

# WIENER

DAS ÖSTERREICHISCHE MÄNNERMAGAZIN  
HERBST 2012

# WEIN

**+ KELLER  
SCHÄTZE**  
14 Weine, die  
Sie unbedingt  
probieren müssen

**HANS  
SCHMID**  
Vom Millionär  
zum Bauer - Wiens  
größter Winzer  
im Interview

**WEINE AUS  
TRAISKIRCHEN**  
Lager-Koller ade:  
Mit „Exoten“ auch  
international top

**KARL  
HODINA**  
Die Wienerlied-  
Legende über  
Musik und  
Heurige

DIE NÄCHSTE GENERATION

## 3 NEUE WEGE ZUM ERFOLG

WIE MARKUS HUBER, NIKI SAAHS UND  
FRANZ LETH JUN. DIE WEIN-WELT EROBERN

## JUNGE WINZER

# DIE NÄCHSTE GENERATION

Der Weinskandal von 1985 ist für sie so historisch wie der 30-jährige Krieg. Österreichs junge Winzer schauen lieber nach vorn – drei von ihnen haben wir vor den Vorhang gebeten

Text: Roland Graf / Fotos: Petra Benovsky

**U**nter 30 Jahre alt müssen alle Kandidaten sein, die sich der offiziellen Jungwinzer-Trophy stellen. Alljährlich werden sie aus den besten Produzenten des „Salon Österreichischer Wein“ ausgewählt, um sich dem Wettbewerb um den versiertesten Nachwuchswinzer zu stellen. Heuer machte Franz Leth jun. das Rennen, bei dem nicht nur die beiden Weine des jeweiligen Kandidaten entscheiden, sondern auch die Persönlichkeit.

Mit dem Weinskandal verbindet den „Jungwinzer 2012“ nur sein Geburtsjahr 1985. Dafür gab der aus Fels am Wagram stammende Leth schon in jungen Jahren Gas: Mit 21 stieg er in den väterlichen Betrieb ein, der von einem Hektar bei der Gründung 1960 auf heute 45 Hektar gewachsen ist. Vor allem die regionale Spezialität, den Roten Veltliner mit seinem charakteristischen Mandelton, liebt Franz junior: „Da gibt es fast so etwas wie einen kleinen Boom. Auch international schätzen ihn unsere Kunden immer mehr“. Drei Hektar umfasst die Wagramer Rarität in seinem Betrieb, ein wei-

teres Wachstum der Fläche kann er sich langfristig vorstellen – „aber für jeden Hektar mehr müsste man einen Mann mehr einstellen“. Denn der „Rote“ gilt fast als berüchtigt heikle Sorte. Was dazu führt, dass Leth den vielfach als eigentliche Reben-Diva betrachteten Pinot noir „gar nicht so schwierig“ findet.

Immerhin 30% seines Betriebs sind mit roten Sorten wie dem Pinot bestockt, bis nach Japan werden die Leth-Weine exportiert. Hauptmärkte sind neben Deutschland und Belgien vor allem die USA und Skandinavien. „In China haben wir Österreicher gerade einmal den Fuß

**Ich will eine gewisse Ausgewogenheit, nicht zu minimalistisch, aber auch nicht die pure Opulenz. Franz Leth jun.**

in der Tür“, setzt er beim Boommarkt momentan auf Abwarten, bis das Weinwissen der dortigen Mittelschicht größer wird. Der 26-Jährige hat klare Vorstellungen, auch was seinen Stil betrifft: „Ich will eine gewisse Ausgewogenheit im Wein, nicht zu minimalistisch, aber auch nicht die pure Opulenz“. Kein Wunder, hat er sein Handwerk unter anderem im deutschen Riesling-Weingut Künstler, viel bewundert von heimischen Weißwein-Machern, gelernt. Und damit keine Ausnahme: Der Horizont der jungen Winzergeneration ist international.

#### Der Durchstarter

Das gilt auch für den 32-jährigen Markus Huber. Seinen Weinen und seinem Foto kann man am Flughafen Stockholm-Arlanda begegnen, aber auch auf der Fähre nach Helsinki kaum entgehen. Entsprechend bewundert werden die Marketingfähigkeiten des blonden Winzers, der eigentlich Fußballprofi werden wollte. Zum Glück hat es ihn dann doch in den väterlichen Betrieb verschlagen, den er zum zweiten Fixstern des Traisentaler ▶

**RELAXT**

Unkompliziert zeigten sich die Winzer  
beim **WIENER**-Shoot: Franz Leth jun.,  
Niki Saahs und Markus Huber  
hatten offensichtlich ihren Spaß



**BLÜHEND**

Nur Pflanzen-Extrakte kommen beim Wachauer Niki Saahs in den Weinberg - „bio“ arbeitet man hier seit 1971

**BOOMEND**

Der Rote Veltliner wird verstärkt nachgefragt - und damit auch die Weine vom Sorten-Spezialisten Franz Leth

Weinbaus neben Altmeister Ludwig Neumayer gemacht hat. Und das in wenigen Jahren. Symptomatisch für die Herangehensweise war sein Einstiegswein „Hugo“ in der frechen grasgrünen Aufmachung, der schon im Regal Unkompliziertheit signalisierte.

Dass auf der anderen Seite mit dem Riesling „Berg“, vor allem aber dem Veltliner „Obere Steigen“ Bilderbuch-Vertreter der beiden Sorten aus seinem Keller stammen, hat auch Kritiker des als Marketingphänomen und „Jamie Olivers aus dem Traisental“ eingeschätzten Winzers schnell verstummen lassen. „Unsere Veltliner vom Verwitterungs- bzw. Konglomeratgestein waren sicher sehr interessant für den Konsumenten“, analysiert er rückblickend. Sie boten eine Alternative zu den mineralischen Weißen von Urgesteinböden mit ihrer polarisierenden

Feuerstein-Note und den zu „fetten“ Löss-Veltlinern, die auch im Alkohol zusehends kräftiger ausfielen. Das Preis-Leistungsverhältnis tat ein Übriges, um Huber schnell bekannt zu machen. „Masterplan gab es aber keinen“, lacht der Winzer selbst, wenn man ihn auf die Strategie wie aus dem Lehrbuch anspricht.

Die gegenwärtig 30 Hektar seines Weinguts hält Huber für eine ideale Größe, Ausbaupläne wälzt er keine, vielmehr

**Falsche Deklarierungen sind unfair - gegenüber konventionellen Winzern und Bio-Kollegen.**  
**Niki Saahs**

will er sich „auf die alten Stärken besinnen. Veltliner geht auch international total ab im Moment, das kommt uns entgegen“. Wie auch Franz Leth erhofft er von China noch einiges an Potenzial, „speziell den jungen Frauen dort schmeckt der traditionell konsumierte Rotwein gar nicht“.

**Der Baum-Presser**

97 Parker-Punkte! Mit seiner Bewertung aus dem Jahr 2009, die einem fünf Jahre alten Riesling galt, machte der „Weinpapst“ den Nikolaihof aus Mautern weltweit bekannt. Und damit auch Niki Saahs. „Biodynamisch, alt und leicht“ sei der Wein gewesen, sieht er die Topbewertung (die andere auf ein Plakat vor ihrem Weingut schreiben würden) vor allem als Bestätigung der Hauslinie. Vor drei Jahren Flaschenreife zeigen Saahs' Weine selten ihr Potenzial, das nicht auf



#### FÜHREND

Markus Huber hat das Image der Traisental DAC-Weine mit seinen Rieslingen und Veltlinern deutlich geprägt

hohen Alkoholwerten beruht, sondern einer Struktur, die man nur unzureichend mit Geschmackstiefe und Intensität beschreiben kann.

Seit 1971 – und damit länger als die internationalen Pioniere Nicolas Joly oder Rainer Loacker – wird hier biologisch gearbeitet. Anfangs aus Geldmangel für die Pflanzenchemie, später aus Überzeugung, und auch die anthroposophische Theorie folgte erst auf im Weingarten erprobte Praxis. Heute kann sich der ansonsten ruhige Winzer entsprechend ärgern, wenn mit dem Bio-Prädikat Schindluder getrieben wird: „Wenn sie mit Bezeichnungen wie „naturnah“ arbeiten oder als Betrieb zertifiziert sind, während sie konventionelle Weine zukaufen“.

Der Nikolaihof, im Ausland fast bekannter als hierzulande, besitzt eine Sonderstellung; Belege, dass der Wach-

auer Hof das älteste Weingut des Landes sein dürfte, finden sich zuhauf, letztendlich steht die „St. Nikola“-Kapelle auf römischen Fundamenten. Perfekt macht dieses Bild für Wein-Nostalgiker, dass auch die weltgrößte Baumpresse, bei der ein Ulmen-Stamm als „Kurbel“ für den tonnenschweren Press-Stein dient, hier steht. „Die wollte ich 2005 bei meinem Einstieg unbedingt wieder in Betrieb nehmen“, so Niki Saahs. Das Ergebnis seien anfangs schneller reifende Weine, vor allem aber weit weniger Gerbstoff-Auslaugung aus den Traubenstielen. Bedauerlich findet er es nur, „dass in Österreich generell alles viel zu jung getrunken wird“. Jugendlich sind schließlich ohnehin die Winzer.

[www.nikolaihof.at](http://www.nikolaihof.at)

[www.weingut-huber.at](http://www.weingut-huber.at)

[www.weingut-leth.at](http://www.weingut-leth.at) <



## Weingenuss in Vollendung.