Text: Weingut Heinrich, A.Schönfeld; Bilder: Weingut Heinrich

Weingut Heinrich

Weine, die von ihrem Ursprung und ihrer Herkunft erzählen sollen, tun das besser, wenn sie in einem vielfältigen und möglichst biodiversen Umfeld wurzeln können — wenn der Boden belebt ist und das natürliche Ökosystem in all seiner Komplexität auf den Rebstock einwirken kann. Die Natur in all ihren Facetten sprechen zu lassen, ist folglich das erklärte Ziel des Weinguts Heinrich.

Der Weg und die Mittel dorthin sind von einer beträchtlichen Menge an Handlungen geprägt. Grundsatzentscheidungen, die die Richtung vorgeben und die ethischen und qualitativen Vorstellungen widerspiegeln. Das Weingut hat sich 2006 entschieden, die Weingärten biodynamisch zu bewirtschaften, sie so sukzessive resistenter, vitaler und heterogener zu machen.

Heike und Gernot Heinrich

Gleichzeitig gönnt das Weingut sich und den Weinen die Freiheit, im Keller immer reduzierter zu arbeiten. Abgesehen davon, dass das Weingut alle seine Weine spontan vergären läßt und sie gerne und bisweilen auch über Wochen mit der Maische in Kontakt gelassen werden, ist es vor allem Zeit, die die Weine formt. Manche über ein paar Monate, manche über Jahre, alle jedoch mit der Intention, ihnen ein perfektes Gleichgewicht mit auf die Reise zu geben. Dafür liegen sie unbehandelt auf ihren eigenen Hefen in größtenteils gebrauchten Holzfässern und entwickeln im Laufe der Zeit ihre individuellen aromatischen Spektren. Indem diese natürlichen Prozesse zwar wahrgenommen, beobachtet aber so wenig wie möglich beeinflusst werden, versuchen das Weingut seine Idee, authentische und originelle Weine zu keltern, so exakt wie möglich umzusetzen.

Freyheit & Naturwein

Der Begriff Naturwein ist zwar omnipräsent allerdings nicht exakt reguliert. Für das Weingut bedeutet er ganz simpel biodynamische Bewirtschaftung im Weingarten und rigoroser Verzicht im Weinkeller. Das Weingut geht respektvoll mit seinem Boden und seinen Rebstöcken um und setzen auf wilde Hefen, spontane Vergärung, Maischestandzeiten, gebrauchte Holzfässer, einen langen Hefekontakt und den Faktor Zeit.

Alle Weine haben während des Ausbaus Kontakt mit Schalen und Hefen und entwickeln folglich

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Text: Weingut Heinrich, A. Schönfeld; Bilder: Weingut Heinrich

Winzer

Weingut Heinrich

einen natürlichen Oxidationsschutz und ein in sich stimmiges Gleichgewicht. Abgesehen davon, dass grundsätzlich mit einem Minimum an Additiva gearbeitet und versucht wird, die Beigabe von Sulfiten stetig nach unten zu fahren, kommt den Weinen der Freyheit-Linie zusätzliche Bedeutung zu. Die drei Weine (*Roter Traminer, Neuburger und Grauer Burgunder*) loten die Möglichkeiten des totalen Verzichts aus. Wann immer es möglich ist, wird versucht dabei selbst die Beigabe von Sulfiten zu vermeiden, um derart das natürliche Potenzial, die Persönlichkeit und Authentizität des Weingartens und der Trauben eins zu eins in die Flasche zu übersetzen.

Handwerk & Holzfässer

Das Weingut Heinrich ist zwar in den letzten Jahren beständig gewachsen, doch ging diese sukzessive Ausdehnung der Rebflächen nicht mit einer zunehmenden Mechanisierung Hand in Hand. Im Gegenteil. Handarbeit gibt die Richtung vor: beim Rebschnitt, Anbinden, bei der Laubarbeit oder bei der Lese. Der individuelle Rebstock und das Wissen über ihn, sein Alter, seine Bedürfnisse und Spezifika stehen im Mittelpunkt.

Ähnliches lässt sich über die Arbeiten im Keller sagen. Die Weine im Keller werden über Monate und Jahre nicht behandelt und sind folglich lebendige und Wandlungen unterliegende Produkte. Eine enorme Rolle kommt folglich den Holzfässern und den Küfern der Familie Pauscha zu, welche sie binden.

Im Keller befinden sich gut und gerne 1000 davon. Wein in großen und kleinen, gebrauchten und immer seltener in neuen Holzfässern auszubauen, ist der vermutlich prägendster Eingriff in die Weinwerdung. Holzfässer verleihen — im Verbund mit der Zeit — den Weinen Gleichgewicht und Struktur und versorgen sie mit mikroskopischen Mengen Sauerstoff. Sie formen den Wein und geben ihm die nötige Lebendigkeit und Energie, die man in der Sterilität der Stahltanks vergeblich sucht.

Klima

Grundsätzlich findet man, je nachdem ob man sich auf der Parndorfer Platte oder aber auf der anderen Seite des Sees, im Leithagebirge, befinden, völlig unterschiedliche klimatische Bedingungen vor. Rund um das Weingut in Gols und dem dahinterliegenden Wagram dominieren warme pannonische Luftmassen, wobei es elementare Unterschiede zwischen den Flächen im oft windstillen und sonnendurchfluteten Hang und den, ein paar Meter höher gelegenen, windexponierteren Rebreihen auf der Parndorfer Platte gibt. Gemein ist ihnen ein generell heißes Klima, das sich in kraftvollen und konzentrierten Weinen manifestiert.

Völlig anders sieht es keine 10 Luftlinienkilometer entfernt in den Terrassen des Leithagebirges aus. Wind gibt es hier auch, doch besteht der aus wesentlich kühlerer Luft, die noch alpin geprägt, ein ganz anderes Wachstum der Reben zeitigt. Die südöstlich-exponierten Lagen akkumulieren zwar ebenfalls nicht zu knapp Sonne, doch wird die Hitze des Tages durch kalte Nächte relativiert. Die Weine aus dieser Ecke setzen folglich nicht nur einen geologischen, sondern auch einen klimatischen Kontrapunkt. Sensorisch schlagen sich die speziellen Leithaberger Bedingungen in einem linearen, straffen und kompakten Körper und in präzisen und kühlen Fruchtaromen nieder.

Essenz des Ortes

In England spricht man seit kurzem vom Sense Of Place, den das Weingut heinrich ganz leger als Essenz Des Ortes einbürgert hat. Sense kann man ganz unterschiedlich übersetzen, wobei sowohl Empfindung wie auch Gespür, Gefühl & Bedeutung ins Schwarze treffen. All diese Begrifflichkeiten spiegeln sich in der Essenz des Ortes, in der Art und Weise wie die Weingärten des Weingutes wahrgenommen werden wider. Ganz wesentlich ist dabei die Fähigkeit zur Beobachtung. Indem registriert wird, was in, über, um und unter den Weingärten passiert, kann zunehmend verstanden werden, wie sich einzelne Rebstöcke verhalten. Erkennt man erstmal die komplexen Verbindungen zwischen belebter Natur, geologischen Verhältnissen, klimatischen Besonderheiten und individuellen Bedürfnissen der Reben, kann man darauf reagieren und sie sukzessive auch in der Interpretation der Weine freilegen. Und zwar bis ins kleinste Detail: denn letztlich finden sich nicht nur zwischen Gols und dem Leithaberg eminente Unterschiede, sondern auch zwischen dem Golser Salzberg und der Golser Gabarinza, und innerhalb der Gabarinza und zwischen der Kuppe und dem Hangfuß der Gabarinza etc. Diese Eigenheiten zu verstehen und zum Ausdruck zu bringen, ist das große Ziel des Weinguts. **www.heinrich.at**