



Ein echter *Familienbetrieb*

Plötzlich steigt diese typische, kräuterige Würze aus dem Glas, in Österreich als «Pfefferl» bekannt. Edwin Jurtschitsch (59), der die Grüner-Veltliner-Trauben des 2000er von rund 40 Jahre alten Reben erntete und sie dann zur Verarbeitung an Bruder Paul (57) übergab, nimmt einen kräftigen Schluck, lässt sich vom schmelzigen Wein die Zunge streicheln und urteilt strahlend: «Da steckt all das drin, was die Stöcke in Jahrzehnten gelernt haben.» Wir sitzen im lichten Probierraum des Gutes, der Blick fällt durch die

hohen Fenster auf den weiten Innenhof, und wir atmen Geschichte. Das Haus Nummer 39 in der Rudolfstrasse in Langenlois war lange Wirtschaftshof des benachbarten Franziskanerklosters – bis es im Jahr 1868 neue Besitzer fand.

Die Eigentümer – einige Generationen später – heissen immer noch Jurtschitsch. Ihr Sonnhof mit seinen dicken Mauern und dem grossen Innenhof gilt als eine der besten Weinadressen im Anbaugebiet Kamptal in Niederösterreich. Der Begriff Familien-gut passt exakt. Neben Edwin und Paul gibt es noch

Der ranke, schlanke Paul Jurtschitsch aus Langenlois ist in einem reifen, aber immer noch dynamischen Brüder-Trio der Verantwortliche für die Vinifikation hervorragender Weiss- und Rotweine sowie pikanter Süssweine.



Die Pardestücke des Hauses sind weiss, doch rote Sorten legen von Jahr zu Jahr zu.

einen dritten im Bund der recht erwachsenen «Jurtschitsch-Buben» (so nennen die Langenloiser das Trio): Karl (53), gewissermassen das «Nesthäkchen», ist für den Verkauf zuständig. Das Büro leitet Edwins Frau Brigitte, die bei Bedarf von Schwägerin Christine (bessere Hälfte von Paul) unterstützt wird. Die nächste Generation mit Alwin und Josef, den Söhnen von Brigitte und Edwin, ist bereits voll in der Weinausbildung, während der weitere Weg des kleinen Johannes (Sohn von Christine und Paul) noch nicht absehbar ist. Die Mutter des erfolgreichen Winzer-Trios, Gertrude, sieht als «Grande Dame» mit Wohlgefallen, was in den letzten Jahren alles bewegt wurde.

Den «Jurtschitsch Brothers» gelang es, von 14 Hektar auf heute 55 Hektar eigene Rebfläche zu wachsen, plus weitere 35 Hektar, von denen sie Trauben zukaufen. Gleichzeitig haben sie die Qualität immer weiter gesteigert. Die Bandbreite der angebotenen

Weine ist gross: Sie reicht von der leichten, unkomplizierten, aber herzerfrischenden Marke «GrüVe», die jung zu trinken ist, bis zu mächtigen Weissweinen, die mit ihrer Kraft an Arnold Schwarzenegger erinnern, aber auf der Zunge den Eindruck von Eleganz und Geschmeidigkeit hinterlassen. Derartige Gewächse, die schon mal 15 Grad Alkohol haben, würde man nie mit den Brüdern selbst vergleichen. Obwohl nicht mehr die Allerjüngsten, sind sie schlank und drahtig geblieben. Dabei gehören kalorienreiche Gerichte zu ihren Leibspeisen (Edwin: Rostbraten mit Serviettenknödel, Paul: Tafelspitz und Kaiserschmarrn, Karl: Wiener Schnitzel und Palatschinken). Aber neben der Arbeit nimmt sich das Trio viel Zeit für sportliche Aktivitäten. Edwin und Paul machen gern Radtouren oder gehen auf Wanderschaft, während Karl am liebsten surft oder auf dem Tennisplatz das Racket schwingt. Ausserdem gibt es reichlich Arbeit, die fit hält...

Die Pardestücke des Hauses sind weiss, doch rote Sorten legen von Jahr zu Jahr zu. Auf diesem Gebiet haben Edwin und Paul viel Gas gegeben: Früher waren die Rotweine qualitativ nicht bedeutend, doch inzwischen erzeugt das Weingut ansehnliche Ge-

wächse vom Zweigelt, der wertvollen österreichischen Züchtung (St-LaurentXBlaufränkisch). Besonders gefragt ist aber eine Cuvée von Zweigelt, Blauburgunder und etwas Merlot mit der Bezeichnung «Rotspon». Verwendung findet er ausserdem in einigen Hansestädten, wo Händler ihren Direktimport aus Bordeaux im eigenen Keller in Fässern weiterreifen lassen. «Das war uns nicht bekannt, als wir den Begriff kreierten und schützen liessen», erzählt Karl Jurtschitsch. Vor langer Zeit habe es in der Nachbarschaft ein Gut gegeben, das «Rotspon» verkaufte. «Wir hatten Gastronomiekunden, die nach einem solchen Wein verlangten. Dem haben wir entsprochen.» Hausintern gilt die Cuvée als «vom Holzfass gezapfter Roter». Trotzdem ist er laut Edwin Jurtschitsch «nichts für Tanninrinker». Aber sehr stabil ist der eher fruchtbetonte, elegante Tropfen. Karl Jurtschitsch entkorkt zuerst einen 97er, der Bestform zeigt, dann einen 92er mit viel Würze und jugendlichem Biss.

Noch interessanter wird es bei den Weissweinen. Von Grünem Veltliner und Riesling hat die Familie ein stattliches Archiv, aus dem gelegentlich eine Flasche, dick und schwarz mit samtig anmutendem

Keine Stadt in Österreich kann mehr Rebfläche als Langenlois vorweisen (2000 Hektar). Das Weingut Jurtschitsch hat Besitz in den Spitzenlagen. Die Weingärten werden schon seit mehr als 25 Jahren umweltschonend bewirtschaftet.



Edwin, Paul und Karl Jurtschitsch (v.l.) haben gut lachen. Ihr Betrieb erlebte in den letzten zwanzig Jahren ein gesundes Wachstum auf 55 eigene Hektar. Zugleich konnte die Qualität ständig verbessert werden. Dazu trägt die

selektive, meist recht späte Lese wesentlich bei. Der hier zuständige Edwin handelt nach dem Motto «weniger ist mehr» und achtet auf ausgereiftes, gesundes Traubenmaterial; nur für die Edelsüssen freut man sich über Botrytis.



legten Keller. Heute wird zwischen verschiedenen Keltertechniken variiert, und bei der Lagerung stehen Stahltanks, grosse Holzfässer oder Barriques zur Auswahl. In letzteren reifen neben «Rotspon» und Cabernet Sauvignon auch mächtige Chardonnays (deklariert als «Reserve»).

Bei Grünem Veltliner und Riesling legen die Jurtschitschs besonderen Wert auf den Lagencharakter. Stolz sind sie auf ihren Besitz in Toplagen wie dem Zöbinger Heiligenstein (eleganter, finessenreicher Riesling), dem Schenkenbichl (mächtiger, langlebiger Veltliner), Loiserberg (mineralstoffreicher Riesling und Grüner Veltliner) und Spiegel (dichter, kraftvoller Veltliner, sehr gut ausserdem für rote Sorten). In solchen Fluren gelingen zudem Beeren- und Trockenbeerenauslesen, was zeigt, dass die drei Brüder gleich auf drei Hochzeiten tanzen können: erstklassige Weisse, pikante Rote und raffinierte Edelsüsse.

Im tiefen Keller unter dem Sonn- und Weinhof wirkten schon vor einigen hundert Jahren die Mönche des Franziskanerklosters. Sie sorgten durch ein ausgeklügeltes Lüftungssystem dafür, dass optimale klimatische Verhältnisse herrschen, von denen die Jurtschitsch-Brüder noch heute profitieren.

Kellerschimmel überzogen, für Besucher entkorkt wird. Enttäuschungen sind selten, selbst ein 1953er Veltliner aus einer einst preiswerten Gastronomieabfüllung überrascht angenehm. Zum saftigen Braten, den Brigitte Jurtschitsch aufträgt, geniessen wir zwei bezaubernde reife Veltliner von 1970 und 1979, die ein bestechender Beweis für die Alterungsfähigkeit dieser Sorte sind. Selbst wenn sich die Vinifikation gegenüber früher, als das Holzfass eine wichtige Rolle spielte, geändert hat, so versichert Paul, dass auch die aktuellen Weine nicht schnell welk werden. Dafür sorgen die umweltschonende Bewirtschaftung des Weinbergs sowie der extrem schonende Ausbau im vor zwei Jahren neu ange-

Die «Club les Domaines»-Porträts stellen Produzenten vor, die sich durch besondere Leistungen auszeichnen und beispielhafte Weine produzieren. Für die Auswahl der Güter ist die Vinum-Redaktion zuständig. Die Mitglieder des Clubs kommen in den Genuss eines Verkostungspakets und einer umfassenden Dokumentation. Weininformation wird damit in trinkbare Form gebracht.

Club les Domaines, CH-Zürich und D-Wiesbaden
Tel. 00800 366 246 37, info@clublesdomaines.com