



Christiane Wurth aus Unterpeischlach/Gemeinde Kals a. Gr. heiratete 2016 den Winzer Sebastian Wurth aus Perchtoldsdorf. Ende August 2017 vervollständigte Sebastian jun. das Familienglück.

Weingut Wurth: Von den Osttiroler Bergen in die Weingärten Niederösterreichs

Die gebürtige Kalserin Christiane Wurth kreierte mit ihrem Mann Sebastian Weine. Uns erzählten die beiden Winzer von der Faszination, die von den edlen Tropfen ausgeht.

Weinberge im Sonnenlicht und Rebstöcke voll mit süßen Trauben – ein Bild, das man meist vor sich hat, wenn man sich ein gutes Tröpfchen genehmigt. „Ganz so idyllisch ist der Alltag eines Winzers jedoch nicht. Bis der Wein in Flaschen abgefüllt werden kann, ist harte Arbeit angesagt“, hält Christiane Wurth, eine geborene Oblasser aus Unterpeischlach/Gemeinde Kals, fest. In Osttirol hat sie vor vielen Jahren auch ihren Mann Sebastian kennengelernt. Ihr Interesse für Önologie entwickelte die junge Iseltalerin, die in Wien Bildungswissenschaften studierte, als sie im Heurigen der Familie Wurth jobte. 2016 heiratete sie und 2017 vervollständigte Sebastian jun. das Familienglück. Heute führt das junge Ehepaar gemeinsam mit Sebastians Eltern Erich und Maria Wurth das Weingut am Rande des Wienerwaldes, das zum Weinbaugebiet Thermenregion gehört.



Das Tätigkeitsfeld von Christiane liegt vorzugsweise in den Bereichen Marketing und Verkauf. Für die Wurth-Weine hat sie auch einen Online-Shop entwickelt (www.weingut-wurth.at). Über die Rieden, sprich Lagen des Weingutes Wurth, weiß ihr Mann Sebastian viel zu berichten. „Über Jahrmillionen haben sich auf den Schwemmlandschichten und dem darüber liegenden Verwitterungsmaterial schwere Böden (lehmige Tone, sandige Lehme, Braunerde mit einem hohen Anteil an Muschelkalk) ausgebildet, die ideale Voraussetzungen für elegante Weißweine und kräftige Rotweine bieten.“ Perchtoldsdorf liegt im Einflussbereich des pannonischen Klimas. „Heiße Sommer und ein trockener Witterungsverlauf im Herbst sind für die Region typisch, ein günstiges Wechselspiel für das Gedeihen der Rebstöcke.“ Die sechs Hektar großen Weingärten des Familienbetriebes sind zu rund 70 Prozent mit Weißwein- und zu etwa 30 Prozent mit Rotweinsorten bepflanzt. „Bei uns erfolgt die Weinlese ausschließlich händisch, das Unkraut wird mechanisch entfernt“, betont der Absolvent der Weinbauschule Gumpoldskirchen. „Besonders wichtig ist uns, verantwortungsvoll und nachhaltig mit dem Boden umzugehen, damit dieser für die nächsten Generationen erhalten werden kann.“



Die Weißweinsorten des Weingutes Wurth werden hauptsächlich trocken ausgebaut. Die kräftigen, gehaltvollen Weine werden in Eichenfässern kontrolliert vergoren und

bis zur Füllung gelagert. „Die klassischen Rotweine lagern wir in großen Holzfässern, die kräftigen Roten reifen in kleinen Eichenfässern“, führt Sebastian aus und verweist darauf, wie wichtig es sei, jedem Wein die Zeit zu geben, die dieser zum Reifen braucht. „Nur so können sich die Frucht, die Eleganz und der Sortencharakter optimal entfalten!“ Besonders viel Zeit widmet der junge Winzer den Reserve-Weinen (Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Zweigelt, Cabernet Sauvignon usw.). „Durch die lange Lagerung auf der Feinhefe erreichen wir auch bei Weißweinen eine Lebensdauer von 15 Jahren und mehr.“



Beliebt bei Gästen aus der gesamten Region – vor allem auch aus der nahen Bundeshauptstadt Wien – ist der Heurige des Weingutes Wurth. „Wie beim Wein sind uns auch im Gastbetrieb Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit wichtig. Unser Lokal vermittelt eine typische Heurigen-Atmosphäre, und wir bieten hier z.B. auch Schlipfkrapfen und Spinatknödel aus meiner Tiroler Heimat an“, so Christiane. Zum Abschluss unseres Gespräches schwärmt sie begeistert von der Faszination, die von den edlen Tropfen ausgeht. „Vom Einsetzen des Rebstockes bis zur Abfüllung kann man bei der Weinproduktion unglaublich viel Kreativität einbringen. Unsere Weine tragen sprichwörtlich unseren Fingerabdruck. Wenn wir von unseren Kunden ein positives Feedback erhalten, ist das für uns die Bestätigung, dass sich unsere Arbeit und unser Einsatz lohnen!“



Ein Arbeitsjahr im Weingarten

Jänner, Februar

Die Arbeiten beginnen im Jänner mit dem Rebschnitt. Die Rebe bekommt durch den Schnitt eine bestimmte Form, die zukünftiges Arbeiten erleichtert.

März

Reparaturen am Spaliersystem werden durchgeführt. Morsche Holzpfähle werden ausgetauscht, Stützstöcke nachgeschlagen, Drähte nachgespannt oder erneuert.

April

Die Austriebsspritzung gegen Kräusel-, Pocken- und Spinnmilben wird durchgeführt. Die im Spätherbst mit Erde angehäuften Veredelungsstellen der Rebstöcke werden freigelegt. Es folgt die Einsaat der Dauerbegrünung.

Mai

Überschüssige Triebe an Kordon und Fruchtholz sowie Wasserschosse am Stamm werden ausgebrochen. Auch ein Spritzen der Vorblüte gegen den echten und falschen Mehltau ist erforderlich. Je nach Witterungsverlauf sind zwischen Mai und August bis zu 7 Spritzungen gegen Schädlinge und Pilzkrankheiten erforderlich. So wenig wie möglich, so viel wie notwendig, lautet die Devise im modernen Weinbau.

Juni

Ausbrechen und Ausgeizen der jungen Triebe. Einstricken der langen Triebe zwischen den Drähten. Gründüngung oder Mulchen. Die Qualität des Bodens wird dadurch verbessert.

Juli

Um die Julimitte beginnt man, die langen Triebe zu wipfeln. Das bedeutet, dass die Triebe, die über das Drahtspalier hinauswachsen, gekürzt werden.

August

Je nach Rebsorte wird Ende Juli/Anfang August mit der Traubenausdünnung begonnen, um den Ertrag zu reduzieren. Noch im August wird mit dem Freilegen der Traubenzone begonnen. Dabei werden die Blätter händisch entfernt, um die Lichteinwirkung auf die Trauben und die Durchlüftung zu verbessern.

September bis Dezember

Abhängig vom Reifezustand der Trauben, dem Witterungsverlauf, dem Gebiet, der Lage und der Rebsorte beginnt die Lese im September und endet im Oktober. Zu den letzten Arbeiten des Jahres zählt das Anpflügen der Rebstöcke, bei dem die Veredelungsstellen der Reben mit Erde bedeckt und so vor dem Frost geschützt werden.

Text: Raimund Mühlburger, Fotos: privat

17. Juli 2018 um 09:12 Uhr