

Das Weingut Wendelin

Weltoffen gelebte Tradition am Neusiedlersee

Ungerberg und Altenberg, Edelgrund und Goldberg: Seit Generationen gehören die Lagen mit den klangvollen Namen zum Golser Weingut Wendelin im Naturschutzgebiet Neusiedlersee. Das ist die Domäne von Andreas Wendelin, der den alteingesessenen Familienbetrieb seit über einem Jahrzehnt führen.

Kaum ein Tag vergeht, an dem Andreas Wendelin nicht in seinen Gärten nach dem Rechten sieht: "Im Garten musst Du sehr genau und kompromisslos sein. Unter freiem Himmel kann viel passieren, was sich dann im Keller nicht mehr korrigieren lässt."

Winterlicher Rebschnitt

Von Hand erfolgt der Rebschnitt, mit dem das Jahr auf dem Weingut Wendelin im Jänner beginnt. Bis in den Februar zieht sich die Tour durch die rund 100 Kilometer Rebzeilen in den Weingärten. An den Weinstöcken müssen die überschüssigen Triebe entfernt werden. "Der Rebschnitt ist die erste Gelegenheit, auf die Qualität eines Jahrgangs Einfluss zu nehmen", erklärt Andreas Wendelin, der beim Rebschnitt auf jeden Weinstock individuell eingeht und auf seine Lage, Beschaffenheit und auf den Wind achtet.

Ist der Rebschnitt getan, bringen die Wendelins einen Weingarten nach dem anderen in Schuss und reparieren Wind- und Wetterschäden an den Anlagen.

Anfang April treiben die Reben aus. Rund 15 Reben bringt jeder Stock hervor - mehr als einem hochwertigen Wein zuträglich ist. Wieder heißt es, den Überfluss überlegt und sorgfältig zu reduzieren - Garten für Garten, Stock für Stock. Acht bis zehn Reben bleiben je Weinstock übrig. Andreas Wendelin: "Die Arbeit an der Rebe ist eine, wo es oft auf die Stunde ankommt. Gibt es Sturmwarnung, rückt die ganze Familie mit allen verfügbaren Helfern aus, um die Reben anzubinden."

'Grünlese'- Ausdünnen schafft Qualität

Zwischen Anfang und Ende Juni stellt sich die Blüte ein und mit ihr der Zeitpunkt für eine strenge Auslese. Nach der Blütezeit ist Andreas Wendelin einen guten Monat lang in den Gärten des Hofes unterwegs und zählt die Trauben an jedem Stock. Je nach Wein behält jeder Stock sechs bis allerhöchstens zwölf Trauben, wobei auf einen Trieb eine Traube kommt. Die überzähligen Trauben fallen der Schere zum Opfer. "Bei den Franzosen heißt dieses Ausdünnen 'Grünlese', weil der Boden grün von abgeschnittenen Trauben ist, die wieder zu Humus werden und die Weinstöcke mit wertvollen Nährstoffen versorgen."

Das rigorose Ausdünnen ist das Fundament der Qualität, die die Wendelin-Weine auszeichnet. Für den

„Prophet“ und den „Poet“, die Flaggschiffe unter Wendelins Selektionsweinen, werden die überzähligen Trauben entfernt und die verbleibenden halbiert, um eine einheitliche Reife zu erzielen. Nur sechs Trauben je Stock bleiben. Für die Selektionsweine dürfen acht bis zwölf Trauben weiter wachsen.

Die Grünlese bewirkt, dass sich die Vitalität des Weinstocks, das von ihm aufgenommene Quantum an Sonne, Wasser und Nährstoffen in einigen wenigen Trauben konzentriert. So können die Früchte reiche Aromen und intensiven Geschmack entwickeln.

In trockenen Jahren gewährleistet das Ausdünnen, dass die Trauben viel Wasser haben; in niederschlagsreichen Saisons verhindert es das Aneinanderscheuern der Rotweintrauben, was dem Platzen der Trauben und Pilzbefall vorbeugt.

Vor der Ernte

Andreas Wendelin: "Natürlich kann das Wetter auch bei uns Kapriolen schlagen. Aber das Klima am Neusiedlersee ist für den Weinbau einmalig. Hier gibt es die meisten Sonnenstunden in ganz Österreich, es regnet relativ wenig, und der See mit seiner riesigen Wassermenge sorgt für gleichmäßige Temperaturen und stabile Luftfeuchtigkeit."

Um den 10. August verfärben sich die Rotweintrauben und werden blau, die Weißweintrauben changieren ins Goldgelbe. Die Reifezeit der Trauben hat begonnen. Für die Wendelins beginnt nun die Arbeit im Keller. Die Eichenfässer werden gewaschen und die Pumpen gewartet, die Lese wird vorbereitet und das Presshaus auf Vordermann gebracht. Die längst bestellten neuen Fässer treffen ein. "Ein Jahr lang überlege ich mir: Was mache ich aus den Trauben, die da heranwachsen? Wie erreiche ich mit diesem Ausgangsmaterial im Keller das Beste? Im Grunde weißt Du schon vor der Lese, was es für ein Jahrgang wird und welche Fässer Du brauchst - auch wenn Du immer wieder Überraschungen erlebst."

Erfahrung von Generationen

Abzuschätzen, welchen Charakter die Weine eines Jahrgangs haben werden, ist eine Frage der Beobachtung und Erfahrung. Sind die Augustnächte kühl? Gut für den Weißwein. Reichlich Septembersonne und milde Nachttemperaturen? Gut für den Rotwein. Viel Regen? Gut für den Süßwein. Dabei kann Andreas Wendelin nicht nur auf die eigene Erfahrung, sondern auch auf die von Vater und Großvater zurückgreifen: Jahrzehntlang geführte Aufzeichnungen über die Sonnenstunden und Niederschlagsmengen eines Jahres, ungezählte gemeinsame Weinverkostungen von Großvater, Vater und Sohn, mündlich überliefertes Winzerwissen.

Bei der Entscheidung, wann mit der Lese begonnen wird, verlässt sich Andreas Wendelin aufs Gefühl: "Der

Geschmack und der optische Eindruck sagen mir viel mehr als die technische Messung von Zucker- und Säuregehalt." Reif ist die Traube dann, wenn die Kerne nicht mehr bitter schmecken.

Das geht einher mit der einsetzenden Verdunstung der Flüssigkeit in der Frucht. Wird die Traube leicht runzelig, ist es Zeit für die Ernte.

Herbstzeit ist Lesezeit

Die Lese ist mit ausgetüftelter Logistik verbunden. "Du musst wissen, in welchen Weingärten wann geerntet wird, damit Du die Belegung der Gärgefäße planen kannst." Die Lese erfolgt händisch und beschäftigt die ganze Familie und zehn bis fünfzehn erfahrene Erntehelfer über Wochen bis spät in den Oktober hinein.

"Gute Leute", sagt Andreas Wendelin, "sind das Um und Auf bei der Ernte."

Bei der Ernte der Rotweintrauben müssen alle vom Grauschimmelpilz Botrytis befallenen Trauben sofort aussortiert und weggeworfen werden. Nur erfahrene Weinleser sortieren zuverlässig direkt am Weinstock.

So gut der Botrytis, der den Trauben Wasser entzieht und ihren Zucker-, Säure- und Mineralstoffgehalt konzentriert, den Weiß- und Süßweinen tut, so fatal ist der Botrytisbefall beim Rotwein. Die vom Botrytispilz gebildete Laccase zerstört den Farbstoff des Weines und macht aus jedem Rotwein schleichend einen Rosé.

Die Ernte erfordert absolute Trockenheit. Alles an Feuchtigkeit auf den Trauben oder in den Erntegefäßen würde den Wein verdünnen und die Schimmelgefahr erhöhen.

Die Lesezeit beginnt Mitte September in den frühreifen Lagen mit der Ernte für die fruchtig-weiße Jahrgangscuvée 013 (2014: 014, usw.)

Sorte für Sorte

Nach dem Primör ist die Lese für den Chardonnay und den Pinot Blanc an der Reihe. Das Erreichen der Vollreife bestimmt den Erntezeitpunkt. Einen Botrytisanteil von etwa fünf Prozent toleriert Andreas Wendelin dabei, denn der verleiht den wichtigen Weißweinen Körper und sorgt für eine angenehme Honignote. Sind die Trauben für den Weißwein eingebracht, beginnt Ende September die Lese für den St. Laurent und Zweigelt. Auf den besten Lagen wie dem Ungerberg oder Edelgrund wartet Wendelin mit der Ernte bis zum absoluten Höhepunkt der Reife zu - diese Ernte keltert er zu reinsortig im kleinen Eichenfass ausgebauten Lagenweinen. Und noch ein Stück länger lässt er sich Zeit, wenn es um die Trauben für die handverlesenen Selektionsweine und vor allem für den „Prophet“ und den „Poet“ geht. Spät im Jahr klingt die Erntezeit mit der Lese für die delikaten Süßweine aus. Dank händischer Ernte landen die Trauben unversehrt und als Ganzes im Presshaus.

Kunst der Kellerarbeit

Je weiter die Lese voranschreitet, umso stärker verlagert sich die Arbeit in den Keller. "Im Keller beginnt das Künstlerische, das feinfühliges Arbeiten, wo ich sehr viel aus dem Bauch entscheide und mich vom Gespür leiten lasse."

Die Weißweintrrauben werden zunächst gerebelt, dann im Presshaus leicht gequetscht und nach einigen Stunden Fermentierung gepresst. Den Chardonnay und den Sauvignon Blanc baut Andreas Wendelin über den Winter in großen Eichenfässern und Barriques zu intensiven Qualitätsweinen aus.

Die klassisch ausgebauten Weißweine wie den Welschriesling filtriert Wendelin im Jänner; im März sind sie dann zur Flaschenreife gelangt. Die im Barrique ausgebauten Weißweine bleiben auf der Hefe, die allwöchentlich im Fass aufgerührt wird - Batonage heißt das in der Fachsprache. Erst im Juli oder August ist die Flaschenreife erreicht.

"Das Burgenland gilt zwar durch und durch als Rotweindomäne, trotzdem wächst bei uns auch ein hervorragender Weißwein. Unser Schwerpunkt liegt beim Rotwein, die weißen Weine machen ein Viertel unserer Erzeugung aus", erläutert Andreas Wendelin.

Die roten Wendelin-Weine

Die gerebelten Rotweintrrauben landen im Gärständer - offenen Bottichen und Gärtanks -, wo sie eine Woche lang vergären; dann bleiben die vergorenen Trauben weitere zwei Wochen stehen, bevor sie vom Gärständer abgezogen und gepresst werden. So geht ein Optimum reifer und weicher Tannine aus den Beerenhäuten in den Wein über. Den Weinen für den 'Prophet' wird noch vor der Gärung ein Fünftel des Saftes entzogen. Das trägt maßgeblich zur Dichte und Opulenz des 'Prophet' bei.

Zur Einleitung der Gärung arbeitet Wendelin ausschließlich mit Naturhefe. Mit dem Belüften beginnt er schon während der Hauptgärzeit. Dabei wird der Wein abgepumpt und über den Maischekuchen aus Beerenhaut und Fruchtfleisch wieder zurück ins Fass gelassen. Das frühe Belüften stabilisiert die Farbe, bricht den Maischekuchen leicht auf, durchmischt ihn und lässt ihn geschmeidig bleiben.

Anders das Verfahren beim St. Laurent, bei dem Wendelin mit Kaltmazeration experimentiert, mit der besonders feinfruchtige Weine gelingen. Die Maische wird gekühlt; während der einwöchigen Auslaugung nimmt der Wein Aroma, Bukettstoffe und Farben aus der Beerenhaut auf. Nach erfolgter Auslaugung wird die Maische erwärmt, damit die Gärung beginnen kann - ein kritischer Moment, bei dem es leicht zur Fehlgärung kommen kann, wenn die 20 Grad-Marke nicht schnell erreicht wird. Gelingt eine rasche Erwärmung, steht einem eleganten St. Laurent nichts mehr im Wege.

Bis Ende November werden die Rotweine auf konstanter Temperatur von 20 Grad gehalten, damit der biologische Säureabbau einsetzen kann. Dabei verwandelt sich die aggressive Apfel- in milde Milchsäure. Ende November zieht Wendelin den Wein dann erstmals von einem Fass ins andere um.

Die dabei an den Wein gelangende Luft treibt die während des Säureabbaus entstandenen Joghurtaromen aus und stabilisiert die Farbe.

Ausbau im Barrique

Seine Qualitätsweine baut Wendelin im großen Holz aus; die Selektionsweine hingegen im Barrique. Jedes Jahr scheidet er ein Drittel seiner Barriques aus und ersetzt sie gegen neue. Seine Eichenfässer bezieht der Golser Winzer von vier, fünf verschiedenen Fassbindern; die Herkunft der Fässer zählt ihm dabei weniger als die perfekte Verarbeitung. "Die Barriques in unseren Kellern sind alle im Bereich Medium bis Medium Plus getoastet", erklärt Wendelin, "der Wein soll ja schließlich nur aromatischer werden, aber nicht nach Holz schmecken."

Je kräftiger ein Wein, desto mehr Holz kann er integrieren. Die Weine für den 'Prophet' werden samt und sonders reinsortig in neuen Barriques ausgebaut.

Gärung und Säureabbau verlangen nach ständiger prüfender Begleitung: "Wein ist lebendig, Du musst pausenlos dabei sein." Im Barrique bleiben die Weine auf der Hefe, die einmal wöchentlich aufgerührt wird; die Weine reifen unfiltriert: "So bindet sich das Holz wesentlich besser in den Wein ein, der runder, cremiger und geschmeidiger wird." Die Naturtrübe des Weines schützt ihn darüber hinaus vor Oxidation.

Handverlesene Cuvées

Alle drei Monate zieht Andreas Wendelin die Weine von Fass zu Fass um. Nach eineinhalb Jahren reinsortiger Reifung geht es ans Cuvetieren des „Prophet“ und des „Poet“: "Da weiß ich dann, welches Fass welchen Charakter entwickelt hat." Nach dem Cuvetieren reifen die Weine ein weiteres halbes Jahr, bevor „Prophet“ und „Poet“ endlich in Flaschen gefüllt werden. Das auf einige wenige Barriques beschränkte Ergebnis eines rigorosen Ausleseverfahrens präsentiert sich in dunklem Rubingranat und zeichnet sich durch fruchtbetonten Körper, tiefes Röstaroma und großes Potenzial aus.

Weine wie Skulpturen

Cuvetieren heißt, die Vorzüge mehrerer Weine zu einem vollendeten Wein zu verbinden. Für den Winzer tut sich hier ein enormer Spielraum auf, den zu nutzen viel Feingefühl erfordert. Das, sagt Andreas Wendelin, sei vielleicht am ehesten dem Modellieren einer Skulptur vergleichbar. Die Erfahrung beruht auf dem immer wieder neuen Versuch, das Potenzial der Traube vollständig auszureizen. Ungeduld ist hier fehl am Platz,

gehen die Uhren im Weinbau doch langsam. "Oft brauchst Du fünf oder sechs Versuche, bis es schließlich gelingt. Und für jeden Versuch musst Du ein Jahr rechnen."

"Jedes Jahr versuchen wir, dieses Potenzial zu steigern. Das ist eine immer wieder neue Herausforderung, die Dich nie an einen Endpunkt kommen lässt." Das Schönste am Winzerhandwerk? "Dass Du einen Menschen mit einem guten Wein glücklich machen kannst."

Weingut Wendelin

Andreas Wendelin

Neustiftgasse 59, 7122 Gols, Austria

Tel.: +43 2173/ 2481

wein@wendelin.at