

## **Probe vom 16.12.14: 2 Bio-Dynamiker aus der Südsteiermark**

### **Kleinklima der Region**

Hier im illyrischen Klimaraum angesiedelt, werden schwach kontinentale, sommerwarme und mäßig winterkalte Klimaeinflüsse geltend. Der Einfluss der Koralpe mit kühlen Nächten und kühlen Winden zeigt sich für die Typizität der Weine besonders verantwortlich.

### **Orange Weine**

Orange Weine sind Weine aus weißen Trauben, die auf der Maische, d.h. mit Traubenschalen, Kernen und zum Teil auch mit Traubenkämmen vergoren werden. Dieses Verfahren wird im Normalfall in der Rotweinproduktion angewandt jedoch kaum bei Weißweinen. Da wird der Traubensaft sofort abgepresst und von den Schalen getrennt. Diese Schalen und Kämmen enthalten Farbpigmente, Tannine und Phenole, die dem Wein die „orange“ Farbe verleihen. Dies kann je nach Jahr und Traubensorte von einem satten Gelb auch rosa bis hin zum leuchtenden Orange variieren.

### **Weingut Maria & Sepp Muster, Schlossberg/Leutschach**

#### **Weingut**

Das Weingut mit 10 ha Rebfläche liegt 2 km nördlich der slowenischen Grenze. Seine erste urkundliche Erwähnung fand es im Jahr 1727 und die Weinbergslagen wurden erstmals 1787 in den „Josephinischen Landesaufnahmen“ benannt. Seit 2003 Mitgliedschaft im Demeter-Verband.

#### **Weingärten**

Auf den großteils von Hand bearbeiteten Weinhängen dominieren steinige Böden aus tonig schluffigen Sedimenten. Die Weingärten liegen ausschließlich um das Weingut herum angeordnet in einer Seehöhe von 430 - 470 Metern und sind meist Steillagen.

#### **Böden**

Die Weinreben wachsen auf kalkhaltigen Böden aus Mergel bzw. lehmigen Schluffen aus Mergel, die in ihrer festen Formierung hierzulande als "Opokböden" bezeichnet werden. Diese Böden bringen eher warme, kristalline Weine hervor.

#### **Erziehung**

Bei einem Streifzug durch die Weingärten stößt man auf ein etwas anderes Bild. Wilder und ursprünglicher wirkt die hier angewandte Erziehungsart, Eindrahterziehung oder Umkehrerziehung genannt. Bei dieser am ehesten der Urform der Rebe angepasste Erziehungsform wächst diese an Kastanienholzpfählen hoch und wird in ca. 1,80 Meter Höhe an einem Draht weitergeleitet. Die einjährigen Triebe hängen seitlich vom Draht herunter. Die von den Vorfahren in dieser Form entwickelte Erziehung soll perfekt auf die Böden wie auch auf die klimatischen Bedingungen hier im Süden der Steiermark abgestimmt sein. Sie soll die Ernte von physiologisch hochreifem Traubenmaterial erlauben.

#### **Wichtigste Kriterien im Weingarten**

Größtes Anliegen ist es, die Böden und Pflanzen vital zu erhalten. Um das biologische Gleichgewicht in einem harmonischen Miteinander von Boden, Pflanzen und Umgebung zu erreichen, werden unter Anderem biodynamische Methoden eingesetzt. Diese lassen sich zurückführen auf ihren Begründer Rudolf Steiner. Dazu gehört das Dynamisieren und Ausbringen von Tees und Präparaten aus pflanzlichen, mineralischen und tierischen Substanzen unter Berücksichtigung bestimmter Planetenkonstellationen. Konsequenter Verzicht auf Düngemittel, Herbizide und synthetische Pflanzenschutzmittel. Ertragsbegrenzungen sind natürlich gegeben. Ziel ist kleinbeeriges, hocharomatisches Traubenmaterial als Grundvoraussetzung für charaktervolle und komplexe Weine.

### **Wichtigste Kriterien im Keller**

- Schonende Verarbeitung
- Spontanvergärung
- Bevorzugung von Holzgebinden
- Lange Fasslagerung bzw. späte Flaschenfüllungen, um die optimale Reifung und Harmonie der verschiedenen Geschmacks- und Aromakomponenten zu erreichen.

### **Linie vom Opok**

Die von Hand gelesenen Weintrauben, wachsen auf Kalkmergelböden mit vermehrt tonigen Anteilen. Die steilen Hänge mit Neigungen bis zu 70% finden sich zum Teil in Kessellagen angeordnet. Das illyrische Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten ist einflussgebend. Dadurch zeigen sich die Weine mineralisch mit weichem Charakter und lebendigem Frucht-Säure-Spiel.

### **Linie Graf**

Opokgestein mit kalkhaltigen, lehmigen Schluffen aus Mergel, niedrige Erträge (20 bis 25 hl/ha). Der Einfluss des Korallenklimas wirkt sich in diesen Weingärten nicht so vordergründig auf das Traubenaroma aus, da sie geschützter als die der Weingärten von Sgaminegg liegen. Diese Weine kommen nach 22 Monaten auf die Flasche.

### **Linie Sgaminegg**

Die wertvollste Weingartenlage des Gutes besteht aus reinem Opokgestein und weist dadurch karges Wachstum mit sehr niedrigen Erträgen auf (15 bis 20 hl/ha); hier herrscht direkter Einfluss der Korallenwinde. Die beiden Sorten Morillon und Sauvignon Blanc werden frühestens nach der Pressung cuvéeiert und im Holzfass ausgebaut. Diese Weine kommen nach 22 Monaten auf die Flasche.

30,60

### **Orange Weine**

Die Textur ist prägnant, dicht, tanninreich, aromatisch und komplex und trotz der Andersartigkeit sind orange Weine tolle Speisenbegleiter. Für uns ist es eine spannende Erfahrung und wir lieben die Bekömmlichkeit dieser Weine, neue Geschmackserlebnisse und die Ursprünglichkeit daran. Wir verwenden für unsere orangen Weine kleinbeerige und karg gewachsene Trauben. Die **Gräfin** (Sauvignon Blanc) bleibt zwei bis vier Wochen auf der Maische und die **Erde** (Sauvignon Blanc/Morillon) bleibt sechs bis zwölf Monate auf der Maische. Die Weine sind natürlich (wie alle Weine am Weingut) spontanvergoren, mit keinem oder minimalstem Schwefeleinsatz und lagern in Holzfässern für mindestens 20 bis 24 Monate. Sie kommen ungefiltert auf die Flasche.

### **Weingut Werlitsch, Ewald und Brigitte Tscheppe, Glanz/Leutschach**

#### **Weingut**

Das Weingut befindet sich im alten Werlitschhof. In der Südsteiermark ist es üblich, dass Höfe auch bei Besitzerwechseln immer ihren ursprünglichen Vulgonamen behalten. Das Weingut ist Mitglied im Demeter-Verband.

#### **Unsere Weinberge / Böden /Arbeitsweise**

„Er ist das Juwel. Er ist unsere Basis, auf ihn baut sich alles auf. Das Profil unseres Weinberges sind steile karge Hänge, die in etwas flachere Zonen übergehen, um wieder steil abzufallen bis ins Tal. Daraus ergeben sich verschiedene Zonen an Bodentypen. Die flacheren Stellen sind die fruchtbareren Zonen mit höherem Lehmanteil. Die steilen Zonen sind karg mit niedriger aktiver Erdauflage. Dazwischen gibt es noch Mischungen aus beidem. Das Grundgestein ist Opok/Kalkmergel mit hohem pH- Wert. Diese Unterschiede arbeite ich heraus und dies ergibt dann für jeden Bodentyp einen Wein. Das Wunderbare ist auch das Alter der Rebstöcke. Der Großteil liegt im Durchschnitt bei 20 bis 25 Jahren. Da wird es schon interessant. Die Natur an sich ist "perfekt".

Alles hat genau seine Richtigkeit und seinen Platz. Nichts ist überflüssig oder fehlt am Platz. Auch wir Menschen nehmen eine ganz bestimmte Rolle dabei ein und sind ein Teil des Ganzen. Nicht mehr und nicht weniger. Sind wir uns dessen bewusst, in seiner vollen Tragweite, dann ist es ganz einfach im Einklang und gegenseitigem Respekt mit "ihr" zu gehen und mit ihren Kräften zu arbeiten.

Überall dort, wo wir eine Pflanze kultivieren um etwas Bestimmtes zu ernten (in unserem Fall die Weintrauben), sind wir Menschen gefordert, ein feines subtiles Gleichgewicht zu schaffen, damit gesundes Pflanzenwachstum möglich ist. Wir Landwirte sind sozusagen die Gärtner an der Natur. Das sehe ich als Privileg an. Uns wird eine große Verantwortung zuteil. Wir nehmen uns die biodynamische Wirtschaftsweise (DEMETER) zur Hilfe. Sie ist im Stande, außergewöhnliches zu leisten. Dies bietet uns gute Möglichkeiten, besser zu verstehen und das zu erreichen, was wir wollen. Nämlich, gesunde gute Lebensmittel für uns Menschen, jetzt und für Generationen. Der Anspruch auf höchste Qualität versteht sich von selbst.

Die Qualität eines Weines entsteht für mich immer im Weingarten. Wieso das so ist, ist schnell erklärt. Nur im Weingarten finden über das gesamte Jahr Lebensprozesse statt. Genau diese in Verbindung mit unserem Geschick, manifestieren sich dort in unseren Trauben. Sie sind die Basis unsers Weines. Alles was da draußen passiert, wird abgespeichert. Gnadenlos. Diese Inhalte stehen uns zur Verfügung und sind sozusagen unsere Nahrung. Auf materieller wie auf energetischer Ebene. So nehmen wir auf, was in der Nahrung steckt. Du bist was du isst! Darüber sollte man einmal nachdenken."

### **Unser Weinausbau**

„Der Keller ist die Zentrale wo alles seine Vollendung findet. Hier bündeln sich die gesammelten Qualitäten aus dem Vegetationsjahr. Jetzt geht es darum, diese gekonnt zusammenwachsen zu lassen. Dazu braucht es Geduld, also Zeit und Ruhe. Während dieser Reise heißt es aufmerksam zu sein und den Wein zu begleiten. Der Wein lagert in Holzfässern damit er Luft zum Atmen hat. Ich greife möglichst wenig in die Struktur des Weines ein. Das feine Subtile in einem Wein (die Seele - das Leben) ist schnell zerstört und ist so unwiederbringlich verloren. Das vermeide ich.

Nicolai Joly schrieb ein Buch mit dem Titel "Beseelter Wein". Ich stellte mir die Frage, "kann ein Wein Seele besitzen, und wie könnte sich diese bemerkbar machen?". Wenn wir von Seele sprechen, denken wir an etwas Unsichtbares, nicht messbares, sehr feines Subtiles. Vielleicht könnten wir auch Identität dazu sagen. Es zeigt was oder wer wir wirklich sind. Verstandesgemäß ist dies kaum zu begreifen, wir erfahren es einfach. Beim Wein ist es dasselbe, es ist der Ursprung, das Wahre im Wein. Dieser Ursprung kann nur in einem lebendigen Weinberg zuhause sein und so über die Trauben in den Keller kommen. Von da an können wir nur mehr erhalten oder eben verlieren.

Will ich also einen Wein der das Leben des Weinberges in sich trägt, muss ich schon genauer hinsehen und wissen was im Weinberg und im Keller geschehen ist, um eine Unterscheidung treffen zu können. Weine mit Seele müssen nicht immer die besten Verkostungsweine sein und umgekehrt. Aber es sind mit Sicherheit Weine mit Vielschichtigkeit, Klarheit und dem Potential zu bewegen. Alles ist in Schwingung und die Gesamtheit zählt. Wie bei der Kunst."

### **Die Weine**

Alle Weine werden bis auf die Basisweine grundsätzlich als Cuvées, meist aus Morillon (Chardonnay) und Sauvignon Blanc, ausgebaut.

**EX VERO** (lat.) hat die Bedeutung "aus dem Wahrhaftigen, aus dem Tatsächlichen, ganz und gar wirklich" nach Übersetzung Prof. Menge, Dr. Pertsch 1937 und 1963

**Ex vero Legoth:**

Gemischter Satz aus sechs Sorten. Gewachsen auf sandigem Boden. Er ist einer unserer leichteren Weine. Spielerische Art, feiner Wein.

**Ex vero I**

Die Trauben für diesen Wein wachsen auf den flacheren Zonen unseres Weinberges. Der Boden ist dort lehmiger und dadurch auch wüchsiger. Die Nase und das Mundgefühl sind von weicher und samtiger Natur. Die Fruchtausprägung ist saftig und der Wein von seiner Struktur einfacher.

11,40

**Ex vero II**

Steiniger Untergrund gemischt mit dem lehmigeren Oberboden. Wir haben bei diesem Wein schon deutlich mehr Länge am Gaumen. Der Wein zieht in der Länge nach hinten. Dazwischen hat viel Charakter Platz. Die Aromen gehen in eine tiefe Frucht, verbunden mit Aromen von Kräutern.

18,30

**Ex vero III**

Diese Reben wachsen auf unseren kargsten, sehr steilen nach Süden ausgerichteten Kessellagen, wo nur wenig aktiver Oberboden vorhanden ist. Kostbarer Wein mit einer Fülle von verschiedensten Aromen. Dieser Wein mit seinen Aromen geht für mich am ehesten ins Ätherische. Es ist die Essenz, die spricht.

**Ex vero süß**

Süßweine werden bei uns dann gekeltert, wenn es das Vegetationsjahr so will.

**Orange wine**

Nach früheren Versuchen mit Amphoren-Weinen, von denen wieder abgegangen wurde, gibt es seit 2010 Versuche mit Orange wine. Die Entwicklung muss sich noch zeigen.

20,40

Muster

29,70