

STEIERMARK



Die zehn Mitglieder der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter

Steiermark The Next Generation

(LZ) – Die Steirischen Terroir- und Klassikweingüter geben seit ihrer Gründung Anfang der 1980er Jahre in der Steiermark die Entwicklungsrichtung vor. Im Jahr 2013 hat sich die Winzervereinigung auf zehn Mitglieder erweitert und ist dabei deutlich jünger geworden.

Alleine das Podium am Tag der Wiener Präsentation der *Steirischen Terroir- und Klassikweingüter* zeigte, wie jung die Gruppierung geworden ist. Von den sieben Gründungswinzern sind noch Manfred Tement, Willi Sattler und Georg Winkler-Hermaden dabei. Bei Lackner Tinnacher, Gross, Polz und Neumeister sitzt bereits «the next generation» hinter dem Mikrofon und repräsentiert eloquent und selbstsicher.

Im Januar 2013 wurden drei Weingüter aufgenommen. Zehn Mitglieder hat die Gruppe jetzt, die seit ihrer Gründung unverändert blieb. Die Neuzugänge sind Wolfgang Maitz aus Ratsch, Erwin Sabathi aus Leutschach und Hannes Sabathi aus Gamlitz, die zwar verwandt sind, aber zwei voneinander völlig unabhängige Betriebe gleichen Familiennamens führen. Erwin Sabathi übernahm 1992 gemeinsam mit seinen Brüdern Christoph und Gerd ein Weingut, das seit den 1940ern in Flaschen abfüllte. Ende der 1990er erwarb er sich den Ruf eines Shootingstars, als er mit feinziselierten lagenreinen Sauvignon Blancs und Chardonnays der Lage Pössnitzberg auf sich aufmerksam machte, wo die Familie heute 23 von insgesamt 36 Hektar Rebflächen besitzt. Nach einer Phase des

Experimentierens setzt er seit einigen Jahren erfreulicherweise wieder auf einen ursprünglicheren Weg. Hannes Sabathis Familie führte den Hof bei Gamlitz bis 1999 als gemischte Landwirtschaft mit Buschenschank. Sabathis Vater übertrug ihm 2005, als der Sohn 25 Jahre jung war, die volle Verantwortung für das Weingut, das er seither auf 20 Hektar ausbaute und qualitativ in die steirische Spitze führte. Hannes Sabathi ist ein Anhänger des Holzfassausbau, einer Vinifikationsform, die in der Steiermark immer heiss diskutiert wurde. Sein Sortiment richtet sich an der burgundischen Einteilung Gebiet – Dorf – Lage aus. Wolfgang Maitz, Jahrgang 1980, hat dem Familienweingut, von dem bis dato unaufgeregt klassische Weine im oberen Durchschnitt zu erwarten waren, mit der Entwicklung der Lagen und dem Eindämmen der Technik ein spannenderes, weil tiefergehendes Profil gegeben.

Als die Weingüter der heutigen Gruppierung, die bereits Anfang der 1980er strikt auf Qualität ausgerichtet waren, zu kooperieren begannen, tickten die Uhren in der Steiermark noch völlig anders. Weingärten mit Sauvignon Blanc und Gelbem Muskateller musste man mit der Lupe suchen zwischen all dem Welsch-

riesling, der vor allem für die zahlreichen Buschenschänken gebraucht wurde. Fass- oder Tankverkauf war üblich, das Flaschengebinde der Wahl war der «Doppler» (Zwei-Liter-Flaschen), während man jene, die sich auf Weinverkauf per Bouteille einliessen, wie in Österreich die 0,75-Liter-Flasche genannt wurde, für Revoluzzer hielt. Und Chardonnay, der in der Steiermark Morillon heisst, wurde erst ab Mitte der 1980er weinbautechnisch vom Weissburgunder unterschieden.

Die Idee der freundschaftlich verbundenen Gemeinschaft war, Gedanken und Know-how auszutauschen und gemeinsam aufzutreten. Sie wollten den Weinstil des Gebiets entwickeln, ohne die Idee «Soll schmecken wie...» im Hinterkopf zu haben, und als weiteren Entwicklungsschritt die Möglichkeiten der Weingärten ausloten. 1994 gab man sich den Namen *Steirische Klassik*, der dreizehn Jahre später in *Steirische Terroir- und Klassikweingüter STK* geändert wurde. Über die Jahre wurden sie zur stiftenden Institution in der Steiermark.

Ein trockener Weinstil, der sie auch gut über Zeit und Auswirkungen des Weinskandals 1985 gebracht hatte, war oberstes Gebot. Dass Sauvignon Blanc

STEIERMARK

zum Leitstern in der Steiermark wurde, geht ebenfalls auf ihre Kappe. Denn bis in die 1980er war die Rebsorte, die früher Muskat-Sylvaner hiess, eine Randerscheinung, wenn auch eine wohlwollend wahrgenommene. Mit der Umbenennung 2007 wollten sie ihre Vorstellungen bezüglich Terroir noch deutlicher bewusst machen. In einer Klausur wurde daher eine Lagenklassifikation entwickelt, die allerdings – noch – als Privatangelegenheit der Gruppe eingestuft werden muss, da es in Österreich weder eine Klassifizierungstradition noch ein gesetzliches Rahmenwerk oder wenigstens weinbau-offizielle Satzungen dazu gibt – derzeit.

Steirische Terroir- und Klassikweingüter: die neue Generation

In den letzten Jahren hat sich die Gruppierung Schritt um Schritt verjüngt. Eine Tochter – Katharina Tinnacher – und mehrere Söhne – Johannes und Michael Gross, Christoph Neumeister, Christoph Polz, Alexander und Andreas Sattler, Armin Tement – wuchsen in die Betriebe hinein und übernahmen Verantwortung in Weingärten und Kellern. Revolutionen brachen dabei nicht aus, denn die Vorstellungen der Eltern in puncto grösstmöglicher Qualität decken sich mit denen der Kinder. Veränderungen gab es jedoch häufig bei den Wegen, wie diese Qualitätsspitze zu erreichen ist. «Konsequenter und kompromissloser», beschreibt sie Georg Winkler-Hermaden vom Weingut Schloss Kapfenstein. Und Willi Sattler läuft es sogar «kalt über den Rücken, denn die Jungen sind noch besser als wir» (siehe Interview mit Willi Sattler, Seite 28).

Katharina Tinnacher, die Angewandte Pflanzenwissenschaften studierte und ihre Abschlussarbeit über die «Interaktion von Rebe, Boden und Mikroklima» verfasste, bringt genau dieses Wissen im Weingut Lackner-Tinnacher ein. Armin Tement und sein Vater Manfred gönnten sich 2005 «einen Experimentaljahrgang», in dem jeder seine Dinge machte, wie auch immer er es gern machen wollte, bis hin zum auf der Maische vergorenen Weisswein. Am Ende wurde ausdiskutiert, welche Änderungen sich bewährt haben und was übernommen wird. Ein weiteres Merkmal der Jugend ist beispielsweise, dass nicht nur den Spitzenweinen eine längere Zeit der Weinwerdung gegönnt wird, bevor sie in den Verkauf kommen.

Einmal abgesehen von Lagenklassifizierungen und Generationswechseln arbeitet jeder einzelne Betrieb in der Gruppe daran, in seinen Lagenweinen

den Charakter der jeweiligen Weingärten noch klarer herauszuarbeiten. Sauvignon Blanc und Morillon und dessen burgundische Sortenverwandtschaft Weiss- und Grauburgunder beispielsweise haben sich dabei als Zentralgestirne in den Portfolios der Betriebe etabliert, wobei immer noch genügend Platz für Spezialitäten wie Traminer oder Gelber Muskateller bleibt.

Auch wenn flächendeckende Vertikalverkostungen über 20 Jahre und mehr mangels Archiven nur selten zusammengestellt sind, lässt sich an den Topweinen des letzten Jahrzehnts gut nachvollziehen, wie sich der Stil entwickelt hat. Zur seinerzeitigen steirischen Frucht-dominanz kommt heute eine tiefe mineralische Komponente, die ein komplexes Gesamtbild von Terroir greifbar macht. Auf welchem Weg der Vinifikation dies herausgearbeitet wird, bleibt dabei jedem Weingut selbst überlassen. Regulative über die kellertechnischen Mittel existieren nicht, die Herangehensweisen können völlig unterschiedlich sein: Während zum Beispiel Willi Sattler als «Mister Stahltank» gilt, spielt Hannes Sabathi liebend gern mit den Möglichkeiten der Holzfassvinifizierung. Ganz generell gilt, dass heute Holzfassgrößen, vom Barrique bis zum tausend Liter und mehr umfassenden Gebinde, und Befüllungsdurchgänge (Erst- bis Mehrfachverwendung) variabel und äusserst geschickt eingesetzt werden, sodass vom Holz dominierte Weine wie in früheren Jahren kaum mehr zu finden sind. Auch die Langlebigkeit, ein wesentliches Merkmal von Spitzenweinen, lässt sich nicht mehr nur durch Manfred Tements 1997er Sauvignon Blanc Zieregg belegen, auch wenn dieser Wein mittlerweile zu einer steirischen Wein-Ikone geworden ist. Nachfolgend eine Auswahl aus einer an Beeindruckendem reichen Verkostung.

Die Newcomer in der Verkostung

Erwin Sabathi Pössnitzberg mit einem Boden aus kalkhaltigem Tonmergel (Opok auf Steirisch) mit Sand- und Schiefereinlagen ist die Paradelage des Hauses, wo bereits Grossvater Sabathi den «Pössnitzberger Sorgenbrecher» gekeltert hat und heute Erwins beste Chardonnays und Sauvignon Blancs wachsen. Doch auch die Lagen Poharnig (sandig mit etwas Kalk) und Jägerberg (Sand auf Lehm) haben ihre Meriten.

Hannes Sabathi Er wechselte direkt von der Schulbank in den Keller und übernahm nach fünf Jahren die volle Verantwortung für damals sieben Hektar. Seine Vorstellungen verfolgt er mit grosser

Konsequenz. Er liebt das Spiel mit den Holzfässern, wofür seinen Weinen zu Beginn gern mangelnde Steirerhaftigkeit nachgesagt wurde. Dem ist aber nicht so, denn Holz ist für ihn Mittel zum Zweck des Herausarbeitens seiner Lagen.

Wolfgang Maitz Der junge Mann hat sich in den letzten Jahren intensiv mit der Entwicklung seiner Lagen auseinandergesetzt, was äusserst positiv zu schmecken ist. In puncto Vinifikation wirkt es, als ob an der extra feinen Klinge noch gearbeitet wird. Der derzeitige Status quo verspricht jedenfalls eine gute Zukunft.

2011 und 2003 Pössnitzberg Sauvignon Blanc, Erwin Sabathi: Derselbe Wein aus zwei Jahrgängen wirkt wie aus zwei unterschiedlichen Welten. Während 2011 ein runder Sauvignon-Blanc-Typ ist mit reifen Frucht- und Blütenaromen, die nach säuerlich Exotischem und Gelbfruchtigkeit schmecken, und ein sehnig-kraftvoller Körper mit feingliedrigen steinigen Aromen und viel Saftigkeit unterlegt wird, ist 2003 insgesamt viel weicher im Auftritt, erinnert an Erdnussbutter, was auf die Unterschiede in der Vinifikation zurückzuführen scheint. Für 2011: **18/20 – 2021**

2011 und 2007 Kranachberg Sauvignon Blanc, Hannes Sabathi: Kranachberg ist eine flächenmässig sehr grosse Lage, in der Meeresschotter mit kalkhaltigem Sand dominiert, der kaum Wasser speichern kann. Sabathis Kranachberg wird in 1500-Liter-Eichenfässern vergoren und ca. 12 Monate darin ausgebaut. Dezentere Zitrusaromen mit einer sehr jugendlichen, körnigen Säure, die sich in einer reiferen Ausgabe aus 2007 zu einem saftigen, leichtfüssigen und dennoch dicht verwobenen, mineralischen Sauvignon der vegetabilen Art weiterentwickelt haben; salzige Mineralität hält auch im Finish lang an. 2011 angesichts der hohen Erwartungen: **18/20 – 2025** 2007 dafür, dass die Erwartungen eingetreten sind: **18/20 – 2020**

2011 und 2007 Hochstermetzberg Sauvignon Blanc, Wolfgang Maitz: Wächst an einem Südhang, der gut durchlüftet ist, Schotter, Sand und kalkhaltiger Lehm. Sehr frischer, vegetabilier Sauvignon mit zusätzlich gelbfruchtigen Aromen, im grossen Holzfass vinifiziert, runder, reifer Stil – extra frisch mit feiner Mineralität unterlegt. Aus einem niederschlagmässig eher trockenen Jahrgang mit ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Alle bei 2011 genannten Features – pflanzliche Noten, Gelbfruchtigkeit und feingliedrige Steinigkeit – finden sich 2007 wieder, nur besser zusammengewachsen, weil weiter entwickelt. Beide: **17/20 – 2020**

STEIERMARK

Die Etablierten in der Verkostung

Gross, Ratsch an der Weinstraße Hier stehen die Söhne Johannes und Michael mittlerweile gemeinsam mit ihrem Vater Alois in der ersten Reihe, der sich wie viele seiner Generationskollegen nicht einfach zurückziehen möchte. Die Familie betreibt auch ein Weingut in Slowenien.

Lackner-Tinnacher Grosser Stoff in allen Linien aus ausschliesslich eigenen Rebflächen in unaufgeregter traditioneller Ausbaumweise in grossem Holz, und das seit vielen Jahren. Die ohnehin hervorragenden Weine haben seit Katharina Tinnachers Mitwirkung einen noch eleganteren mineralischeren Ausdruck dazubekommen.

Sattlerhof «Ich will die perfekte Traube, sauber und ausgereift», erwähnt Willi Sattler immer wieder, wenn man mit ihm übers Weinmachen spricht. Dem wird von der Weingartenarbeit bis zur peniblen Selektion bei der Lese alles untergeordnet.

Neumeister Das Weingut liegt als einziges der STK-Gruppe in der Südoststeiermark, einem Gebiet mit weniger Niederschlag und mit Böden, die teils vulkanisch, teils schottrig sind, da es sich hier um den Meeresboden eines Urmeeres handelt, jedenfalls kalkreicher als die Südsteiermark, was Burgundersorten begünstigt.

2011 Sauvignon Blanc Nussberg, Gross: Die Gross'sche Paradelage, sehr steil, mit höchst unterschiedlichen Bodenverhältnissen zwischen Sandstein und Kalkmergel, jedenfalls sehr kalkreich, was den Weinen immer eine runde Saftigkeit verleiht. Sehr geschützte Kessellage, die Wärme des Tages hält lange an. Nussberg wird heute in 300- und 600-Liter-Fässern ausgebaut. Zarte grünkräutrige Noten wie Salbei und frisch gemähte Wiese, intensiv mineralisch mit leicht rauchigen Anklängen, fällt opulenter aus durch einen wärmeren Jahrgang. Öffnet sich langsam, bleibt dafür auch lang und braucht noch zwei Jahre, eventuell auch drei, bis zur Trinkreife. **19/20 – 2026**

2007 und 2011 Welles Sauvignon Blanc, Lackner-Tinnacher: Auf etwas mehr als 500 Meter hochgelegene Lage mit Schotterkonglomerat und Sand, die vom Grossvater gekauft wurde, weil sie gegen Spätfröste recht gut geschützt war. Erwärmt sich rasch, ist sehr windig, ergo trocken und extra karg. Freundliche Fruchtaromen nach weissen Johannisbeeren, die sich zurückhalten und einer komplexen, leichtfüssigen Mineralität die Bühne überlassen. Welles überzeugt auch als sechsjähriger Wein mit extra jugendlichem, sehr frischem Auftreten,

bei dem sich die Frucht gegenüber der Mineralität weiter nobel zurückhält, der aber lang, fein und nachhaltig steinig nachklingt. **19/20 – 2025**

2007 Zieregg Sauvignon Blanc, Tement: Der südsüdwestlich ausgerichtete hochgelegene Hang führt im oberen Bereich Muschelkalk und mehr Kalkmergel nach unten hin. Alle hier wachsenden Weine brauchen sensiblen Umgang mit dem Hefelager. Während früher mit bis zu 60 Prozent neuem Holz gearbeitet wurde, beschlossen die Tements dank Armins Einwirken, verstärkt auf grössere Holzfässer zu setzen. Dieser Wein ist ein Muster an präzise ausgereiftem Traubenmaterial mit floralen Elementen à la Holunderblüten in kräuterlastigem Umfeld, extra frisch mit einer zarten rauchigen Komponente, die an Feuerstein erinnert. Druckvoll, ohne bombastisch zu sein, harmonisch und lang im Finish. Steht am Beginn der perfekten Trinkreife, mit sehr langem Leben. **18/20 – 2030**

2007 Pfarrweingarten Morillon, Sattlerhof: Eine Exklusivlage der Sattlers, die sie von der Pfarre Gamlitz gepachtet haben. Der Boden ist reiner Muschelkalk aus einem ehemaligen Korallenriff, sehr fein zerrieben, etwas feuchter als Kranaichberg und, wie auch die Verkostung zeigt, ideal für Burgundersorten. Zu allen Attributen, die guter steirischer Chardonnay braucht – Frische, Klarheit, zarte Zitrusfruchtaromen nach frischen Orangen und mineralische Tiefe – kommt hier noch eine Kräuterkomponente, die an Liebstöckl erinnert, den Wein hochattraktiv macht und ihm eine zusätzliche frische Note beschert. Sehnig-kraftvoller Körperbau. Alle Komponenten haben sich in bester Harmonie zusammengefunden, soft und saftig, beginnende Trinkreife, langes Leben. **19/20 – 2028**

2002 Pfarrweingarten Morillon, Sattlerhof: Präsentierte sich in aller burgundischer Pracht mit ausgesucht schöner Harmonie, hochmineralisch, saftig, bei einem leicht cremigen Mundgefühl. Perfekt trinkreif mit Potenzial für mindestens noch zehn solcher Jahre. **19/20 – 2023**

2010 Pfarrweingarten Morillon, Sattlerhof: Aus einem tückischen, kühlen Jahrgang, der aber in der Steiermark noch leichter zu bewältigen war als weiter nördlich. Überzeugt wieder mit perfekter Balance, wenn er auch etwas sehniger, kantiger und frischer wirkt. Sehr viel kalter Kamillentee, intensive Mineralität und sehr viel Potenzial. **18/20 – 2030**

2009 Obegg Morillon, Erich & Walter Polz: Eine der Paradelagen der Polz-Brüder, extra karg – sandiger Oberboden auf einer Muschelkalk-Verwitterungsbasis. Vinifiziert in kleineren Holzfässern von Barriques bis 500 Liter Fassungsvermögen, etwa ein Viertel davon in Erstbefüllung. Verschiedenste Zitrusfruchtaromen von Orangen bis zu zarterherben Pomeles, dazu salzig-mineralische Adstringenz, sehr frisch, sehr gut balanciert, leichte Cremigkeit als Mundgefühl, langer Nachklang. **18/20 – 2025**

2011 Grauburgunder Saziani, Neumeister: Schwarzer Tee, dezente Karamellnoten schon in der Nase, schmelziges Mundgefühl, reife Banane, dezente Süsse, von feiner Mineralität ummantelt. Sehr harmonisch, bestens strukturiert und typisch; die Weine haben einen wärmeren, abgerundeteren Stil, was auf die Region zurückzuführen ist. Dass seit drei Jahren grosses Holz eingesetzt wird, drückt sich in einer früheren Zugänglichkeit aus, da man nicht mehr so lange abwarten muss, bis sich das Holz ins Gesamtbild einfügt. Viel Potenzial für ein langes Leben. **18/20 – 2026**



Willi Sattler im Interview

(LZ) – Über Hofübergaben einst und jetzt und seinen speziellen Zugang zur Biodynamie sprach Willi Sattler mit Luzia Schrampf.



WeinWisser: Inwiefern ist die Jugend «noch besser als wir», wie Sie sagen?

Willi Sattler: Dadurch, dass sie weiter gestackte Erfahrungen haben, weltoffener sind und mehr Verbindungen haben, haben sie auch mehr Wissen und können mit Grosszügigkeit an Dinge herangehen. Sie können etwas weiterentwickeln, wenn wir schon in einem Alter sind, wo wir das nicht mehr ganz so hinbringen. Alleine wenn ich an all die Möglichkeiten denke, die sich durch internationale Kontakte ergeben...

WeinWisser: ...von der Vermarktungsseite her?

Willi Sattler: Nicht nur Know-how-Transfer von einem Weinbaubetrieb zum anderen. Sie alle sprechen mindestens sehr gut Englisch, wenn nicht mehr Sprachen. Mein ältester Sohn möchte noch in Montpellier studieren. Ich möchte aber auch sagen, wir sind die Generation, die das auch zulässt. Das war bei der Vorgängergeneration nicht so leicht.

WeinWisser: Wie war das bei Ihnen zum Beispiel?

Willi Sattler: Ich musste gleich nach der Schule mit knapp über zwanzig in den Betrieb einsteigen. Mein Vater war schon krank. Ich musste sofort sehr viel Verantwortung übernehmen. Ich konnte deswegen auch kein Bundesheer machen, weil ich unabkömmlich war. Irgendwo anders Praxis zu machen war völlig ausgeschlossen. Bei mir ging es darum, als volle Arbeitskraft einen Betrieb aufzubauen.

WeinWisser: Und wie spielt sich das heute ab?

Willi Sattler: Die Jugend startet heute ganz klar in einer anderen Position. Zunächst einmal in der Ausbildung. Und bevor jemand zu Hause in den Betrieb einsteigt, tourt er durch

die Welt und hat schon in allen möglichen Betrieben gearbeitet, daher auch die Verbindungen rund um die Welt heute. Und mit den neuen Medien haben sie auch alle Möglichkeiten der Kommunikation. Sie machen nicht nur ihre Weinbauausbildung, sondern auch andere Studien, in denen sie sich weiterbilden. Aber sie sind auch immer im Betrieb, wenn man sie braucht. Und es ist bei Weitem nicht so, dass sie gleich auf einer Chef-Ebene einsteigen, sondern sie arbeiten genauso draussen mit. Und das war mir auch immer ein Anliegen, dass jeder jede Arbeit perfekt machen kann.

WeinWisser: Wie reagieren Sie, wenn jetzt Ihr Sohn vorschlägt, Dinge zu ändern, weil er das und das gesehen, gehört, gelesen, gelernt hat?

Willi Sattler: Alexander wollte selbst einen Wein machen. Ich hab ihm ein Drittel Hektar am Jägerberg gegeben (Anm. d. Red.: Subriede des Kranachbergs) und gesagt «Mach!» Ich hab ihm nichts dreingeredet, er hat alles selbst erarbeitet. Und es ist sehr gut geworden (Anm. d. Red.: «Element 2011 Sauvignon Blanc», Ausbau ein Drittel in gebrauchtem Holz, zwei Drittel in Edelstahl mit Bättonage und Hefekontakt).

WeinWisser: Fällt es Ihnen leicht, zurückzustecken?

Willi Sattler: Ja, mir schon. Auch wenn ich zum Beispiel bei einer Verkostung von einer internationalen Gruppe von Sommeliers und Händlern sitze und mit schlechtem Englisch rüberbringen musste, was ich zu sagen hab', freu ich mich, dass es da jemanden gibt, der das viel besser macht.

WeinWisser: Weinmachen ist mit sehr viel Leidenschaft verbunden. Manche würden sich wehren, wenn sie Platz machen müssten.

Willi Sattler: Es geht sicher nicht um «Beh jetzt weg!» Sondern ich schaffe Platz, damit sich jemand anderes entwickeln kann. Und das ist eine zusätzliche Möglichkeit, die uns weiterbringt. Ich sehe das schon so, dass man selbst verbraucht wird. Darum hab ich kein Problem, da Bereiche herzugeben. Ich sehe mich in einer Position, von der aus ich im Hintergrund noch mehr machen kann, was mir wirklich Spass macht.

Ich bin wahnsinnig gern Weinbauer und lieber zu Hause, als in der ganzen Welt herumzufahren zum Beispiel. Und das kann die Jugend auch viel, viel besser. Das sind Dinge, wo ich für mich einen totalen Qualitätsgewinn sehe.

WeinWisser: Inwieweit war die Verjüngung der STK-Gruppe geplant?

Willi Sattler: Das kann man nicht steuern von aussen. Das ist das Ergebnis unserer Arbeit. Unsere Kinder sind keine verwöhnten Prikkel, sondern sind da reingewachsen und mussten sich vieles erarbeiten. Natürlich unterstützt man sie, wenn sie studieren. Aber auch sie müssen lernen, wie man sein Geld verdient. Und sie blicken mit einer gewissen Ehrfurcht auf das, was die Generation davor geschaffen hat. Man sieht bei Betrieben, wo die Jungen federführend verantwortlich sind für die Weinproduktion, dass sie die Stilistik weiterentwickelt haben. Sie haben nicht das Gleiche fortgeführt.

WeinWisser: Das Weingut Sattlerhof wird mit dem Jahrgang 2012 biodynamisch. Hat die Jugend dabei eine Rolle gespielt?

Willi Sattler: Bei dem Weg nicht, weil sie die Sache vielleicht noch kritischer sehen als ich selbst (Anm. d. Red.: Willi Sattler zählt zu den «Realos» unter den Biodynamikern). Aber für mich waren es logische Entwicklungsschritte. Wir wollten die Qualität weitertreiben, und Qualität bedeutet nicht nur das perfekte Glas Wein. Dazu gehört auch der Weg dahin. Pflanzenschutz ist so ein Bereich. Ich hatte recht bald Zweifel, dass das vielleicht nicht so gut ist, was wir tun. Daher hab ich mit Herbiziden aufgehört und nach Möglichkeiten gesucht, ohne sie auszukommen. Die Zertifizierung jetzt ist im Grunde nur noch der letzte kleine Schritt. Wir haben jahrelang experimentiert, sehr, sehr viele Jahre. Und irgendwann kam der Punkt, als wir sagen konnten, jetzt passt es.

WeinWisser: Und wie reagieren die Kunden?

Willi Sattler: Vielen Kunden, denen man sagt, dass man jetzt biodynamisch arbeitet, haben sofort Zweifel, ob man den Wein überhaupt noch trinken kann. Ich sehe also, dass das Image da nicht das allerbeste ist. Es geht jetzt nicht darum, Bio-Wein zu machen oder biodynamisch zu sein, sondern darum, die Qualität zu verbessern. Und das werden wir auch mit «bio» tun.