. Für den Jungwinzer ist der Wein durch den Holzeinsatz fülliger und gehaltvoller geworden, erzählt er freudig. Die Kunden waren zu Beginn über diese neue Ausbauweise überrascht, schildert er weiter. Nachdem die Begeisterung bei den ersten Verkostungen spürbar geworden war, verfliegen anfängliche

Zweifel in der Familie. Die bestmögliche Qualität der Trauben aus dem Weingarten sowie den Schiefer aus dem Boden in die Flasche zu bringen, ist das Ziel des ambitionierten Jungwinzers. Johannes ist Mitglied der Jungwinzervereinigung „Sieme“. Jeder der sieben Jungwinzer von 18 bis 21 Jahren macht seinen eigenen Wein im elterlichen Betrieb. Jedes Jahr wird eine bestimmte Rebsorte gewählt, die sie mit gemeinsamem Etikett sowie gemeinsamem Marketing in einer Sammelbox verkaufen. Dass ihnen da Großartiges gelungen ist, lässt sich daran erkennen, dass „die Weine in Nullkommanix weg waren“. ■

Yves Michel Müller übt seinen Beruf mit Leidenschaft und großer Überzeugung aus.



tipp

2009
Cabernet Sauvignon
Ottenberg Privat –
Mikrovinifizierung
im Barrique



[domaene-
mueller.com/dm/](http://domaene-mueller.com/dm/)

Tradition trifft Moderne

Unter dem Weingut Domäne Müller sind zwei Weingüter zusammengefasst: einmal das Weingut Domäne Müller in der Weststeiermark – das ehemalige Prinz Liechtenstein'sche Weingut – und einmal die Domäne Müller in der Südsteiermark – das ehemalige Weingut am Ottenberg. Die Weine werden durch die „Dreisamkeit“ der Lebensphilosophie ihrer engagierten Erzeuger geformt: Harmonie der Familie, Gemeinsamkeit der Menschen und sorgsame Pflege der Natur. Unter diese Devise stellen Eva R. Müller und ihr Sohn Yves Michel ihr Streben nach Perfektion und wahren das

Lebenswerk dreier Generationen durch ständiges Weiterentwickeln des Erreichten, erzählt der sympathische Jungwinzer. Nach dem unerwarteten Tod von Vater und Mentor Günter J. Müller im April 2015 übernahm Yves die Leitung der renommierten Domäne. Neben der langjährigen Mitarbeit im Familienbetrieb absolvierte Yves das Studium für Weinbau und Phytomedizin in Wien. So konnte er sein theoretisches Wissen erweitern und das Erlernte in seinem Berufsalltag anwenden. Für Yves war es wichtig, die Tradition des Betriebs zu bewahren und gleichzeitig neue Ideen

einfließen zu lassen und notwendige Änderungen durchzuführen, stets bedacht darauf, die Balance zwischen alt und neu zu finden. Yves will Weine aus Leidenschaft machen, die Liebe zum Wein und die positive Einstellung sind Teil seiner Lebenseinstellung, insbesondere dann, wenn man in schlechten Zeiten einen niedrigeren Ertrag erzielt. Man muss ein Ziel vor Augen haben, um etwas erreichen zu können. Zudem sollte man sich auch trauen, etwas Neues auszuprobieren, so der Jungwinzer. Wir können also noch gespannt sein und uns auf viele großartige Weine freuen. ■

Andreas, Alexander und Vater Willi –
so vielschichtig die Familie,
so vielschichtig die Weine.



tipp



2007
Weißburgunder
Pfarrweingarten
Fassreserve
(blieb bis 2014 im
Fass auf der Hefe)

www.sattlerhof.at

Ruhig, genügsam und ehrlich

So beschreibt sich Jungwinzer Andreas Sattler, der seit einigen Jahren gemeinsam mit seinem Bruder Alexander in die Fußstapfen von Vater Willi tritt. Ruhig, weil er sachliche, tiefgründige Diskussionen lauten, hitzigen und vor allem oberflächlichen Debatten vorzieht. Genügsam, weil er Weine so erzeugen will, wie es die Böden und das Klima in der Südsteiermark erlauben und vorgeben. Und ehrlich zu sein bedeutet für ihn, in einem Jahr mit wenig Ernte auch wenig Wein zu haben. Aktuell werden 40 Hektar bewirtschaftet, die 2013 auf biologische Landwirtschaft umgestellt wurden. Die beiden Jungwinzer haben den Einsatz

von Schwefel sowie von neuem Holz deutlich reduziert und produzieren mittlerweile keinen Jungwein wie auch keinen Markenwein mehr. Alle ihre Weine tragen nun eine Herkunft am Etikett, was dazu dient, diese auch in Zukunft noch stärker zu betonen und herauszuarbeiten. Solche Änderungen werden natürlich in der Familie ausführlich diskutiert. Der Mittagstisch dient dazu quasi als Forum und Qualitätskontrolle zugleich. Zukünftig ist geplant, den Weinen noch mehr Zeit zu geben und sich noch stärker auf gereifte Weine zu spezialisieren, was heißt, die Weine erst bei optimaler Flaschenreife in den Verkauf zu bringen. Auch

der Umgang mit der Umwelt ist der Familie sehr wichtig. Sie erzeugt bereits jetzt ihre Wärme mit Hackschnitzeln aus den eigenen Wäldern, nutzt ihr Brunnenwasser und will in Zukunft auch den Strom selbst erzeugen. Die große Gemeinsamkeit in der Familie ist ihr langfristiges Denken. Das Weingut Sattlerhof ist ein Weingut, das immer für Qualität und Herkunft steht und das über Generationen hinweg, erklärt der Jungwinzer stolz. „Das wir mit unserer Qualitätsphilosophie auch ein Produkt erzeugen, das seinen Boden, seine Herkunft und meinen Charakter perfekt widerspiegelt, macht das Ganze zu einer Leidenschaft!“ ■