

# Generationswandel vom Maximum zum Optimum

Drei Brüder führten das Langenloiser Weingut Jurtschitsch zu kommerziellem Erfolg. Alwin, der Nachfolger, stellt alles auf den Kopf, zugunsten der Natur und der Qualität.

Von Peter Weirather

Das Streben nach Qualität war der Grundstein auf dem Paul, Karl und Edwin Jurtschitsch den Sonnhof in Langenlois zum erfolgreichen Weingut machten. Aber dann war Wachstum wichtiger.

Und dann kam Alwin, der nie heim wollte, sondern in die weite Welt hinaus. Schon nach der Matura flog er nach Neuseeland und jobte auf einem Weingut um nicht heim zu müssen. „Während der Lese trugen wir kurze Hosen, wir hatten Sonnenschein, keinen Regen oder Kälte wie im Kamptal. Dazu die Gesellschaft von jungen Kollegen. Da habe ich gemerkt, das kann cool und lässig sein“, erinnert sich Alwin. Die nächsten Jahre war er kaum zu Hause.

Sein prägendes Bio-Erlebnis hatte er in Australien, wo er auf einer Landwirtschaft arbeitete, die bio-

dynamisch ausgerichtet war. Diese Erfahrungen erhielten ein fachliches Grundgerüst auf der Fachhochschule Geisenheim. Dort arbeitete Alwin an einer wissenschaftlichen Studie mit, die im großem Stil konventionelle, bio-organische und bio-dynamische Bewirtschaftung verglich.

Das Studium absolvierte er gemeinsam mit seiner jetzigen Frau, Stefanie. Mit der Tochter des bekannten Weinguts Gunderloch in

Rheinhessen bereiste er auch Frankreich und erfuhr dort viel über biologischen Anbau. Als Alwin 2007 wieder heimkam war es nicht einfach seine Eltern und die beiden Onkel von Bio zu überzeugen.

Doch der Junior und Stefanie standen vor einer noch größeren Herausforderung. Sie wollten den Betrieb verkleinern. Ihr Argument: „Wir können nur guten Wein machen, wenn wir beim gesamten Ablauf dabei sind. Sonst sind wir nur Zirkusdirektoren.“ Damals wurden 74 Hektar bewirtschaftet und Trauben zugekauft, heute sind es 60 Hektar. Auch die Umstellung auf Bio war erfolgreich. Alwin räumt ein: „Wir hatten einen Vorteil, wir konnten kunststofffreie Weingärten übernehmen und die letzte Generation hatte nie Herbizide eingesetzt.“

Der Grüne Veltliner Spiegel wurde gestrichen, für die neue Richtung steht



Alwin Jurtschitsch kontrolliert seine Rebstöcke am Heiligenstein, oberhalb von Zöbing.

Foto: Weirather



der Grüne Veltliner Stein. Ein nerviger Wein, feinwürzig mit Apfelaromen, saftig und mineralisch. „Wir wollen filigrane Weine, niemals mit Opulenz und Vordergründigkeit, sondern mit Understatement“, betont Stefanie, sie ist für den Keller verantwortlich. Kleines neues Holz, Säureabbau, Battonage und zuge-

setzte Hefe sind kein Thema mehr. „Wir arbeiten traditioneller als unsere Eltern und die Weine sind puristischer und kühler geworden, das macht das Kamptal so einzigartig“, ist Alwin überzeugt. Besonders wichtig sind ihm die Lagen, deren Typizität seither noch besser herausgearbeitet wird. Was für die

Reben an einer Stelle gut ist, muss es nicht auf einer anderen Lage sein. Bio ist für Jurtschitsch vor allem die Möglichkeit das Beste aus einer Lage zu bekommen. Wie aus jenem kühlen Weingarten, aus dem jetzt ein großartiger Brut Nature stammt, ein Sekt vom Grünen Veltliner ohne Dosage.