

# Eigenständig und erfolgreich

Sie sind beeindruckende Persönlichkeiten und zählen zur neuen Winzergeneration. Abseits von Konvention und Massentauglichkeit produzieren sie Weine mit Profil und Potenzial.

PETRA BADER



Adriana González und Martin Lichtenberger haben neben ihren Traumjobs ein eigenes Projekt gestartet.

Bild: SN/Lichtenberger

Adriana González und Martin Lichtenberger lernten einander 2007 im kalifornischen Sonoma County kennen. Die Spanierin aus Galizien und der Burgenländer waren auf der Suche nach dem, was das US-Weinbusiness ausmacht. Heute sind sie fest in der österreichischen Szene verankert. González schupft als Kellermeisterin von Birgit Braunstein und Martin Pasler die Produktion der beiden Vorzeigewinzer, ihr Lebensgefährte ist einer von zwei Verantwortlichen für den Weinkeller bei Gernot Heinrich in Gols.

Beide arbeiten in Traumjobs, nur eines fehlte noch: ein eigenes Projekt. Die Voraussetzungen waren gut. Lichtenbergers Familie besitzt Weingärten an den Hängen von Breitenbrunn nördlich des Neusiedler Sees. Lange Jahre wurden diese nur im Nebenerwerb bearbeitet. „2009 haben Adriana und ich unsere erste Ernte eingebracht“, erzählt Lichtenberger. Drei Hektar seien in Ertrag, die ganze Familie helfe mit.

Im Keller arbeiten González und Lichtenberger fast technikfrei. Die Rotweine vergären drei bis vier Wochen lang in offenen Bottichen und reifen in gebrauchten 500-Liter-Fässern. Die Weißweine kommen nach ganz kurzer Maischestandzeit in große Holzfässer. Es sind beeindruckende Weine, die herrlich unverbraucht schme-

cken und nicht dem Mainstream folgen. Und sie transportieren die Essenz des Leithabergs: den Muschelkalk und die Schieferböden. Auf die Frage, wie sich Adriana González im Burgenland fühlt, sagt sie in ihrem charmanten Akzent: „Ich bin froh, dass ich mit Martin meine Berufung leben kann. Ich habe meine Liebe und auch meine Heimat gefunden.“ Ein gelebter Traum.

Erst ziemlich spät entdeckte Martin Muthenthaler, Winzer in Elsarn am Jauerling im Spitzer Graben – dem kühlestem Terroir der Wachau – seinen Traum. Der 43-jährige hat Kfz-Mechaniker gelernt und 20 Jahre lang als Ausfahrer bei der Domäne Wachau in Dürnstein gearbeitet. Seine Familie lieferte Trauben an die Genossenschaft, manchmal half er zur Haue mit. Es war mehr Pflicht als Kür. Doch nach und nach erwachte die Leidenschaft. Ab 2000 begann er in kleinen Chargen selbst Weine zu kelter.

2006 wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit und baute mit eigenen Händen einen Weinkeller. Heute bearbeitet er rund 3,5 Hektar, die ausnahmslos in den bekannten Steilterrassenlagen der Ried Schön und Ried Bruck liegen, also enorme Handarbeit fordern. 2009 hat er seine Flächen zudem auf biologischen Weinbau umgestellt. Ein Wagnis, das bisher nur eine Handvoll Wachauer Winzer eingegangen ist, darun-

ter Peter Veyder-Malberg, gebürtiger Salzburger und Winzer in Spitz an der Donau.

Muthenthaler will natürliche Weine machen. Das bedeutet: Vergärung nur mit Naturhefen, keine Beimischung von Botrytis- Trauben (wie in der Wachau gang und gäbe) und kein Stress. Er will jedem Wein das Seine lassen.

„Meine Reben stehen im Spitzer Graben. Die Trauben reifen hier relativ spät und haben somit eine lange Vegetationszeit. Der Wein ist vergleichsweise wenig alkoholreich“, erzählt Muthenthaler. Seine Vorbilder? Besonders faszinieren ihn die unbeugsamen Winzer des italienischen Karst, die edlen Weißweine aus Burgund und die schlanken, energiegeladenen deutschen Rieslinge.

Einer, der 2005 seinen Betrieb praktisch von null begonnen hat, ist Gottfried Lamprecht aus Markt Hartmannsdorf bei Gleisdorf in der Steiermark. Zwar wurde auf dem Hof seiner Familie früher Weinbau betrieben – doch das ist 100 Jahre vorüber. Der Absolvent der Fachhochschule für Weinbau in Klosterneuburg entdeckte das Potenzial der Flächen wieder und begann mit der Aussaat von Reben. Vier Hektar sind es mittlerweile, obwohl er sich um die Pflanzrechte ziemlich bemühen musste. In den Weingärten stehen Weißburgunder, Pinot Noir und Blaue Wildbacher. Einen

Garten hat er mit Gemischtem Satz ausgepflanzt. Dort sieht er eine gute Möglichkeit, den Ausdruck des Gebiets im Wein herauszustrahlen. „Keine Rebsorte drängt sich in den Vordergrund, zusammen spiegeln sie das Terroir.“ Zehn Hektar Fläche für Weingärten wären noch vorhanden. Eilig hat es der junge Steirer jedoch nicht. Momentan stehen dort noch Obstbäume.

Von Anfang an hat er auf biologischen Weinbau gesetzt. Eigentlich arbeitet er biodynamisch, jedoch ohne sich mit den sehr religiösen Vorgaben von Rudolf Steiner, dem übermächtigen Gottvater aller Biodynamiker, zu plagen.

Auch an Vorbildern orientieren will sich der zurückhaltende Jungwinzer nicht wirklich. Wer ihn schon immer fasziniert hat, ist Sepp Muster mit seinem Bioweinbaubetrieb in Leutschach. Was die beiden eint, ist ihr selbstbewusster und unangepasster Weinstil, der dem Weintrinker viel Platz für Diskussionen lässt. Lamprechts Weine reifen in Holzfässern. Er lässt seine Moste spontan vergären. Reinzuchtheffen haben Kellerverbot. „Der Wein lenkt sich während der Reifung von selbst. Am wichtigsten ist mir ein von Grund auf ehrliches Produkt“, sagt Lamprecht. Die ältesten seiner Weingärten sind erst sieben Jahre alt, bringen aber schon viel Klasse. Da wird sich noch einiges tun.

ÖSTERREICH WEIN 



KOSTBARE KULTUR  
SCHMECKT MIR!



Immer aktuell: Die Wein-News auf facebook.  
[www.oesterreichwein.at/facebook](http://www.oesterreichwein.at/facebook)



Martin Muthenthaler bearbeitet 3,5 Hektar.

Bild: SN/Muthenthaler



Gottfried Lamprecht benötigte Pflanzrechte.

Bild: SN/Lamprecht

## EINgeschenkt

### 2010 Buchertberg Gemischter Satz Herrenhof Lamprecht

Der Wein zeigt einen markanten Duft, der seinen Ausbau im Holzfass nicht verleugnen kann. Es schwingen vielfältige exotische Fruchtnoten wie Mango und Papaya und auch Gewürze wie Nelke und Anis im Aroma mit.

Am Gaumen zeigt sich sofort die enorme Kraft des gemischten Satzes, gepaart mit einem dicht gewobenen Körper und einer bestens integrierten, aber sehr präsenten Säurestruktur.

Das Kraftbündel ist ein kleines Kunstwerk und hat hohes Lagerpotenzial.

[www.herrenhof.net](http://www.herrenhof.net)

### 2006 Grüner Veltliner Ried Schön Martin Muthenthaler

Was für ein Bukett – vielschichtig ist das Terroir der Wachauer Schieferterrassen hier im Glas eingefangen.

Reife Williamsbirne und Marillen bringen eine attraktive Fruchtigkeit. Eine elegante Kräuterwürze unterstreicht das Gesamte. Im Mund tritt der Wein mit einer gewaltigen Struktur auf und spielt ordentlich mit seinen Muskeln, ohne jemals den Trinkfluss zu verlieren. Die Säure ist ideal in den Körper eingebunden.

Ein echtes Prachtstück von Veltliner, wie es sie nur äußerst selten gibt.

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

### 2009 Leithaberg DAC rot Lichtenberger & Gonzales

Kirsche, Blaubeere und ganz viel kühle Mineralik. Die Nase dieses „Cool Climate“-Rotweins hat viel zu bieten. Sie entwickelt sich mit der Zeit im Glas enorm weiter. Im Mund zeigt der Wein selbstbewusst, wo er herkommt. Da sind weder schmelzende Tannine noch liebliche Fruchtsüße nötig. Das ist Wein, wie er wächst, und das zeigt er auch. Er fordert, erliegt dem Verkoster nicht gleich beim ersten Schluck, sondern will seine Aufmerksamkeit. Wenn er die hat, entfaltet er sich als großer heimischer Rotwein mit viel Profil.

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