

WILDER

WACHTER
W I E S L E R



WACHTER
W I E S L E R



Unsere kleine Welt in ein paar kurzen Texten und hübschen Bildern.
Was wir tun, was wir lieben, was wir hassen, was wir essen, was wir trinken.
Wie wir so drauf sind, sozusagen.

A wie Anfang.

Ein simples, kleines Wörtchen, dem wir in unserem Familienbetrieb fundamentale Bedeutung beimessen. Nicht bloß zu Beginn des Jahres, sondern kontinuierlich. Wer nämlich damit aufhört, immer wieder neu anzufangen, fängt an, müde und fad und mopsig zu werden.

In anderen Worten: Wir sind eisern davon überzeugt, dass ein fortdauerndes Überdenken, Hinterfragen sowie ewiges Überdenkhaufenwerfen die vibrierende Basis für das Niveau unserer Weine aus Deutsch Schützen und Eisenberg darstellt. Und für die unvergleichlich dynamische Beschaffenheit unserer spürbar lebendigen Böden. „Was können wir verbessern? Was weglassen? Was austauschen? Was einbringen?“

Zugegeben, ganz schön strapaziös, Tag für Tag neu anzufangen.

Andererseits: Nur Spritzertrinken und Stories posten hat halt auch noch nie einen Wein zu einem großen Wein gemacht.



B wie Blaufränkisch.

Wir lieben diese Rebsorte. Ohne wenn, ohne aber. Keine Rebsorte am weiten Erdenrund vermag uns auch nur im Ansatz so zu berühren, wie Blaufränkisch es kann und tut.

Ok, zugegeben, bei manchen Pinots und Nebbiolos zucken unsere putzigen Deutsch Schütznener Augenlider auch ganz verzückt - bei den allergrößten Sortenvertretern mitunter sogar schlaganfallgleich - aber optimal gereifter Blaufränkisch von schon etwas betagteren Rebstöcken, gewachsen in Hanglagen mit großen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden auf eisenhaltigem Lehm, Kalk oder Schiefer... Blaufränkisch dieses Schlages vermag uns das Herz rauszureißen. Ganz ruhig. Ganz zärtlich. Viele Weine sind relativ.

Blaufränkisch ist absolut.



C wie Christoph.

Unser Christoph. Unser Teufelchen.
Anlässlich „seines“ Buchstabens C, haben wir Christoph gebeten, ein bisschen über sich zu erzählen. Da kam aber recht wenig. Wahrscheinlich war er müde. Aber: Er hat für uns, nach etwas Überzeugungsarbeit, dann doch einen kurzen Fragebogen ausgefüllt.

Hier das aufschlussreiche Ergebnis:

Name: Christoph Silvester Wachter
Mag: Spritzer.
Mag nicht: Ohne Spritzer.
Lieblingsessen: Gebackenes. Und Frittiertes.
Lieblingsgetränk: Blaufränkisch.
Lieblingsbuch: ICH von Helmut Berger.
Lieblingfilm: Cats.
Lieblingstier: Julia.
Lieblingsfarbe: Rot. Und Weiß.
Lieblingsmusik: Santo Domingo. (Das mit Fernando, Alfredo und Jose.)
Hobbies: Faulenzen, lachen und schlafen.
Gruselig finde ich: Fiat Multipla.
Schön finde ich: Helene.



D wie Dankbarkeit.

Wir haben wahrlich nicht alles, was wir uns wünschen.

Ein Häuschen am Comer See etwa - so eins wie dem Clooney Schurl seins - hach, das wär doch was!

Dennoch aber sind wir für ganz und gar alles, was wir hier haben, wirklich irre dankbar.

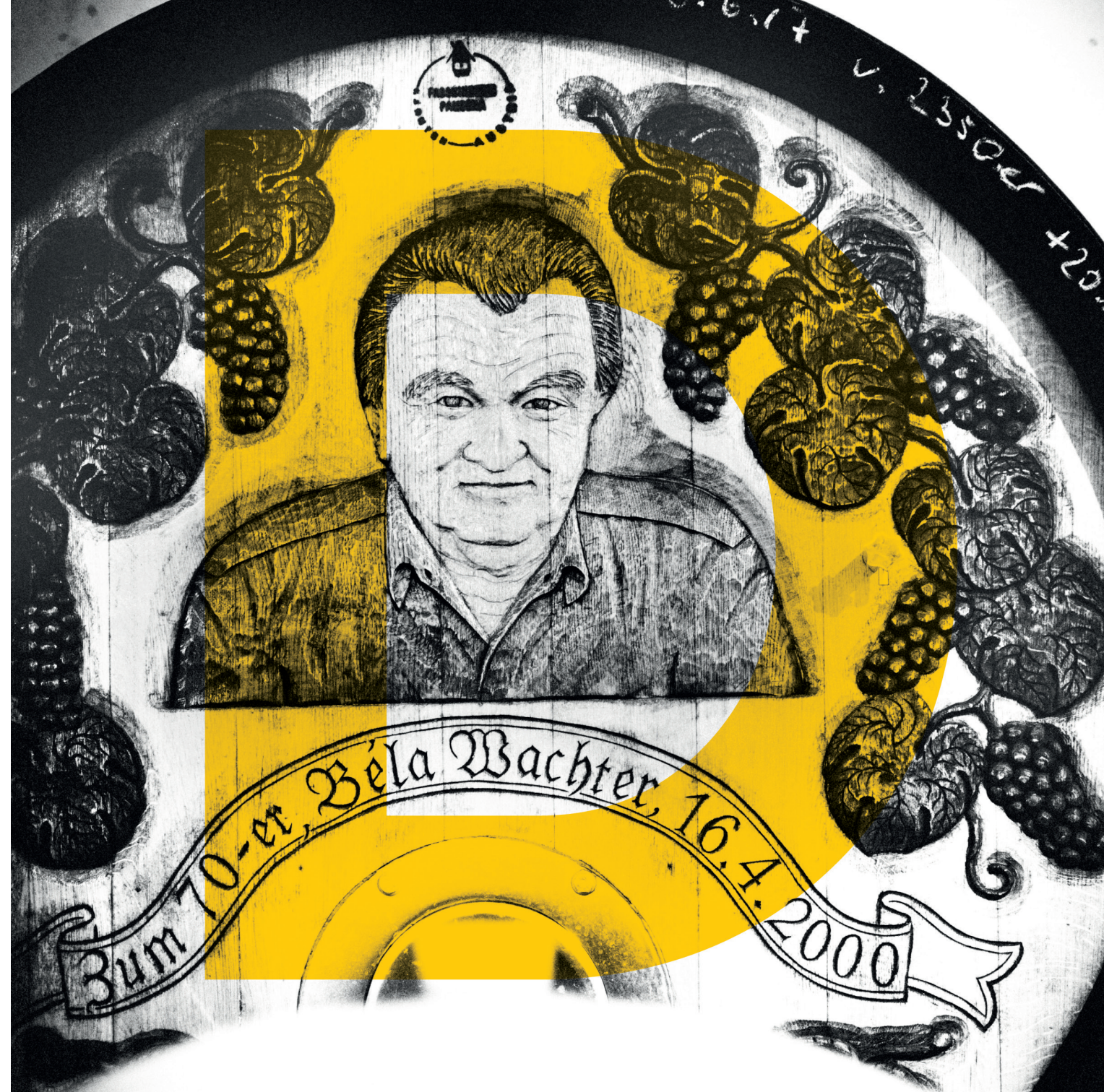
Und irgendwie macht uns das ja auch reich, irgendwie.

Allein die Weingärten, in und mit denen wir leben und arbeiten dürfen, wurden zu einem guten Teil schon vor vielen Jahrzenten von den Altvorderen auf Vordermann gebracht.

Und aus diesen Prachtanlagen (ok, zugeg-

eben, zum Teil auch schon ganz schön hübere Haudegen) dürfen wir Blaufränkisch-Trauben allererster Kategorie ernten, und das Jahr für Jahr für Jahr. Weil es ja tatsächlich so ist, dass diese alten, weisen Gewächse Temperaturunterschieden und Klimakapriolen gerne aus allertiefster Überzeugung den Finger zeigen - und liefern, liefern und nochmal liefern. Ganz großes Tennis.

So this goes out to Brunhilde und ihren Béla sowie Gisela und ihren Jóska. Wir sagen danke, wir stoßen auf euch an, und das wahrlich nicht zu schmal.



E wie Emotion.

Bei uns läuft ohne große Emotionen ja rein gar nichts. Kühles Kalkül? Kennen wir nicht. Weine nach Schablone? Können wir nicht. Was wir aber besonders gut kennen und können, ist unsere beispiellosen Böden in Flaschen zu füllen. Folglich ergibt es sich schon mal, dass eisenhaltiger Lehm, Grün- und Blauschiefer einen aparten Boogie-Woogie mit Ihnen wagen wollen. So Sie sich dazu bereit fühlen. Gerne gesellen sie sich aber auch einfach an Ihren Esstisch und verbringen dort mehrere Abende in Ihrer ehrenwerten Gesellschaft. Am ersten Abend oft noch ausgiebig referierend, am zweiten herrlich stimulierend, am dritten dann enthemmt zelebrierend.

Unsere Böden sind dennoch selten dramatisch, aber bestimmt nicht still. Unsere Weine sind oft tänzelnd, mitunter aber dann wieder ruhig schwebend. Sie sind irgendwie wie wir. Sie haben's gerne gut, sehr gerne sehr gut, und meinen es manchmal aber auch einfach zu gut mit uns, doch dann immerhin viel zu gut. Sie sind bereit, begeistert zu reisen, aber auch, beinahe endlos zu rasten. Sie sind ausgesprochen abenteuerlustig und fortwährend präsent. **Eroberer, Clowns, Therapeuten, Verführer.** Sie leben ihr Leben. Und sie leben es verdammt gern.



F wie fett.

Im Sinne von trunken, dem Gegenteil von nüchtern.

Ein Thema, das einige von uns durchaus regelmäßig berührt. Man darf somit diesen Text gerne als Offenbarungseid verstehen. Gewiss, wir empfehlen, diesen oft so furiosen Zustand nicht allzu häufig herbeizuführen - falls Sie ein Kind sind, hören Sie bitte jetzt auf, zu lesen - aber an und für sich erlauben wir uns heute, eine Lanze für den guten Rausch zu brechen. Diesen erquicklichen Zustand, für den wir Deutsch Schütznener so viele zauberhafte Begriffe kennen, wie das Gürteltier Zähne hat. Glauben Sie nicht? Ha! Hier unser erstes und einziges Wachter Wiesler-Bildungsposting:

1. dicht wie ein U-Boot sein
2. alle Lampen an haben
3. breit wie ein Parkhaus sein
4. einen Dulli haben
5. Mundfasching
6. einen im Tee haben
7. englisches Ballett tanzen
8. Kurvenschuhe an haben
9. zu wie eine Tür sein
10. einen Affen im Eimer haben
11. fett wie a Häusltschik sein
12. dringend einen Kaffee brauchen
13. nicht mehr alleine sein
14. den Kanal voll haben
15. das Notprogramm laufen haben
16. die Brille beschmiert haben
17. zombolent sein

...



G wie Größe.

Wir haben in den letzten Jahren tausende Weine verkostet, hunderte getrunken und viele davon gekauft. Einige davon verehren wir. Weil sie uns berühren. Weil sie besonders sind. Weil sie groß sind.

Unser Ding ist es ja, möglichst große Weine aus unseren besten Weingärten in Flaschen zu füllen. Keineswegs ein bescheidenes Ziel, schon klar. Aber wir haben hier, verflixt nochmal, die allerallerbesten Rahmenbedingungen dafür. Blaufränkisch. **Eisenberg. Deutsch Schützen. Alte Reben. Beste Böden.** Und Christoph, diesen kleinen Hexer, der von Julia Tag für Tag konsequent zum Abrufen seines Potentials angepeitscht wird. Unser Dank sei ihr gewiss.

Zurück zum Thema Größe. Grand Vin. Unserem Antrieb.

Wir wissen, dass Blaufränkisch aus dem Südburgenland nur eine kleine, feine Lobby hat. Gleichzeitig hören wir, dass unser Stoff in den verrücktesten und spitzenmäßigsten Hütten New Yorks und Tokios geliebt wird. Und zwar das allerbeste Zeug. Die Einzella-gendinger. Die Flaschen, die uns tagtäglich befeuern, Wein zu machen. Große Lagen, perfekte Trauben, Geduld und Vertrauen. Und ein bisschen Wahnsinn.



H wie Hingabe.

Wir glauben an den gewaltigen Wert glühender Hingabe. Und geben uns demzufolge Tag für Tag auch den verschiedensten Dingen und Entwicklungen hin. Oft, und das geben wir ganz offen zu, auch vergleichsweise weinfernen Tätigkeiten.

Zum Beispiel singen wir sehr gerne, tanzen wir sehr gerne, putzen wir ... ok, das wär jetzt eine schamlose Lüge, sorry!

Allerdings: Ohne völlige Hingabe einen zarten Blaufränkisch so hinzukriegen, dass die, die ihn dann trinken, etwas dabei empfinden, berührt werden – nein, nicht so! – ist nachgerade unmöglich.

Diese delikate, kapriziöse Rebsorte ist für uns so dermaßen fundamental, dass wir ihr von Jänner bis Dezember so viel Liebe und Aufmerksamkeit entgegenbringen, wie große, alte Hamburger Reederfamilien ihren Erstgeborenen. Quasi.

Wir begleiten Stock für Stock durch die generell nicht wenigen Wirren eines Jahres wie besessene Helikoptereltern; pflegen, beschützen, erziehen, bestärken, verwöhnen – die ganze, wirre Chose, die man Berliner Soja-Latte-Bezirken unterstellt, die ziehen wir mit unseren Blaufränkisch-Stöcken ab. Unsere Hingabe. Manchen einen Tick zu viel. Für uns substantiell.



I wie Individualität.

Christoph liebt es, seine Hände zu desinfizieren. Julia hasst Zehen. Zu viel Information? Pardon! War aber als Intro quasi unvermeidlich, denn wir alle pflegen unsere Ticks, kultivieren unsere Macken und sprechen dann oft und gerne von Individualismus, von Nonkonformität, von Freedom - beziehungsweise von Freiheit, wenn wir nicht George Michael heißen.

Klar ist es super, wenn man die besten Seiten individueller Denkmuster und unüblicher Handlungsabläufe auf eine so ausgezeichnete Sache wie Wein und seine Verdung umlegen kann. Sich darauf konzentrieren kann, den allerbesten Trauben, allen Spielraum zu lassen, den sie sich über eine gesamte Vegetationsperiode erarbeitet, verdient haben - und dann

dennoch immer wieder die eine oder andere neue Idee ins Spiel bringt. Weil man nicht anders kann. Weil einen die schiere Neugier dazu treibt. Weil es immer eine bessere Route gibt als bloß die gute. Und selbst wenn's mal schief geht. So what? Nur der Versuch zählt am Schluss. Ok, der Satz ist von Wilfried, wir geben's ja zu. Hauptsache, unseren Weinen gefällt's, immer wieder mal mit uns gemeinsam was Neues auszuprobieren. Denn nur wer seinen eigenen Weg geht, wird am Ende des Tages nicht überholt.



J wie Julia.

Hören Sie auf, sich auf andere zu verlassen. Verlassen Sie sich nur auf Julia!

Julia hat nämlich bereits mit ihren immer noch recht wenigen Lenzen umfassendste Erfahrung im Führen, Motivieren, Inspirieren, Improvisieren, Füttern und Wecken.

Fragen Sie Bruder Christoph! Fragen Sie Rüde Stoney!

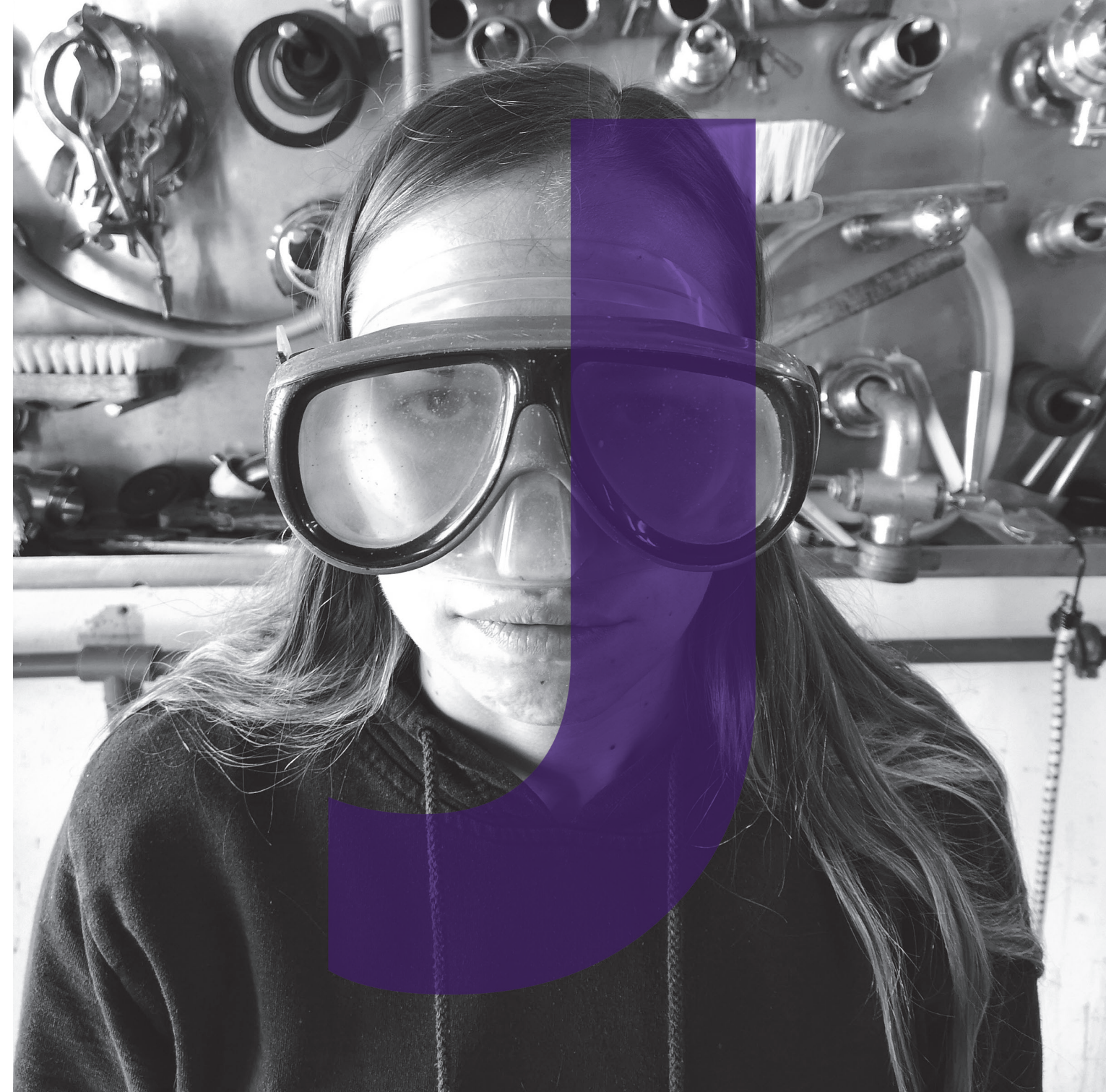
Die komplexesten Charaktere unter der südburgenländischen Sonne verlassen sich Tag für Tag auf Julia - aufgrund einer nicht zu kleinen Anzahl von Gründen, deren Auflistung an dieser Stelle unbedingt zu wahren Persönlichkeitsrechten mit Füßen treten würde. Gell, Christoph?

Als Ausgleich hat sich Julia ein wirklich feines Hobby gesucht, das zu ihren getakteten Tagesabläufen und durchwegs fordernden Management-Aufgaben passt: Rauchen.

Niemand raucht so enthusiastisch und gleichzeitig so gelassen wie Julia. Ja, wenn man Julia beim Rauchen beobachtet, möchte man, selbst nach langen Jahren glückseligen Nikotinverzichts, sich in der Sekunde eine beißende Giftnudel in jeden Lungenflügel donnern. **Anmut. Grazie.**

Noblesse.

In den raren Momenten zwischen Unternehmensführung und Rauchen, schwingt Julia Hula-Hoop-Reifen. Das ist die Wahrheit. Die reine Wahrheit, die sie vor jedem Untersuchungsausschuss mit aller Inbrunst beschwören würde. Gewiss eine weitere große Qualität - besonders dieser Tage.



K wie Küche.

Um die dramatische Signifikanz der köstlichen Disziplin „Nahrungszufuhr“ im Weingut Wachter-Wiesler festzuhalten, kommen wir an dieser Stelle um die Offenlegung folgender Tatsachen nicht umhin: Noch bevor Christoph den Kaufvertrag seines nunmehrigen Hauses unterschrieben hat, hat er einen nicht zu kleinen Kugelgrill angeschafft.

Julia verehrt Kohlenhydrate, bezeichnet sich selbst als Kohlenhydrat-Aficionada und erwähnt immer wieder mal gerne zwischendurch, dass sie sich ja eigentlich eher den Kohlenhydraten zugetan fühlt, außer es gibt irgendwas mit Kohlenhydraten.

Magna Mater Resi höchstselbst kocht wochentags. Für alle. Immer. Deftig. Viel. Stets mit Suppe.

Wenn im Weingut Wachter Wiesler nicht gearbeitet, gekocht, gegessen oder getrunken wird, widmet man sich der Herstellung von erstklassigen Lebensmitteln, neben dem Wein, kein Scherz!

Christoph, unser von Jänner bis Dezember sonnengebräunter Semi-Hipster-Beatnik, versucht sich seit einigen Monaten sehr erfolgreich, so behauptet er, in der hohen Kunst der Sauerteigbrotbereitung. Das findet Kohlenhydrat-Julchen natürlich total gut, die wiederum ihre gesamte südburgenländische Flowerchild-Attitude leidenschaftlich in die Herstellung von – Achtung! – Käse investiert. Protein. Fett. Blauschimmel, Weißschimmel, Hartkäse – Julia käst und käst und käst.

Neben all diesen genannten Tätigkeiten, gehen wir vom Weingut Wachter-Wiesler gerne und oft essen. Zum Ausgleich. Zur Horizonterweiterung. Zum Spaß. Und wir finden: Gerade nach den besonders langen und kargen Monaten des ersten Halbjahres 2021 kann man nicht oft genug essen gehen. Und wenn dann die Weinkarte auch noch mitspielt, ja dann kann so ein Abend ganz schnell ganz schön magisch werden.



L wie Liebe.

Wer liebt, wird zurückgeliebt. Das ist eigentlich das Schönste an dieser Liebe. Gilt für alles, gilt immer.

Gilt für jeden einzelnen unserer Weinstöcke, für unsere fantastischen MitarbeiterInnen, für jedes noch so alte Holzfass, jede Flasche Blaufränkisch im dunklen, kühlen Flaschenkeller - und selbstverständlich auch für Rüde Stoney, unseren alten Worshiper of Love & Beef. Völlig verrückt, wie herzerfetzend viel Liebe einem so ein großes, sabberndes, duftendes Fellgeschöpf schenken kann.

Draußen wird es gerade superhot. Die liebevolle, akribische Weingartenarbeit der letzten Wochen war jeden Schweißtropfen wert. Die Stöcke stehen prall und stolz und satt und schön da. Wir sitzen an den lauen Abenden mit den allerliebsten Menschen unseres Lebens im Garten, schauen raus auf die letzten Streiflichter am Horizont, trinken in aller Ruhe gemeinsam die besten Flaschen, die wir im Keller für ganz besondere Momente aufbewahrt haben und essen hingebungsvoll zubereitete Gerichte. Der Hund isst mit. Weil es Liebe ist.



M wie Menschen.

Kein Reihburg ohne Anni und Claudiu, kein Olaszrizling ohne Sandra und Anna, kein Saybritz ohne Ionut und Renata, kein Handgemenge ohne Elfriede und Werner. Wären mehr Menschen auf diesem Foto, man könnte dieses Spielchen eine ganze Weile weiterspielen.

Die wertvollen Leistungen all unserer unbezahlbaren MitarbeiterInnen wollen wir heute hier vor den Vorhang holen. Der nüchterne Begriff Leistungen umfasst in unserem kleinen Familienbetrieb aber auch immer so wünschenswerte und keinesfalls selbstverständliche Eigenschaften wie Loyalität und Einsatzbereitschaft, Ausdauer und Hingabe, Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft ... und natürlich absolut fantastische Macken.

Renata, zum Beispiel, hat sich letztes Jahr einen Audi TT gekauft. EINEN TT! Werners große Leidenschaft, abgesehen von unseren Weinen, ist das Wursten. Ein Leben für die Wurst. Wer möchte nicht ein solches führen?

Anni trinkt nur rote Spritzer. Ausschließlich. Exklusiv. Was für 1 Lifestyle! Living the dream ...

Ach, wir lieben unsere verrückte Truppe - ganz und gar und bedingungslos - und sind übrigens komplett davon überzeugt, dass Menschen, die ihre MitarbeiterInnen nicht wirklich lieben können, meist auch nicht fähig sind, diese zu führen.



N wie Natur.

Wir haben viel von der Natur gelernt. Ganz besonders von ihrer bescheidenen Geschwindigkeit. Das mag zwar unsere Liebe zum kultivierten Müßiggang recht schlüssig erscheinen lassen, hat damit aber tatsächlich nur in zweiter Linie zu tun.

Vorrangig sind wir davon überzeugt, dass unsere Weine ganz wesentlich von einem natürlichen, gesunden Zugang zu Geduld und Gelassenheit profitieren. Gerade in einer Zeit, in der fatalerweise immer noch zahlreiche Menschen meinen, die Natur zu beherrschen, bevor sie überhaupt gelernt haben, sich selbst zu beherrschen.

Nehmen wir als hoffnungsvolles Beispiel diesen hier abgebildeten, Jahrzehnte alten Blaufränkisch-Rebstock aus der kargen und steilen Lage Saybritz: Als dieser Rebstock bereits Jahr für Jahr fabelhafte Blaufränkisch-Trauben zur Reife brachte,

waren wir noch lange nicht geboren. Dieser Stock wurde von unseren Großeltern gepflanzt, gepflegt und in aller Ruhe an seine Bestimmung herangeführt. Ohne Zeitdruck, ohne Gier. Er durfte einfach in seine Rolle, in seine Erde, in sein Reich hineinwachsen. Heute, etwa 60 Jahre später, wacht er über seinen Weingarten wie ein von Wind und Wetter geformter und doch vollkommener Monolith, ein bedeutsamer Zeuge aus einer anderen Zeit. Und irgendwie wacht er auch über uns und erinnert uns Tag für Tag daran, dass es sich bei all unseren tausenden Rebstöcken, ganz egal ob steinalt oder blutjung, um verletzte, schutzbedürftige Lebewesen handelt. Um Freunde fürs Leben, die in jeder Hinsicht liebevoll zu behandeln sind. Eben um unsere Natur.



O wie Ortsweine.

Deutsch Schützen und Eisenberg, eisenreicher Lehm und Grünschiefer, beispiellose Herkunft und akribische Handarbeit, Blaufränkisch und Blaufränkisch.

Beide Ortsweine unseres Weingutes transportieren vorrangig das Wort „und“ und kaum das Wort „oder“, handelt es sich in beiden Fällen doch um wahrhaft integrierende Blaufränkisch-Geschöpfe, die ihre delikaten Eigenschaften gerne mit zwei Begriffen zusammengefasst wissen wollen: Persönlichkeit und Charakter.

Oder anders - sie sagen geraderaus, woher sie stammen, was sie zum dem macht, was sie sind, dass sie sich so gut wie jeder kulinarisch ausgelassenen Situation gewachsen fühlen, unter welchen Rahmenbedingungen man mit ihren allerbesten Seiten

rechnen darf und dass es vollumfänglich sinnlos ist, zu glauben, dass eine Flasche reicht.

Ja, Deutsch Schützen und Eisenberg benehmen sich durchaus dionysisch, wenn man sie von der Leine lässt.

Ein bisschen ist das alles ja eigentlich so wie bei Julia und Christoph: Eine Familie, zahlreiche unkonventionelle Facetten und vergnügliche Besonderheiten. (Wir haben einige davon ja bereits in den Kapiteln J und C ausführlich beleuchtet, erinnern uns dunkel an Hula-Hoop und Santo Domingo.)

Deutsch Schützen und Eisenberg.

Ort und Ort.

Zwei Herzen, ein Herzschlag.



P wie Pasta.

Anfang August. The heat is on. Glücklicherweise hat es zuletzt geregnet, den Stöcken geht es somit super, von Vegetationsstopp keine Spur.

Dementsprechend hart arbeiten wir mit unseren Damen und Herren in den Weinärten an der Optimierung von Traubenzone und Laubwand. Stunde um Stunde, bei bester Laune.

Damit dieser beruhigende Zustand auch Zukunft hat, gibt's für unser A-Team täglich beste Verpflegung - und da kommt auch schon Pasta alla Puttanesca ins Spiel. Ein fulminanter Teller Nudeln, auf den sich alle einigen können und der kalt ebenso gut schmeckt wie warm. Julias Puttanesca wird halt nur ganz selten kalt gegessen, weil üblicherweise nichts übrig bleibt.

Für 8 Personen werden 8 kleine, gehackte Zwiebeln mit 16 Sardellenfilets in einer großen Pfanne angeschwitzt bis alles einträchtig ineinanderfließt. Dann 8 Zehen gehackten Knoblauch und einen gestrichenen TL Chiliflocken dazu. Zwei Minuten sanft schmurgeln lassen. Das ist auch der angemessene Zeitpunkt, um einen amtlichen Schluck gekühlten Blaufränkisch zuzuführen. Nicht zu kalt! So 14 Grad.

Jetzt die Tomaten. Selbstverständlich total ok aus der Dose (3 Dosen), besser aber, man greift zu 15 gartenwarmen Sommertomaten, entfernt den Strunk und schneidet sie grob in die Pfanne. Enthäuten? Entkernen? Optional. Hand Oliven (Taggiasca!), Hand Kapern, reichlich schwarzer Pfeffer, etwas Meersalz, 15 Minuten köcheln, Glas Blaufränkisch leeren, nachschenken.

Nun den Herd abdrehen und eine Faust gehackte Petersilie (mit ein paar Blättern Minze und Basilikum daruntergemischt), 5 EL Nudelwasser und 5 EL bestes Olivenöl dazu. Dann in einem großen Topf mit 1 kg al dente gekochter Pasta (wenn geht, al bronzo, also mit rauher Oberfläche) vermengen und kurz ziehen lassen.

Ja, was Sie jetzt hören, ist Ihr Magen.

(Falls Sie den intensiven Umami-Kick, der diesem Gericht innewohnt, vegan erreichen wollen, Sardellen weglassen und Sauce am Ende des Garvorganges mit einer 1:1-Mischung aus guter Sojasauce und Tomatenessig abschmecken.)



Q wie Qualität.

Jetzt, so kurz vor der Lese, macht man sich ja allerhand Gedanken hinsichtlich der bald in den Keller zu begleitenden Trauben und ihrer vielfältigen Potentiale und Qualitäten:

Wann genau beginnen wir womit genau? Wird das Wetter für die Einzellagenweine halten, wenn ich jeden Tag meinen Teller Suppe aufesse? Werde ich beständig die gewaltige Kraft aufbringen, mich aus meiner Mittagsschlafhängematte zu wuchten? (Ok, das fragt sich genau genommen nur Christoph.) Und welche Traubenqualitäten kommen für welche Weinkategorie respektive für welchen Wein infrage? Eine ausgereifte Strategie hilft dabei. Gewiss. Vor allem geht es uns dabei aber um den bestmöglichen Plan, unseren Freundinnen und Freunden große Freude zu bereiten: Die eine mag's frisch und würzig, der andere dunkelfruchtig, aber leichtfüßig. Zugegeben, kaum jemand erwartet von uns Eiche und Lautstärke.

Nun ist es glücklicherweise ja so, dass unser Qualitätsspektrum eine große, grüne Wiese ist, auf der viele Weintrinkerinnen und Weintrinker Platz finden - und genau darauf ausgerichtet legen wir auch Lese und Verarbeitung unserer verschiedenen Qualitäten an. Macht anders doch eigentlich gar keinen Sinn - obwohl uns selbstverständlich bewusst ist, dass einigen Exemplaren der Kolleg(inn)enschaft (vorrangig aber Männern) besonders die Selektionen für die alljährlichen Punktevergaben ganz nah am Herzen liegen.

However. Wir ziehen unser Ding durch und werden auch heuer wieder zuallererst an Sie denken, wenn die Ernte heimkommt. Und an Sie. Und Sie. Und sogar an Sie.



R wie Ried.

Ratschen (Deutsch Schützen), Reihburg (Eisenberg), Saybritz (EB), Weinberg (DS). Vier Rieden in rangmäßig unbedeutender, alphabetischer Reihenfolge, aus denen wir Jahr für Jahr lagenreine Blaufränkisch-Kostbarkeiten ernten und vinifizieren, die die alleroberste Oberkante unserer Qualitätshierarchie verkörpern. Allesamt reichhaltig ausgestattet mit eigenständigen Charakteristika und individuellen Wesenszügen - man könnte auch Ecken und Kanten sagen - oder Allüren und Anwandlungen. Die Rieden. Und die Weine. Diven. Mitunter zugänglicher, dann wieder kapriziöser.

Und weil wir persönlichkeitsstrukturmäßig nun gar nicht mal so fad sind und uns in unserem elysischen Blaufränkischzauber-

land mitnichten saturiert und selbstzufrieden allabendlich die Batterien abklemmen, haben wir besondere Anteile unsere Weingärten am Ratschen (eisenlehmig und wild) und in der Saybritz (grünschiefrig und sündig) auch mit der einen oder anderen weißen Delikatesse bepflanzt. Da ein bisschen Grüner Veltliner, dort ein bisschen Welschriesling. Selbstverständlich werden auch diese Individualisten ohne Wenn und ohne Aber komplett lagenrein in die Flasche gebracht, um das mannigfaltige Potential dieser herausragenden Weingärten aufzuzeigen.

Unsere Rieden. Ein bisschen wie wir, und wir wie sie, die schon lange vor uns da waren und hoffentlich auch noch lange nach uns die Weinwelt bezaubern werden.



S wie Spritzer.

Unvergängliche Herzensangelegenheit, getreuer Kamerad und behutsam motivierendes Grundnahrungsmittel an beziehungsweise nach nervenzerfetzend langen Erntetagen - aber grundsätzlich eigentlich eh immer: der gute Spritzer. Das kleine Glück in großen Gläsern. Unbedingt sehr kalt, vehement prickelnd, mysteriös schillernd, in verschiedensten Intensitäten und dutzenden Farbabstufungen spielbar. Ja, Sie lesen richtig. Wir hier im heißblütigen Deutsch Schützen trinken das gute Zeug, je nach Laune, mit sehr trockenem Weißwein, Rotwein (JA!) und Rosé. Zumeist im Mischungsverhältnis 2 Teile Soda und 1 Teil Wein, zumeist aus traditionellen Viertelgläsern mit Henkel, zumeist in unbeherrscht großen Schlucken.

An Wochenenden und Festtagen trinken wir ihn gerne als Schwung-Apéro, noch vor dem Schaumwein, und dann gerne wieder nach der großen Dinner-Weinbegleitung, um die Zungenpapillen fachmännisch zu kalibrieren, um sämtliche Sinne korrekt zu koordinieren. Oder anders: Um weitermachen zu können.

Übrigens: In Ungarn, also nur wenige Kilometer entfernt, trägt dieses unübertreffliche Frühstückmittagsabendnachtgetränk den hinreißend launigen Namen Fröccs und hat dort eine ähnlich große Tradition wie bei uns. Höchstwahrscheinlich - da lehnen wir uns jetzt mal ein bisschen aus dem Bildungsfenster - weil wir ja auch mal Ungarinnen und Ungarn waren.



T wie Teamwork.

Mit dem Wein ist es auf irgendeine Art und Weise wie mit dem Stricken: Mit einer Hand wird das nichts. Und in unserem Fall trifft das zweifelsohne ganz besonders zu. Man stelle sich nur vor, der von den vormittäglichen Kellerverpflichtungen so entkräftete Christoph gibt sich seinem so geschätzten Mittagsschläfchen hin, während an der Tür Mel Gibson läutet und großen Durst hat. Na wer wohl wird dem grimmi- gen Australier die Kostflaschen öffnen und ihm von Bodenbeschaffenheiten, Kleinkli- mata, Biodiversität und Maischestandzei- ten erzählen? **Na? Wer?**

Doch auch Julia kann sich auf ihr Bruder- herz verlassen, wenn es eng wird. Etwa

wenn sie, wie mehrmals am Tag, panisch nach ihrem Päckchen Zigaretten sucht - oder wenn sie völlig entsetzt den Raum verlässt, so sich auch nur irgendjemand daran macht, die Socken auszuziehen. Ja, dann schlägt Christophs Stunde. Dann steht er da, fühlt sich in wenigen Sekun- den in die Situation ein - und handelt, wie seine nimmermüde Schwester handeln würde: Fokus. Strategie. Ergebnis. In an- deren Worten: Teamwork makes the dre- am work. Für alle hier am Weingut, für all unsere Verbündeten in der weiten Welt da draußen - und sogar für Mel Gibson, sollte er tatsächlich mal anläuten.



U wie ungeschminkt.

Alles, was berührende Weine brauchen, tragen auf den Punkt gereifte Trauben bereits tief in sich. Nur, wenn sie durch kerngesunde Konstitution und behutsame Behandlung im Zuge ihrer Ernte in der entspannten Stimmung sind, ihren Werdegang in unserem Keller völlig emanzipiert zu bestimmen, lassen sie es auch bereitwillig zu, von uns durch diesen alljährlich hochgradig magischen Fermentations- und Reifungsprozess achtsam begleitet zu werden. Mit Betonung auf „begleitet“. Was, zum Henker nochmal, gibt es da draußen mittlerweile für grenzwertigen Make-Up-Schnickschnack, der lautstark von sich

behauptet, ach so sehnlichst gewünschte Eigenschaften aus dem geernteten Gut rauszuholen, die Frucht auf ein noch unbekanntes Level zu heben, Abbau mal dieser Stoffe, Aufbau mal jener Komponenten – manchmal ist es schlichtweg zum Heulen. Unsere Trauben müssen nicht allen gefallen. Sie orientieren sich nicht an Vorbildern. Sie wollen nur sie selbst sein. Sich an ihrer Individualität vergnügen. Einfach ein gutes, gesundes, echtes, unverfälschtes Leben haben. Nicht weniger wollen wir selber. Obwohl, so ein kleines, betörendes Lidstrichlein zwischendurch, das hat schon auch was...



V wie Verantwortung.

Es scheint ja so, dass sich derzeit immer mehr Menschen unserer evidenten Realität verschließen, sich kraftlos wegducken, Hände auf Augen und Ohren legen, resignieren.

Klima, Weltgesundheit, Biodiversität, Moral. Alles im Eimer? Mitnichten.

Verantwortung ist zu übernehmen.

Und zwar keinesfalls aus einem schlechten Gewissen heraus, sondern aus Liebe, Ethos, Respekt und Logik.

Nehmen wir nur unsere ältesten Rebstöcke in Deutsch Schützen und am Eisenberg. „Ausgedient! Weg damit!“ Nicht nur ein mal gehört. Alte, knorrige Sonderlinge, die sich

ausschließlich durch aufwendige Sonderbehandlung und nach langwierigen Sonder-schichten nur sehr zögerlich, dazu bereit erklären, ihren kleinen Beitrag zu unseren betrieblichen Zielsetzungen zu leisten. Und doch sind diese exzentrischen, greisen Ertragsminimalisten genau die magischen Wesen, die uns durch ihre stille Unbeirrbarkeit und mit nichts zu vergleichender Güte ihrer wenigen Trauben dann immer wieder deutlich vor Augen führen, dass der Faktor Ertrag in der Rangliste unserer Lebens- und Betriebsziele keinen der vorderen Plätze einzunehmen vermag.

Verantwortung hingegen schon.



W wie Witz.

Wir schreiben den Spätherbst 2021. Alles ziemlich crazy rund um uns herum. Höchste Zeit also für eine Dosis wüsten Humors. Und Wein. Und Wein und Humor. Wein mit Humor geht ja zumeist ganz schlecht aus. Apropos schlecht:

Wir bitten (bereits jetzt) um wohlwollende Milde, sollte unser folgender Flachwitzbölller die eine oder andere Geschmacklosigkeit bergen. Herzlichen Dank! Und schon geht's los mit unseren 10 inspirierenden Kickstartern für Ihren nächsten bunten Abend:

1. Womit duschen Kannibalen?

Head & Shoulders

2. Wer sitzt am Baum und winkt? Der Huhu.

3. Wie viel wiegen Influencer?

Ein Instagramm.

4. Welche Vögel hören am schlechtesten?
Die Tauben.

5. Wer stört beim Trinken und ist braun?
Hitler.

6. Was sagt der Bauer, der seinen Traktor sucht?
„Wo ist mein Traktor?“

Weg nun von den guten Fragen - hin zu mehr oder minder plausiblen Behauptungen:

7. Neun von zehn Leuten finden Mobbing lustig.

8. In Mittelamerika gibt es schlechte Tischler und Guatemala.

9. Humor ist wie Essen. Haben nicht alle.

10. Pessimist: „Schlimmer geht's nicht.“
Optimist: „Doch.“





Nachdem niemand in unserer Familie Xylophon spielt, haben wir uns entschlossen, die Themenfelder X & Y alternativ zu bearbeiten. Und zwar folgendermaßen:
Wir befüllen ab sofort 1 mal pro Jahrgang eine Jeroboam (vergnügli- che 5 Liter) mit jeweils 2,5 Litern Lagen-Blaufränkisch aus dem favorisierten Fass Kristophs und dem Lieblingsfass Yulias. Und alle, die uns im Lauf eines Jahres (01.01. bis 31.12.) eine Mail an xris- tophundyulia@wachter-wiesler.at mit dem Betreff Kristoph & Yulia schreiben, nehmen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des folgen- den Jahrgangs an der Verlosung dieses extravaganten Unikats teil. Einfach so. Viel Glück wünschen Yulia & Kristoph.

Z wie Zukunft.

Jedes Ende ist ein Anfang. Jeder Abend bringt einen Morgen.

Umso wichtiger, sich genau hier und heute darüber Gedanken zu machen, was bleiben soll. Und was gehen kann.

Bleiben sollen Liebe und Mut, Toleranz und Blaufränkisch. Gehen können Selbstsucht und Angst, Dummheit und Covid.*

Unsere Zukunft können wir selbst bestimmen. Leider keine Selbstverständlichkeit für zu viele Menschen und Tiere. Solange wir uns diese Tatsache täglich vor Augen führen, spüren wir auch stets die Kraft in uns, das ändern zu wollen.

Ja, dieser Wille kennt kein Wochenende. Und verlangt uns ein ziemlich hohes Maß an Konsequenz ab. Aber es ist nun mal der Weg, den wir uns ausgesucht haben. Unser Weg, unsere Zukunft. Das wollten wir noch gesagt haben. Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Julia & Christoph

* Eine vollständige Liste aller Dinge, Wesenszüge und Eigenschaften, die wir wichtig bzw. entbehrlich finden, würde den Rahmen hier klarerweise sprengen. Aber, wenn Sie mögen, reden wir ja vielleicht mal persönlich mit Ihnen über dies und jenes. Wär doch schön.



Impressum

1. Auflage 2021

© Weingut Wachter Wiesler

Untere Hauptstraße 7 • 7474 Deutsch Schützen

T: +43 3365 2245

M: wachter@wachter-wiesler.at

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise –
nur mit Genehmigung wiedergegeben werden.

Kreative Leitung & Text: Marco Kalchbrenner, marco-kalchbrenner.com

Gestaltung: Saskia Beck, s-stern.com

Fotos: Ingo Pertramer, pertramer.at & Enzo Pistole (J)

Druck und Bindung: Finidr s. r. o., Cesky Tesin

www.wachter-wiesler.at

WIR

gibts auch als zweckdienlichen Download
auf www.wachter-wiesler.at

Nur zur Info, falls dieses Exemplar,
das Sie gerade in Händen halten,
nicht das Ihre sein sollte.