Text und Bilder: Weingut Jurtschitsch

Winzer

Weingut Jurtschitsch

Tradition und Erfahrungswissen der Eltern und Großeltern sind die Basis und Stärke jedes Familienweingutes. Trotzdem liegt die Zukunft in den Händen der jungen Winzer. Seit geraumer Zeit leiten Alwin und Stefanie Jurtschitsch nun die Geschicke des Weingutes und interpretieren den Anspruch auf Spitzenwein auf ihre Weise neu. Für die beiden bedeutet das, möglichst authentische, komplexe und terroirspezifische Weine mit kühler, eleganter Stilistik zu vinifizieren — also den Langenloiser Lagen individuell Ausdruck zu verleihen. Jede Generation von Weinbauern muss ihr Terroir aufs Neue entdecken und für sich ganz persönlich interpretieren.

Als Alwin und Stefanie 2008 die Leitung des Weinguts übernommen haben, war ihre erste Grundsatzentscheidung die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Zuvor sind die beiden auf ihren Reisen durch die Weinwelt zur Überzeugung gelangt, dass es nicht nur ein ethisches Prinzip ist, nachhaltig zu arbeiten, sondern dass ein weiterer Qualitätssprung nur über gesunde Böden und Reben führen kann. So wird als Dünger Kuhmist ausgeführt; Bodenbegrünung ist ein wichtiges Thema, ebenso das Durchbrechen der Monokultur „Wein“ durch die Auspflanzung von Pfirsichbäumen und Weingartenknoblauch. Langfristiges Ziel ist es, auf Bewässerung zu verzichten, indem die Reben so gesund und so autonom wie möglich gemacht werden. Gesunde Reben sind aber nicht nur widerstandsfähiger, sie bringen auch intensivere Weine hervor.

Dass die Familienweingärten nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet werden, ist für Stefanie und Alwin Jurtschitsch Grundlage für ausdrucksstarke Weine, die ihre Böden und Herkunft widerspiegeln. Der Forschungsbetrieb der beiden geht weit über die klassischen Richtlinien hinaus. So wird nach intelligenten Lösungen für die Zukunft der nachhaltigen Bewirtschaftung gesucht und geforscht. Pflanzensymbiosen, Komposttees, Molkeversuche — altes Bauernwissen mit wissenschaftlicher Begleitung. Auch im Keller regiert das Fingerspitzengefühl. In den Weinen findet sich eine einzigartige Eleganz und Filigranität. Es sind keine lauten, opulenten Weine, Understatement ist angesagt. Engmaschig und energiebetont erzählen die Weine präzise die Geschichte ihrer Herkunft und des Winzers.

Im Keller lautet das Gebot, nur minimal zu intervenieren; die Lagenweine werden komplett spontan vergoren, geschwefelt wird nur vor der Abfüllung und mit moderater Dosierung. Um Weinkultur auf höchstem Niveau garantieren zu können, lautet ein weiterer Grundsatz: schrumpfen, um zu wachsen. So wurden Pachtweingärten zurückgegeben, damit die 62 Hektar Rebflächen, die sich im Eigenbesitz befinden, mit bestmöglichem Einsatz betreut werden können. Das Ineinanderspiel von lokalen Gegebenheiten im Weingarten, dem durchdachten und respektvollen Umgang mit der Natur, dem sensiblen und behutsamen Vinifizieren und dem „open mind“ für neue „alte“ Wege ist das erfolgreiche Rezept von Alwin und Stefanie Jurtschitsch für Weine mit höchstem Anspruch.

JURTSCHITSCH
ÖSTERREICHISCHES TRADITIONSWEINGUT SEIT 1541
LANGENLOIS • AUSTRIA

2015 war für die Winzer eine Bilderbuchlese!

Sie wurden vor dem Regen am 13. Oktober fertig und es gab so gut wie keine Botrytis. Die geschmackliche Reifeentwicklung der Trauben war sehr früh da. Windige, trockene Tage haben zu einer beschleunigten Zuckerreifeentwicklung geführt und zur schnellen Abnahme der Säuren. Menge wäre ohne Hagel gut Die Erntemengen sind voll im grünen Bereich, jedoch

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

JURTSCHITSCH

ÖSTERREICHISCHES TRADITIONSWEINGUT SEIT 1541

LANGENLOIS • AUSTRIA

Winzer

Text und Bilder: Weingut Jurtschitsch

Weingut Jurtschitsch

weit entfernt von neuen Höchsterträgen. Hagelweingärten ohnehin ausgenommen. Es wurden noch keine kg/ha-Daten ausgewertet. Alwin und Stefanie Jurtschitsch sind aber prinzipiell Verfechter der niedrigen Stockbelastung und auch wenn das Ertragspotenzial hoch liegt, wird der Ertrag schon beim Rebschnitt oder Grünarbeit eingestellt. Die Rieslingtrauben sind sehr klein geblieben. Die Ausbeute bei der Presse liegt bei 60 Prozent, das ist niedriger als in den letzten Jahren und auf die Trockenheit zurückzuführen. Allgemein hat der Riesling die Trockenphasen sehr gut überstanden und auch bei hoher Reife wurde die Säure gehalten. Es ist ein auf jeden Fall ein toller Jahrgang für Heiligenstein und Co.

Erntezeitpunkt ganz wichtig Beim Grünen Veltliner war die Säure der sensible Faktor der zu einer etwas früheren Lese bewogen hat. Das Jahr hätte ein natürliches Potenzial von 14% Alc. und mehr (ohne Botrytis). Das kurze Zeitfenster der optimalen Reife wurde abgewartet und bevor die Aromenverschiebung Richtung Überreife eintrat waren die Trauben geerntet.

Die Qualitäten der einzelnen Sorten sind allgemein auf einem sehr hohen Niveau, egal ob Grüner Veltliner, Riesling oder Burgunder. September bis Mitte Oktober war das Wetter einfach perfekt. Alles konnte gesund bis zur Vollreife gebracht werden. Grüner Veltliner auf extrem kargen Terrassen waren teilweise vom Trockenstress im Sommer betroffen, gerade die Randzeilen an den Terrassen wurden separat gelesen.

www.jurtschitsch.com

Anzeige

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

Besuchen Sie unseren Online-Shop
www.christstollen-shop.com

Das ideale Weihnachtspräsent!

Neben dem Klassiker — dem Original Dresdner Christstollen® — bieten wir als Neuheit 2015: Den Kurfürstlich Sächsischen Christstollen®, hergestellt nach einem alten überlieferten Familienrezept. Alle Stollen sind garantiert reine Handarbeit aus Dresden. Ergänzende Artikel, wie das Dresdner Stollenmesser und Stollenbretter finden Sie in unserem Online-Shop.

Tel. 0351 49 766 390 · email: info@dresden-christmas.de

zum Shop