

Erich Pello

Weinparadies westliches Weinviertel

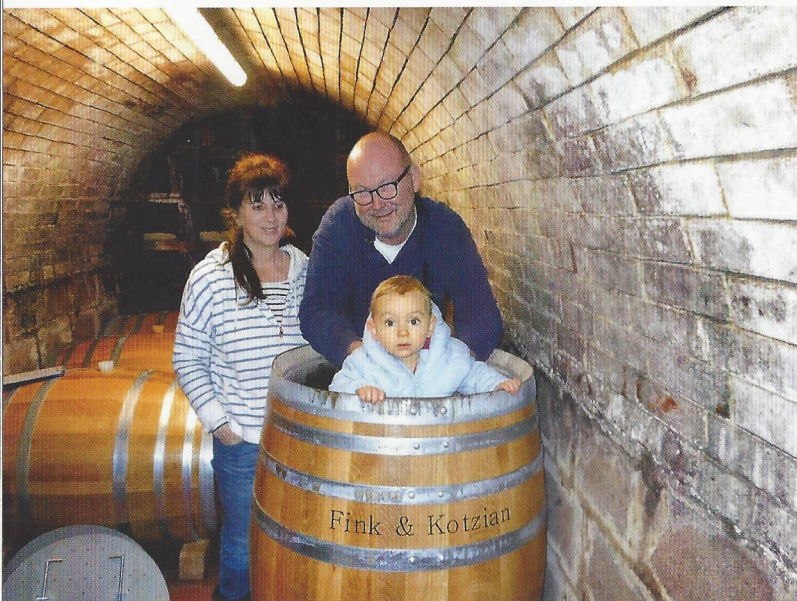
Mit einem dramatischen Vorwort von Peter Turrini
und einem tiefgründigen Nachwort von Thomas Hofmann



W-H EDITION WINKLER-HERMADEN

Eine außergewöhnliche Betriebsübergabe

Es ist immer wieder eine Freude, durch Eggenburg zu spazieren: die wohlproportionierten Häuser dieser Stadt, der Blick vom Hauptplatz zum gotischen, von den beiden romanischen Türmen flankierten Chor der Stephanskirche. Auf diesem Hauptplatz wird Wein ausgeschrieben. Eine Gruppe fröhliche Zecher gesellt sich in der Nachmittagssonne um ein Barriquefass und genießt



Petra Kotzian, Leopold Fink-Kotzian und Christian Fink im Jahr 2017.

„Meine Cousine Karin hat nach Roggendorf geheiratet, ihr Mann Alois Schrott ist Nebenerwerbswinzer. So haben wir die Gegend kennengelernt. Christian begeistert sich schon länger für Wein und durfte deren Keller mitbenützen, um selber ein Fass zu vinifizieren. Da er Burgunder mag, war es ein Cuvée Reserve 2013 aus Weißburgunder und Chardonnay.“

den Wein. Das will ich auch! Zu meiner Überraschung findet sich ein Roter Traminer auf der Weinkarte. Er wird bestellt und schmeckt großartig, kann sich mit den Besten der Welt messen. Naturgemäß muss ich dem Winzer Rudolf Neuhold, der sich gerade mit Freunden unterhält, meine Begeisterung mitteilen.

„Es freut mich, wenn Ihnen der Traminer schmeckt. Dass dieser Wein so gut gelungen ist, beruht auf der Zusammenarbeit mit meinen Partnern Christian Fink und Petra Kotzian“, gibt er mir zur Antwort. Da werde ich neugierig. Partnerschaftliche Kellerarbeit? „Ja, ich habe mein Weingut verkauft. Für die Übergabe nahmen wir uns drei Jahre Zeit, in denen wir zusammenarbeiteten. So konnte ich meine Erfahrung weitergeben. Christian hingegen bringt neue Ansätze zur Vinifikation mit ein. Dieser mächtige Traminer wurde teils im Stahltank, teils im kleinen, gebrauchten Holzfass aus Weidlinger Eiche ausgebaut.“

Einige Tage später treffen wir uns abermals am Eggenburger Hauptplatz. Petra ist mit ihrem kleinen Sohn Leopold mit dabei. Wir sitzen in der Sonne auf einer Bank beim Brunnen. Ich möchte mehr erfahren.

„Dieser Wein hat meine Leidenschaft voll geweckt und mir die Sicherheit gegeben, dass ich das machen will und mit Unterstützung auch kann“, ergänzt Christian.

„Als klar wurde, dass mein Mann ganz auf den Weinbau setzen möchte, musste ich anfangs schon tief Atem holen. Wir haben diese Lebensumstellung gemeinsam gut durchdacht, und ich beschloss, alles mitaufzubauen. Im Februar 2015 kam unser Sohn auf die Welt. Wenn Zeit ist, helfe ich gerne im Weingarten mit. Meine Hauptaufgaben sind Organisation, Buchhaltung, einfach die Arbeiten im Hintergrund. Das mache ich gerne.“

Christian bringt die beiden zum Bahnhof, sie fahren nach Wien. Danach, auf dem Weg zum Keller in Gauderndorf, besuchen wir mit Rudolf die wichtigsten Weingärten. Die Lagen reichen von den Biotitgranit-Verwitterungsböden des Königsbergs bei Röschitz zu den marinen Sedimenten der Gauderndorfer Formation in der Riede Hintern Dorf. Im Presshaus finden sich alle Geräte, die man zur Weinbereitung so braucht. Im Keller lagern etliche kleinere Stahl tanks, einige Holzfässer und eine moderne italienische Keramikampore. Alles ist für die Vinifizierung spezieller Weine in geringeren Mengen eingerichtet.

Christian Fink lässt mich von seinem Pinot Blanc kosten. Er ließ ihn auf der Maische vergären, um die aromatische Tiefe dieser Rebsorte auszuloten, dann sechs Monate im 300-Liter-Fass aus Weidlinger Eiche reifen. Ein außergewöhnlicher Wein mit konzentrierter Frucht, behutsam fordernden Tanninen in opulenter wie eleganter Fülle. Es interessiert mich, wie Christian auf die Idee kam, im Alter von über 50 Lebensjahren ein Weingut zu übernehmen, um es neu zu positionieren.

„Während meines Jus-Studiums feierten wir zu Hause Weihnachten. Nachdem sich meine Eltern schlafen gelegt hatten, holte ich mir einen Weißburgunder aus dem Weinlager meines Vaters, öffnete ihn, schenkte mir ein, setzte mich in den alten Lehnstuhl beim Kaffeetisch im Wohnzimmer, trank und las Nietzsche.“ Ich verstehe.

Daraus entwickelte Christian eine „romantische“ Passion für die Burgunderrebsorten, die zu Recht oft verschmäht sind, wenn ihnen durch zu viel an Holz derb Unrecht getan wird.

„Ich möchte meine Weine lebendig und frisch, auch die Burgunder“, sagt er, und deshalb „arbeite ich mit sparsamem Holzeinsatz, spürbar, aber nicht alles übertönend. In späteren Jahren leitete ich dann den Aufbau eines Weinguts für eine



Rudolf Neuhold und Christian Fink am Königsberg.

Wiener Investmentfirma. Zu dieser Zeit besuchte ich öfter meinen guten Freund Carlo Westen in Asolo, einer mittelalterlichen Bergstadt am Südrand der Venezianischen Dolomiten. Dort war ich schon nahe dran, ein kleines Weingut zu erwerben. Schließlich bin ich dann hier gelandet, und das ist gut so. Auf der Suche nach Burgundertrauben lernte ich den Rudi Neuhold kennen.“

„Ja, er war mir sympathisch, der Christian“, nimmt Rudolf den Gesprächsfaden auf: „Zieh ein bei mir ins Presshaus. Zum Arbeiten ist Platz genug da für uns beide“, sagte ich. Das war im Herbst 2014.“

„2014 war doch ein eher schwieriges Jahr?“, frage ich.

„Genau“, sagt Christian. „Dieser Jahrgang stellte viele Herausforderungen. Nicht alle Trauben reifen immer so, wie du dir das wünschst. Du musst das Beste daraus machen. Ich weiß, dass ich nicht immer der Einfachste bin. Dass zwei Menschen, die sich kaum kennen, in Krisensituationen zusammenarbeiten können, hat mich gefreut. Es fiel nie ein unfreundliches Wort. Rudis fachliche Kompetenz hat mich überzeugt, und die gemeinsame Arbeit war menschlich berührend.“

„Im Grunde haben wir ja die gleiche Philosophie. Manchmal hat der Christian lange getüftelt, wie ein Wein am besten zu vinifizieren sei, die verschiedenen Möglichkeiten überlegt und gegeneinander abgewogen. Da konnte ich dann nicht mehr zuschauen, sondern musste Entscheidungen treffen. ‚Ich schlag dir was vor‘, sagte ich. ‚Du machst den Keller, ich den Weinberg, und wenn du mich brauchst, holst du mich einfach.‘ So klappt das recht gut. Der Christian wächst zunehmend in das Ganze hinein, und obwohl er und Petra das Weingut mittlerweile eigenständig weiterführen, übernehme ich immer noch viele Arbeiten im Weinberg. Sollten die beiden meine Mitarbeit einmal nicht mehr benötigen, widme ich mich meinen Obstgärten. Etliche Marillen- und Pfirsichbäume habe ich ja schon gesetzt.“

Wir probieren weitere der feinen Weine. Mit dem „Berg und Meer“, einem Riesling 2017, erntete das Weingut internationale Anerkennung. Bei der London Wine Competition gewann er gleich drei Auszeichnungen: Gold als Riesling-Sortensieger, die Auszeichnung für das schönste Etikett, und mit 97 Punkten erhielt er die zweithöchste Bewertung aller eingereichten Weinproben. Bei der NÖ Landesweinkost 2019 wurde er Landessieger. Drei weitere Weine erhielten Gold.

„Da ist Glück mit im Spiel“, bleibt Christian besonnen, „Wein zu kosten ist keine exakte Wissenschaft. Für uns kommt dieser Qualitätsbeweis jedenfalls zum richtigen Zeitpunkt. Aber ich kann nicht damit rechnen, dass das immer so weitergeht. Landes-sieger wird man nicht jedes Jahr.“

Rudi und ich beginnen, wie das bisweilen so kommen mag, ausführlich die Grundprobleme unserer Welt zu erörtern. Christian konzentriert sich mehr auf den Wein und nimmt – nicht allzu andächtig – an unseren Weisheiten teil: „Da sehen wir, was Weinviertler Wein aus uns machen kann: – Wir sind Weltversther geworden.“



Der Königsberg bei Roggendorf.