

HL.: Zur Meisterschaft gereift

Copy: ■■■■ Weltreisender in Sachen Wein, hat seine Lehr- und Wanderjahre erfolgreich beendet. Nach der „Grundschule“ in Palt im Kremstal hat der umtriebige Spross des Traditionsweingutes ■■■■ die „Meisterklasse“ der internationalen Größen im Weinbau besucht, um sein Wissen in Kalifornien, Argentinien und Neuseeland zur vollen Reife auszubauen.

Das vinophile Leben des ■■■■ liest sich wie ein Entwicklungsroman. Junger Mann verlässt das Elternhaus, um seiner Leidenschaft auf den Grund zu gehen. Die Suche nach Erkenntnis und Erfahrung führt ihn ans andere Ende der Welt, wo der zukünftige Held keine Mühe scheut, alles zu lernen, was ihn dem Objekt seiner Begierde näher bringt. Als Fachmann der Materie kehrt der Weitgereiste nach Jahren des Studiums in die Heimat zurück, wo ihm seine Leistungen Erfolg und Anerkennung einbringen.

Im Falle von ■■■■ ist es die Liebe zum Weinbau, die ihn auf der Suche nach neuen Erkenntnissen um die halbe Welt getrieben hat. Bereits 1997 verschlug es ihn nach Abschluss der Handelsakademie nach Bordeaux, um tiefere Einblicke in die Methoden der französischen Weinbereitung zu gewinnen. Darauf folgte neben einem Studium an der Universität für Bodenkultur die Zeit der Wanderjahre bis nach Übersee.

Das Etappenziel 2000 lautete Kalifornien, wo ■■■■ seinen Horizont bei den Winemakern in Napa Valley erweiterte. Dieser ersten Studienreise nach Übersee folgte 2002 ein längerer Aufenthalt auf den Bodegas Norton in Argentinien. Dieser Betrieb zählt nicht nur zu den größten der Welt, er hat sich unter der Leitung von ■■■■ zum führenden Exporteur von Qualitätsweinen entwickelt. Und dort im Labor mischte auch ■■■■ fleißig mit, betreute die Gärung, setzte Hefen an, maß die Beeren und lernte so manchen Kunstgriff der Kellereitechnik kennen. Unvergesslich wird ihm dabei aber vor allem die Bekanntschaft mit Michel Rolland bleiben, einem französischen Önologen und Flying Winemaker der Extraklasse. Für eine Gage von 15.000 Dollar pro Tag entwickelt der weltweit führende Weingenieur als Wegbereiter der Spitzenqualität innovative Methoden der Vinifizierung. Und ■■■■ hat die Gunst der Stunde genutzt, um dem Star der Weinbereitung nicht nur bei der Arbeit zu assistieren, sondern gleich gemeinsame Sache mit ihm zu machen. Im Rahmen einer Weinverkostung wurde herzlich auf die gelungene Zusammenarbeit angestoßen.

Die letzte Reise brachte ■■■■ im Februar dieses Jahres dann bis nach Neuseeland, wo er sich im Laufe seiner Recherchen für die Diplomarbeit durch alle relevanten Weinbaugebiete verkostet hat. Und so nebenbei auch noch einen Chardonnay mit Bestnote vinifizierte.

Andere Länder, andere Sitten. ■■■■ hat die Erfahrung gemacht, dass es beträchtliche Unterschiede in der Weinkultur der alten und neuen Welt gibt. Während die Europäer den Wein als sinnliches Gesamtkunstwerk betrachten, das man „beriecht, beschaut, befühlt“ und auf der Zunge zergehen lässt, haben die Weintrinker aus

Übersee einen eher technischen Zugang zur Materie. Sie bewerten Qualität anhand messbarer Kriterien, vertrauen mehr auf Laborwerte denn ihren Sinneseindrücken, folgen der Wissenschaft und weniger der Intuition. Während sie analysieren, ist uns Europäern vor allem die Synthese wichtig. Damit man sich auch in Österreich ein Bild von den Auswirkungen dieser Einstellung auf den Geschmack der Neuen Welt Weine machen kann, hat [REDACTED] einige Kisten an Kostproben mit nach Hause genommen.

Nach beachtlichen Erfolgen während seiner Lehr- und Wanderjahre steht der junge Winzer mit 26 nun am Anfang seiner Meisterjahre. Mit vollem Einsatz wird er sein Know-how und seine neu erworbenen Kenntnisse nun in den Dienst des elterlichen Weinguts stellen. Der hohe Qualitätsanspruch, die Lust zur Innovation sowie der Pioniergeist, der bereits Vater [REDACTED] auszeichnet, machen Sohn [REDACTED] zu einem Vorreiter und Hoffnungsträger einer neuen Generation von Winzern, die noch viel von sich reden machen wird.