

Das Jurtschitsch-Gen



V. l. n. r.: Edwin, Paul und Alwin Jurtschitsch

Mit der Tradition ist das so eine Sache: Wenn sie an jeder Ecke vorlaut durchblitzt und zum gelangweilten Gähnen verleitet, hindert sie am Vorwärtkommen. Wenn man den Lesehof der Familie Jurtschitsch in der Langenloiser Rudolfstr. 39 betritt, spürt man, wie positiv sich Tradition mit zeitgemäßem Auftritt paaren kann. Von außen deutet nichts daraufhin, dass hinter den Mauern, die auch einmal dem Franziskanerkloster als Wirtschaftshof angehörten, eines der berühmtesten Weingüter Österreichs seinen Sitz hat. Understatement gehört für die drei Brüder beim Auftreten dazu, aber gewiss nicht beim Wein.

Spinnereien? Selbstverständlichkeiten!

Die Idee des modern verpackten, erfrischend unkompliziert benannten und leicht zu trinkenden Grünen Veltliners „GrüVe“ wurde 1987 noch als ziemliche Spinnerei der „Jurtschitsch-Buben“ abgetan. Heute gehört der leichteste Grüne Veltliner des Hauses mit dem Attersee-Etikett unverwechselbar zum Haus. Wer kennt ihn nicht? Und sein Markenname wurde außerhalb des Landes längst zur allgemeinen Bezeichnung für Österreichs bekannteste Rebsorte. Seit heuer

hat er auch eine eigene Website: www.grueve.com

Nach außen hin weniger auffällig war in den siebziger Jahren die Umstellung aller Weingärten des Weingutes auf biologische Bewirtschaftung, die heute kontrolliert integriert bearbeitet werden. So konnte man schonender mit Böden und Rebstöcken umgehen und damit das Erbe für die nächste Generation sichern, was im Sonnhof der Familie Jurtschitsch schon immer selbstverständlich war. Bereits seit 25 Jahren wird hier gekühlt in Edelstahl tanks vergoren – etwas, das anderswo noch immer als Neuigkeit gefeiert wird. Vor drei Jahren wurde der 700 Jahre alte Naturkeller mit konstanten elf Grad Temperatur um den neuen Terrassenkeller ergänzt. Durch besonders schonende Verarbeitung nach dem Prinzip der Schwerkraft stehen Kellermeister Paul Jurtschitsch alle Möglichkeiten zur Verfügung, um auf die Bedürfnisse jeder Lage, jedes Jahrgangs und jeder Witterung genau einzugehen.

Jurtschitsch an allen Ecken und Enden

Die Aufgaben im Weingut haben die drei Brüder Edwin, Paul und Karl geteilt: Edwin ist für die Weingärten verantwortlich, Paul

Tradition und Moderne können eine harmonische Liaison eingehen. Das beweisen Weingut und Weine der Familie Jurtschitsch in Langenlois.

der Kellermeister und Karl kümmert sich um die Vermarktung. Edwins älterer Sohn Alwin bereichert den Betrieb um seine Erfahrungen aus Praktika. Brigitte Jurtschitsch betreut den Ab-Hof-Verkauf und managt das Büro. Mutter und Großmutter Gertrude steht als ältestes Familienmitglied für die Wahrung der Tradition und das Weitergeben von Erfahrungen an die nächsten Generationen. Allen gemeinsam ist das kompromisslose Streben nach dem stets Besten für ihren Wein. Wenn sie sich auf ein Projekt geeinigt haben, wird voller Energie verändert und erneuert. Erfolg inklusive. Es muss das Jurtschitsch-Gen sein.

Trauben mit noblem Stammbaum

Alles ist nicht neu im Sonnhof der Familie Jurtschitsch. Im Gegenteil: Man ist sich hier der unbezahlbaren, einzigartigen Ressourcen bewusst: Weingärten in den besten Lagen des Kamptals. Zu zwei Dritteln sind sie mit Weißwein, zu einem Drittel mit Rotwein bepflanzt. Das Klima im Kamptal ist geprägt von der Wärme, die sich hier tagsüber bildet, und der Abkühlung, die der Kamp nachts vom Waldviertel herunter leitet. In Kombination mit den Böden ergibt

das die besondere, berühmte Fruchtigkeit der Kamptaler Weine, vor allem beim Grünen Veltliner und beim Riesling. Die Trauben von klingenden Rieden wie Loiserberg, Schenkenbichl, Spiegel, Zöbinger Heiligenstein oder Dechant werden im Weingut Jurtschitsch zu berühmten und prämierten Weinen verarbeitet. Jahr für Jahr mit erstaunlicher Konstanz in bester Qualität quer durch das gesamte Sortiment. Und das bei insgesamt rund 60 Hektar eigener Rebfläche. Die Jurtschitsch-Weine brillieren regelmäßig bei nationalen und internationalen Verkostungen vom „A la Carte“-Grand Cru-Sieger (Grüner Veltliner Spiegel Reserve 2001) über die Goldmedaille für den Grünen Veltliner Alte Reben 2002 bei der diesjährigen London Wine Challenge bis zu Empfehlungen im Wine Enthusiast und Wine Spectator. Die Kombination aus gepflegter Tradition und kräftiger Innovation ist eben das Geheimnis der Jurtschitsch-Weine.

Weingut Jurtschitsch-Sonnhof,
3550 Langenlois, Rudolfstr. 39;
Tel.: 02734/21 16, Fax: Dw. 11;
office@jurtschitsch.com,
www.jurtschitsch.com



Seitenansicht vom Zöbinger Heiligenstein