

# FEIERABEND



**DAS WINZER-TRIO UND DIE RESULTATE IHRER ANSTRENGUNGEN.**  
Niki Moser, Christina Netzl und Hannes Sabathi (im Uhrzeigersinn).



# Zeit der Reife

Sie sind jung. Sie sind unkonventionell. Und sie sind gut. Drei Winzer, die ganz genau wissen, was sie wollen. Der **WIENER** bei Niki Moser, Christina Netzl und Hannes Sabathi. Text: Wolfgang Wieser / Fotos: David Payr

**Hannes Sabathi ist ein Freak.** Sagt er selber. Ein Alte-Welt-Freak, um genau zu sein. „Wenn ich reinrieche in einen Sauvignon, dann will ich den Jahrgang schmecken, die Lage, dann will ich wissen, wo er herkommt. Ich will in meine Weine so viel Steiermark wie möglich reinbringen.“ Die neue Welt der hochtechnisierten, der standardisierten Weine, „die versuchen, alle Jahre gleich zu schmecken“, diese neue Welt interessiert den 29-Jährigen aus Gamlitz nicht. „Du willst ja auch als Winzer einen Sinn sehen.“

**Auch wenn er längst kein Unbekannter mehr ist,** leicht macht es sich Sabathi mit seiner Sinnsuche nicht. Denn wir Österreicher sind ein ungeduldiges Völkchen. Oder wie Sabathi resch meint: „Österreich ist anders als jedes andere Land.“ Nicht dass bei uns mehr getrunken würde, nein, mit rund 30 Litern pro Kopf sind wir gerade guter Durchschnitt, aber kaum sind die Trauben geerntet, sollen sie auch schon vergoren und abgefüllt sein: „Die Österreicher wollen sofort trinken“, sagt Sabathi.

„Ja“, sagt auch Winzerkollege Niki Moser, Spross einer der berühmtesten Weindynastien Österreichs aus Rohrendorf im niederösterreichischen Kremstal. „Ja, bei uns werden die Weine zu sehr auf schnelles Trinken getrimmt.“ Nachsatz: „Das ist nirgendwo so schlimm wie in Österreich.“ Doch Moser, der seinen Betrieb als eines der ersten Weingüter des Landes auf biodynamischen Weinbau umgestellt hat und gern von der Wichtigkeit der Biodiversität in seinen Gärten spricht, meint eine kleine, aber feine Gegenbewegung zu den immer gleichen Weinen der neuen Welt erkannt zu haben. Deren Credo:

Jahrgangsweine mit starker Persönlichkeit, „wo natürlich die Lage wichtig ist“, wie auch Christina Netzl aus Göttlesbrunn in der Weinbauregion Carnuntum sagt.

**Doch diese Weine verlangen Geduld.** „Sie brauchen eine gewisse Zeit, erst dann offenbaren sie ihren Charakter“, sagt Moser. Hannes Sabathi, der sympathische Sturschädel aus der Steiermark, der sich viel leichter täte, wenn er Standard produzieren würde, nennt das – geradezu poetisch – „Zeit der Reife“. „Ich will ausdrucksstarke Weine, auch wenn das bedeutet, dass du jedes Jahr neu anfangen musst, dass du dich in jedem Herbst einer neuen Herausforderung stellen musst und nie mit Sicherheit weißt, was richtig ist – aber genau das ist der Kick.“ ▶

---

## DIE FAKTEN

DAS WINZER-TRIO

**WEINGUT HANNES SABATHI**, Gamlitz, Südsteiermark. Selbstbewusster Winzer, der Weine mit Ecken und Kanten liebt, „die auch in 30 Jahren eine deutliche Sprache sprechen“. [www.sabathi-weine.com](http://www.sabathi-weine.com)

**WEINGUT SEPP MOSER**, Rohrendorf, Niederösterreich. Wird seit 2000 von Niki Moser als biodynamisches Weingut geführt. Ziel: „Lebendige Weine mit starker Persönlichkeit.“ [www.sepp-moser.com](http://www.sepp-moser.com)

**WEINGUT FRANZ & CHRISTINE NETZL**, Göttlesbrunn, Niederösterreich. Juniorchefin Christina Netzl krempelt den Familienbetrieb um – kompromisslos und mit viel Energie. [www.netzl.com](http://www.netzl.com)

---



#### GESCHMACKVOLLES CHAOS.

Hannes Sabathi in seinem privaten Weinkeller, in dem er auch Flaschen befreundeter Winzer lagert.

Hof in Kranachberg in Gamlitz. „Der geht doch gegen alles, was wir hier gewohnt sind.“

Das wiederum war Sabathi aber eh eher wurscht. „Du musst die Linie weiter verfolgen, hab ich mir gesagt, sonst bist du ja sofort austauschbar. Natürlich gab es in den ersten Jahren Phasen, wo ich es übertrieben hab. Da war es gut, dass ich mich nicht rechtfertigen musste.“ Denn im Weinkeller des Hofes, der bereits seit 1860 besteht, hat er schon mit 19 die Verantwortung übernommen. Bis dahin hatte der Vater die Trauben zu Schankwein cuvetiert, „der hat sich halt nicht so interessiert“. Ganz im Gegensatz zu seinem Sohn. Der entwickelte mit den Jahren ein durchaus selbstbewusstes Credo: „Ich möchte Weine machen, die auch in 30 Jahren noch eine Philosophie zu erkennen geben. Ein Wein darf auch Ecken und Kanten haben. Er darf den Konsumenten auch einmal herausfordern.“

Trotzdem - auch am Kranachberg entstehen jene spritzigen, fruchtigen Weine, mit denen die Steiermark ihren Aufstieg gemacht hat - und zwar als eine von drei Linien, in die Hannes Sabathi seine Weine einteilt, konkret die Linie „Klassik“. Linie Nummer zwei sind die „Lagenweine“, bei denen es gilt, Stilik und Mineralität der Lagen Kranachberg, Jägerberg und Steinberg originalgetreu in die Flasche zu bringen. Offizielle Beschreibung: „Höchste Traubenreife am Stock und ein etwa zehn Monate langer sanfter Ausbau in großen Holzfässern tragen dazu bei, unverwechselbare Weine mit deutlicher Herkunftsprägung zu vinifizieren.“ Linie Nummer drei: die „Reserve“. Diese Weine sollen, wie der Sauvignon Blanc Reserve, mit einem „Potential für Jahrzehnte“ ausgestattet sein.

Mit welcher Begeisterung Sabathi seine Berufung betreibt, ist übrigens auch auf jeder Flasche zu sehen. Seine neuen Etiketten zeigen ein kräftiges S, das aus einem Weinstock wächst. „Fast ein Jahr haben wir an dem neuen Design gearbeitet“, sagt Sabathi, der damit auch seine Bodenhaftung transportieren wollte, „aber ich war lange nicht zufrieden, weil wir die Wurzeln nicht richtig hingekriegt haben.“ Bis Sabathi eines Tages genug hatte: „Da haben wir einfach einen Stock ausgegraben und abgezeichnet.“

»Ich will Weine machen, die auch in 30 Jahren noch eine Philosophie zu erkennen geben. Ein Wein darf auch Ecken und Kanten haben.«

#### DER REVOLUZZER HANNES SABATHI, GAMLITZ

Hannes Sabathi war 19 und gerade hatte er eine Riesentrümm Watschn gfangen. Verbal zwar nur, aber trotzdem nicht weniger schmerzhaft: „Ich war geschockt, hab gedacht, ich hab alles falsch gemacht.“ Was war passiert? Der Bursch, der soeben die Weinbauschule Silberberg abgeschlossen hatte, hatte einen seiner Mentoren seinen ersten eigenen Jahrgang kosten lassen. Und der war explodiert: „So an Wein kannst net machen, der schmeckt ja wie von der Madame Faller.“ Ein Vergleich mit der Ausnahmewinzerin aus dem Elsass, was war daran schlecht? Nix eigentlich. „Der ist schon sehr gut, der Wein, aber das versteht doch bei uns keiner, hat er gesagt“, grinst Sabathi beim WIENER-Besuch auf dem



MODERNE „JUNGBÄUERIN“.  
Christina Netzl in einem der  
Keller des elterlichen Weinguts.

---

»Seit ich zuhause bin, habe ich viel geändert – zum Glück sind meine Eltern sehr offen.«

---

### **DIE UNABHÄNGIGE** CHRISTINA NETZL, GÖTTLESBRUNN

Schon als Kind, sagt Christina Netzl, wollte sie Weinbäuerin werden. Heute ist sie das und trotzdem käme kein Mensch auf die Idee, die junge Frau mit dem ansteckenden Lachen eine Bäuerin zu nennen. Viel zu behäbig klingt das, viel zu altmodisch. Absolut unpassend für den Wirbelwind aus Göttlesbrunn, der gerade – so die offizielle Laudatio – mit viel Energie, gutem Geschmack und ohne Kompromisse die Karten im Familienbetrieb neu mischt.

Der Familienbetrieb ist das Weingut von Franz und Christine Netzl, das – seit 1820 bestehend – längst über die Grenzen des Landes hinaus bekannt ist. Seit 2007, seit ihrem Bachelor-Abschluss an der Weinakademie Eisenstadt (derzeit arbeitet sie an ihrem Master), ist Christina Netzl zuhause. „Und seit ich zuhause bin, habe ich sehr viel geändert“, sagt sie und schmunzelt. „Zum Glück sind meine Eltern sehr offen.“

Geändert hat sie gleich einmal die Etiketten und auch um die Vinifizierung der Weißweine, die bisher ein wenig vernachlässigt wurde, hat sie sich sehr bemüht, auch wenn immer noch alle Weine von der ganzen Familie gemeinsam verkostet werden. Ob sie als Frau in der Schon-noch-immer-Männerbastion der weiten Welt des Weins Probleme hat? „Nein, man muss sich halt durchkämpfen und man muss sehr viel wissen.“

Bis zu 100 Tage im Jahr ist Christina Netzl unterwegs, bei Präsentationen, Verkostungen. Eine davon ist besonders ▶

FEIERABEND



#### WEINDYNASTIE.

Niki Moser führt das Gut in Rohrendorf. Es besteht bereits seit 1848.

#### DER UMWELTBEWUSSTE NIKI MOSER, ROHRENDORF

Niki Moser, 40, ist Optimist. „Biologischer Wein“, sagt er, „hat kein besonders gutes Image, aber das wird sich in den nächsten Jahren wandeln.“ Und weil ihm die Umwelt am Herzen liegt und er nichts, aber auch wirklich gar nichts von synthetischen Mitteln hält, um seine Reben vor Schädlingen zu schützen, hat er als einer der ersten österreichischen Winzer seinen Betrieb auf biodynamischen Weinbau umgestellt: „Zwischen den Reben muss möglichst viel blühen, krecken und fleuchen.“

Dank dieser Vielfalt befinden sich die Böden seiner Rebflächen im niederösterreichischen Rohrendorf und im burgenländischen Apetlon in schönster Harmonie: „Je größer die Biodiversität ist, umso weniger Schädlinge gibt es. Mir geht es darum, den Pflanzen zu helfen, sich selbst zu helfen“, sagt der Spross einer der berühmtesten Weindynastien Österreichs. Großvater Lenz Moser entwickelte in den 1950er-Jahren die nach ihm benannte „Lenz Moser Kultur“ (zu Zeilen verbundene Stöcke, Anm.), die noch heute für das typische Aussehen der Weingärten sorgt.

Vater Sepp Moser, dessen Namen das Gut in Rohrendorf nach wie vor trägt, beschloss nach dem Weinskandal in den 1980er-Jahren (und dem Verkauf der Kellerei Lenz Moser), eigene Wege zu gehen. Er reduzierte die Anbaufläche und setzte seinen ganzen Ehrgeiz daran, charaktervolle, edle Weine zu schöpfen. Im Jahr 2000 übernahm der fünffache Familienvater Niki Moser, nach Matura und Weinmanagement-Studium in Krems, die vollständige Verantwortung für den Betrieb.

Ähnlich wie Hannes Sabathi legt er Wert auf eine möglichst schonende Vinifizierung: „Jeder Wein soll sich in seinem ganz individuellen Stil entwickeln können.“ Der Erfolg gibt dem umweltbewussten Winzer, der für ganz besondere Weine sogar an eine Rückkehr zur Stockkultur denkt, recht. Für seine Weine bekommt er regelmäßig höchste Auszeichnungen. ◀

---

»Zwischen den Reben muss möglichst viel blühen, krecken und fleuchen. Damit lassen sich Schädlinge einfach in Schach halten.«

---

wichtig. Und zwar die, bei der es darum geht, welcher Winzer seinen Zweigelt oder seinen Blaufränkisch als „Rubin Carnuntum“ unter trinkfreudige Publikum bringen darf. Die Marke hat sich längst etabliert und eigentlich kann es sich kein Winzer leisten, keinen „Rubin Carnuntum“ im Programm zu haben: „Der ist für alle Betriebe ein wichtiger Wein geworden“, sagt Christina Netzl. Entscheidender Nachsatz: „Wir waren immer noch dabei.“

Wachsen will Christina Netzl nicht: „Der Betrieb soll nicht größer werden, sondern überschaubar bleiben.“ Forciert wird der Export, denn derzeit liegt dieser Anteil bei den Netzls erst bei rund 15 Prozent: „Damit sind wir viel zu abhängig vom österreichischen Markt.“ Und das will Christina Netzl auf keinen Fall sein – abhängig.