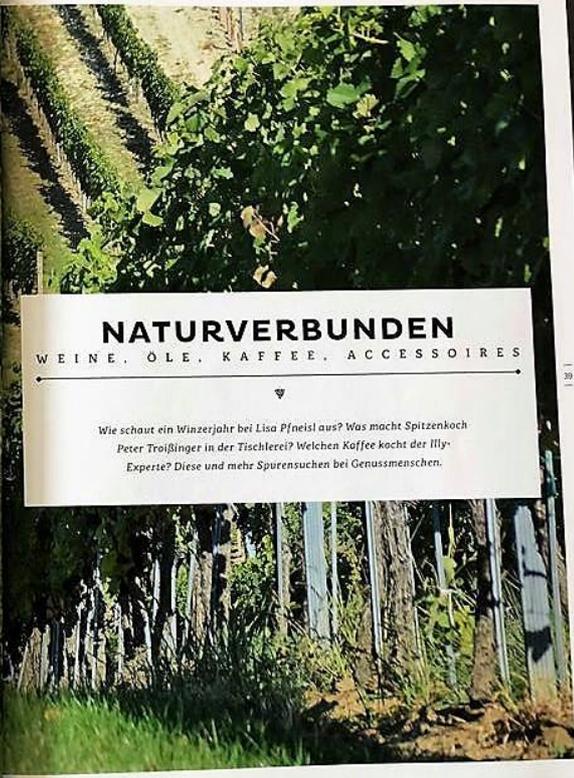


38



39

## NATURVERBUNDEN

WEINE. ÖLE. KAFFEE. ACCESSOIRES

Wie schaut ein Winzerjahr bei Lisa Pfneisl aus? Was macht Spitzenkoch Peter Troibinger in der Tischlerei? Welchen Kaffee kocht der Ily-Experte? Diese und mehr Spurensuchen bei Genussmenschen.

**Jungwinzerin** mit Vision für jungen Wein. Lisa Pfeisel widmet sich mit weiblichem Gespür einer modernen Zweitlinie: Offspring hat heuer den ersten Auftritt.



**D**

steckt ur  
letzten F  
Traktor, e  
Schritt d  
durch die  
stapfen i  
noch da  
vornher  
Maschi  
trockne  
kann ich  
Doch  
gang du  
schon h  
launige  
und jen  
abschli  
was wir  
ein Eta

**WINT**

Den  
Rebsch  
Was Pl  
Wisser  
dem V  
Blüter  
definie  
sophi  
Stoek  
Traub  
auszu  
einma  
Blüte  
einen  
zum  
jeden

# WINZER-KALENDER

Z U B E S U C H B E I M W E I N B A U E R N



TEXT Roland Graf

*Mehr als sonst forderte der Frost heuer die Winzer. Doch was ist im Weingarten das ganze Jahr eigentlich zu tun? Vom Umfärben bis zur Laubarbeit. Ein Rundgang im Mittelburgenland.*

**D**as Herbstlaub färbt sich golden, dazwischen prangen knallrote Blätter am Weinstock. „Schau, wie herrlich“, sagt Gerhard Pfneisl mich in die Seite stoßend. Mit seiner Leidenschaft für Wein und Landschaft hat er längst seine Tochter und Jungwinzerin Lisa angesteckt und fast auch mich – doch schauen geht gerade nicht. Die letzten Eimer mit Rotweinträumen sind zwar endlich auf dem Traktor, doch wir hängen im Sell. Dabei waren wir nur beim letzten Schritt dabei, der das Winzerjahr krönt – die Lese. Drei Stunden durch die, zugegeben, schöne Landschaft des Mittelburgenlands zu stapfen reichen der Stadtpflanze. Dabei hat man in Kleinmutschen noch dazu einen kleinen Vorteil, denn ein Teil der Rieden ist von vornherein in einem Abstand gepflanzt, sodass hier mit der Maschine geerntet werden kann. Der klebrige Traubensaft trocknet langsam auf den Händen. 32 Hektar händisch zu lesen kann ich mir im Moment nicht vorstellen.

Doch Weintraube ist nicht Weintraube, haben wir beim Rundgang durch die Rebzeilen relativ schnell gelernt. „Der Merlot fällt schon herunter, wenn du nur vorbeigehst“, gibt Winzer Pfneisl eine launige Einführung in die Sorten, die sich leicht vom Stock trennen, und jene, die klammern. Die Romantik der Lese stellt sich bei der abschließenden Jause dann doch noch ein, für den Winzer ist das, was wir als Höhepunkt eines arbeitsreichen Tages sehen, aber nur ein Etappensieg.

## WINTER 2015/16 – STRATEGISCH SCHNEIDEN

Denn das Winzerjahr beginnt bereits im Winter mit dem Rebschnitt, der noch in der kalten Jahreszeit „das Jahr vorgibt“. Was Pfneisl so locker umschreibt, setzt ein viel Erfahrung und Wissen voraus. Denn die spätere Augenanzahl an der Rute – aus dem Wein-Deutsch übersetzt: wie viele Blüten am Stock bleiben – wird jetzt definiert. Grundsätzlich gibt es zwei Philosophien im Weingarten: Die Kraft des Stocks gleich auf möglichst wenige Trauben zu konzentrieren oder erst später auszudünnen. Denn auch hier gilt: Was einmal weggeschnitten wurde, treibt keine Blüten mehr. In Kleinmutschen geht man einen Mittelweg, man wartet zunächst bis zum Austrieb, um dann gegebenenfalls jeden zweiten Trieb zu kappen.

Wie sehr die Natur diese Berechnungen zur Makulatur reduziert, hat das Weinjahr 2016 so brutal gezeigt, wie schon lange keines. „Nicht einmal mein Vater mit seinen 82 Jahren kann sich an so etwas erinnern“, spielt der Winzer auf den verheerenden Spätfrost Ende April an. Während die Steiermark teilweise Komplettausfälle zu beklagen hat, ist Pfneisl mit einem blauen Auge davongekommen, „ziemlich genau 66 Prozent einer normalen Ernte gibt es bei uns“. Doch physiologisch schaute es lang anders aus, die Reben waren zwei Wochen nach dem Frost in Schockstarre.

## FRÜHLING 2016 – ARBEIT AM LAUB

Alle Hoffnungen der Winzer ruhten heuer nach dem Erfrieren der ersten Triebe auf dem sogenannten Beiauge. Diese zweite Generation von Trieben wird in der Regel weggezwickelt, um den Stock zu entlasten. Der Name Winterhöhle zeugt vom wenig geschätzten zweiten Auge. Das mehr als pflanzenphysiologisches Übel, denn als weinbauliche Hilfe betrachtete Notprogramm der Weinstöcke rettete 2016 aber weitgehend die Ernte. Diese fällt bundesweit mit 1,8 Mio. Hektoliter voraussichtlich um ein Viertel niedriger aus als im Schnitt der Weinjahre, doch vor allem die früh reifenden und somit im April fast gänzlich erfrorenen Sorten wie der Zweigelt trieben noch die zweite Blüte. „Mitunter kam aber noch das erste Auge zum Austrieb“, wundert sich Pfneisl über die Robustheit mancher Stöcke.

Der Mittelburgenländer, der mit seiner Liebe zum australischen Shiraz bekannt wurde, den er früher noch mit seinen beiden Brüdern kultiviert hat, kennt die Launen der Natur. Denn insgesamt sind es 200 Hektar Landwirtschaft, die Pfneisl betreibt. Von der immer weniger lukrativen Zuckerrübe bis zur Top-Cuvée Pentagon reicht die Palette der Erzeugnisse. „Ein Drittel verbliebene Trauben am Stock werden halt auch besser reif als hundert Prozent“, tröstet er sich beim Rundgang durch den Weingarten lakonisch.

Weniger spektakulär, sondern reine Routine ist das dann im Frühling erfolgende Anbinden der Reben, mit dem für regelmäßiges Wachstum und bearbeitbare Zellen gesorgt wird. Denn mit der Rebschere erfolgt dann händisch die erste „gravierende Korrektur“ der ursprünglichen Planung. Anfang Mai bis weit in den

„DER MERLOT FÄLLT SCHON  
HERUNTER, WENN DU NUR  
VORBEIGEHST.“

Gerhard Pfneisl



**Viele Handgriffe.** Reben werden angebunden, korrigiert, es folgen Laubarbeit, die „grüne“ Lese und die eigentliche Lese. Die Trauben werden abtransportiert. Das Vinifizieren beginnt.



► Juni hinein widmet sich der Winzer der Laubarbeit. Auch hier entscheidet der Wachstumsfortschritt, der je nach Rebsorte unterschiedlich ausfällt. Davon unabhängig gilt, dass das Spiel zwischen Sonneneinstrahlung und Beschattung über die finale Reife der Trauben mitentscheidet. Während die Blätter auch eine gewisse Schutzfunktion für die Frucht haben, gehört die möglichst gleichmäßige Sonnenexposition zu den Grundfaktoren eines guten Weinjahres. Aber ein Zuviel tut hier ebenfalls nicht gut, auch Trauben können nämlich ein Art Sonnenbrand bekommen und in Trockenstress geraten.

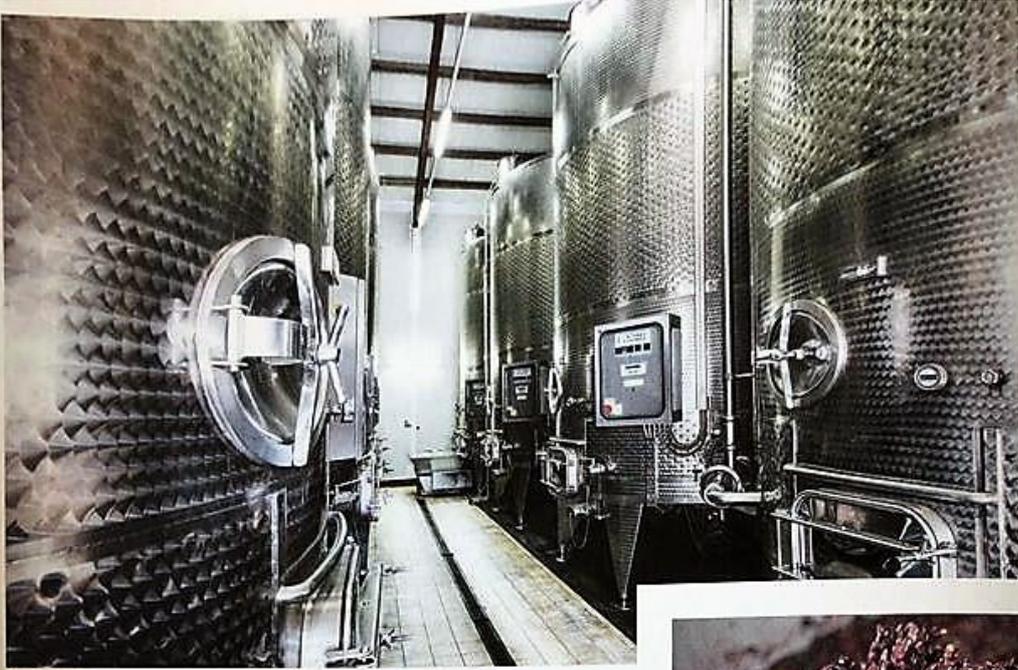
#### SOMMER 2016 – DIE „GRÜNE“ LESE

Doch da wird vorgriffen, denn so dunkel sind die Trauben im Frühsommer noch nicht. Zunächst geht es einmal um den sogenannten Farbumschlag. Wenn sich die Blaufränkisch-, Merlot- und Cabernet-Beeren von Grün auf Rot färben, ist wieder ein entscheidendes Momente gekommen. „Grün gebliebene Beeren muss ich dann wegnehmen“, so der Winzer, die Kraft des Weinstocks soll sich auf das reife Material konzentrieren. Und davon gab es trotz der natürlichen Ausdünnung durch den Frost heuer genug.

„Ende September hatten wir noch 27 Grad“, erinnert sich Pfneisl, der heiße Sommer hielt auch Krankheiten weitgehend fern von den Reben. Die fehlenden zwei Wochen Reife, die für das Ausbilden des zweiten Auges erforderlich waren, holte das milde Wetter wieder auf. Und so konnte die Ernte der ersten Weißweine beginnen, die im Blaufränkischland traditionell früh und mit Fokus auf Frische geerntet werden. Der seltene Viognier beispielsweise kommt gemeinsam mit Welschriesling als White Pepper in die Flasche.

#### HERBST 2016 – KELLERKALTE PFLICHTEN

Viel wichtiger war der Reifeverlauf für die roten Sorten des Hauses. „Wir mussten keinen einzigen pH-Wert korrigieren“, formuliert es Pfneisl bei unserem herbstlichen Besuch. Für den Laien



bedeutet das, dass das natürliche Frucht-Säure-Verhältnis optimal ausfällt, es muss weder Zucker (wie in verregneten und kalten Jahren, man denke an 2010 oder 2014) noch Säure zugesetzt werden, um den Wein harmonisch zu machen. Mehrere Lesedurchgänge und ein gutes Auge sorgten dafür, dass die verkleinerte Ernte 2016 eine gute Qualität ergab. Für die Weine ist nun einmal Ruhe angesagt, bei Gerhard Pfneisl – „ich bin ein Holzfetischist“ – bedeutet das meist Barriques oder die doppelt so großen 500-Liter-Fässer. Letztere gefallen ihm wie vielen Winzern wieder besser als zu Beginn des Rotweinbooms in Österreich. Der Blaufränkisch DAC Reserve aus dem Jahrgang 2013 bekam darin eine Würze verpasst, die an schwarze Nüsse und Lorbeer erinnert. Spätes Abfüllen, so man es sich als Betrieb leisten kann, zahlt sich aromatisch in jedem Fall aus.

Das mit der Abfüllung ist schließlich so eine Sache. Manchmal will sich ein Wein nicht so recht entwickeln. Gerade erst wurde etwa der 2011er Cabernet Sauvignon auf die Flasche gebracht. Als er in das Fass sollte, waren nur amerikanische Barriques verfügbar, für Pfneisl etwas „das eigentlich gar nicht geht“. Und so schlummerte der Rotwein in seinen Behältnissen, bis er heuer in der neuen Linie von Tochter Lisa seinen Auftritt hatte. Offspring heißt diese Kollektion, die wie eine Zweitlinie in der Mode funktioniert: Leichter, moderner, zugänglicher und mit einem unübersehbaren weiblichen Gespür für das Design der Flaschen zeigen diese Weine, wie man heute Wein an die junge, urbane Klientel bringt.

Denn was Craft-Beer-Brauer können, wird ja der heimische Weinbau auch noch schaffen. Poppige Etiketten und eine Papierhülle für die Offspring-Weine signalisieren, dass man Dogmatik und Expertengeschwurbel hier vergessen kann. Zudem gibt die Jungwinzerin von dem „Wein-Geschenk“ auch etwas weiter; zehn Prozent des Erlöses des Cabernet-Sauvignon-Verkaufs gehen an die Österreichische Krebshilfe. Doch bei aller Modernität im Auftritt: Am Arbeitsjahr des Winzers ändert sich seit Jahrhunderten nichts. So wird in Kleinmutschen schon wieder geplant, wann denn der Rebschnitt 2017 idealerweise erfolgen sollte. ♦



**Winzer-Teamwork.** Lisa und Papa Gerhard Pfneisl. Sind die Weine im Fass, ist für sie erst einmal Ruhe angesagt. Für das Duo beginnt das neue Winzerjahr bereits im Winter mit dem Rebschnitt.



**OFFSPRING BY PFNEISL**

Von links nach rechts: Cuvée Rot (BF, ZW), Mittelburgenland 2014; Merlot, Mittelburgenland 2014; Cuvée Weiß (GV, SB), Mittelburgenland 2015. Ab

€ 9,00