

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

LUZERN, den 11. September 2014

N° 27

CXXIX. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80

WEIN UND NETZWERKE



Guten Wein zu produzieren, reicht heute nicht mehr. Weinmacher müssen – ihren Reben gleich – die Zielmärkte umranken und weltgewandt auftreten können.

Servus! Schön, dass du reinschaust ... So grüsst das Weingut Pfaffl in Stetten, im österreichischen Weinviertel, in seiner Broschüre. Der Leser fühlt sich sofort angesprochen. Das Bild auf der gegenüberliegenden Seite zeigt zwei strahlende junge Leute. «Ich bin Roman Josef Pfaffl und die charmante Dame neben mir, das ist meine Schwester Heidi Fischer», schreibt der junge Winzer im Vorwort. Der knappe Text in deutscher und englischer Sprache erklärt, dass

sich die beiden um das Weingut kümmern, das ihre Eltern während 30 Jahren aufgebaut haben. Und dass es trotz der bewirtschafteten 90 Hektar Rebfläche ein Familienbetrieb ist und das auch so bleiben wird. Von Heidi Fischer erfährt man, dass sie Mutter von zwei Kindern ist, sich ums Büro, Marketing und den Verkauf kümmert und sie die Kreative ist. Roman Pfaffl, der Macher, arbeitet in den Weingärten und im Keller. «Also, wenn dir der Wein schmeckt, bin ich

verantwortlich dafür. Und wenn er dir nicht zusagt, dann bin auch ich Schuld daran. Das ist das Los eines Winzers.» Nach sechs Zeilen hat man das Gefühl, man kenne die beiden Jungunternehmer schon seit Jahren. Weiter steht da: «Ich liebe meinen Job und könnte mir nichts Schöneres vorstellen, als Weine zur Höchstform zu bringen.» Eine klare Ansage. Man will nur noch eines: die jungen Leute kennen lernen und die Nase in ihre Weine stecken. 26 Weine sind in

der Broschüre abgebildet und knackig beschrieben. Was ist's, wie schmeckt's und wozu passt's – wer mehr wissen will, besucht die Webseite. Dort gibt es zu jedem Wein detaillierte Angaben über Lagen, Boden, Reben, Wetterbedingungen des Jahrgangs, der Ernte und Vinifikation sowie Infos über Säure und Restzucker. Roman Pfaffl hat nichts zu verbergen. Wieso sollte er auch?

Fortsetzung auf Seite 6



Im Wein-Spa, dem Barriques-Keller, reifen Roman Josef Pfaffls Rotweine, während sich die Reben nach der Lese in die Winterstarre zurückziehen und ausruhen.

ROTWEINCRACK IM WEISSWEINLAND

Im Weinviertel, wo der Grüne Veltliner den Ton angibt, sorgt ein junger Winzer mit seinen Rotweinen für Aufsehen. Ein kluger Schachzug. Denn sein Vater Roman Pfaffl gilt als bester Weissweinproduzent im gesamten Weinviertel.

Roman Josef Pfaffl macht alles richtig. «Na ja, vielleicht nicht alles», entgegnet der 30-jährige Winzer bescheiden, aber durchaus selbstbewusst. «Aber vieles haben wir sicher richtig gemacht.» Mit wir meint er seine Schwester Heidi Fischer. Zusammen haben die beiden 2011 das elterliche Weingut übernommen. Und dann sind da Vater Roman – im Hause Pfaffl heissen die Stammhalter seit Generationen Roman zum Vornamen – und Mutter Adelheid, die beide noch aktiv auf dem Weingut in Stetten mitarbeiten. Stetten liegt im südlichen Weinviertel. Dort trennt die Donau die Gemeinde Stetten von Klosterneuburg und den Toren Wiens. Für die Vermarktung ihrer Weine sind die Rebgrärten, die die Pfaffls auf dem Stadtgebiet Wiens besitzen, sowie die Nähe des Weinguts zur Hauptstadt ein Vorteil. Dass sie mit ihren Weinen erfolgreich unterwegs sind, ist das Ergebnis langer Jahre seriöser Arbeit.

Das Erbe

Das Weinviertel ist mit 13.356 Hektar Reben das grösste Weinbaugebiet Österreichs und hat fast die gleiche Rebfläche wie die Schweiz mit knapp 15.000 Hektar. Der Grüne Veltliner ist die Hauptrebsorte. Daraus gekelterte Charakterweine mit gebietstypischer Ausprägung sind als Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserve



HEIDI FISCHER fragt sich, ob es an der Geldbörse liegt, dass fruchtige, frische Weine vermehrt nachgefragt werden.

klassiert und international bekannt. Daneben werden zahlreiche weitere weisse und blaue Rebsorten angebaut. Auf den sanften Hügeln wachsen neben Reben aber auch Getreide, Kartoffeln, Zuckerrüben, Sonnenblumen und vielfältigste Gemüse. Deshalb erstaunt es nicht, dass zahlreiche Betriebe eine gemischte Landwirtschaft pflegen. So war es auch bei Roman und Adelheid Pfaffl. Als sie den Betrieb 1978 von ihren Eltern übernahmen, gehörten dreiviertel Hektar Reben dazu. Gerade genug, um ihren Ehrgeiz zu wecken. Vom Fieber gepackt stellten sie den Betrieb auf Weinbau um. Ein sehr anmassendes Vorhaben. Denn der Grüne Veltliner galt in jener Zeit als Massenträger, und die Weine waren höchstens von mittlerer Güte. Das stellte aber nicht das grösste Problem dar. Als weit schwieriger erwies sich die Suche nach passenden Weingärten, um ihre «Wunschweine» auch herstellen zu können. So erforderte das Warten, bis älter werdende Winzer ihre Parzellen verkaufen wollten, viel Geduld. Und das Ausharren lohnte sich. 1989 werden die «Seewann'schen Lagen» erworben – eine für die Gegend sehr seltene Terrassenanlage, deren Qualität für den Weinbau bereits damals legendär war. Die vernachlässigten Reben wurden gerodet und neu ausgepflanzt. Eine Investition, die sich gelohnt hat: Die aus dieser Zehn-Hektar-Anlage stammenden Pfaffl-Weine Riesling und Cabernet Sauvignon, in Cuvée mit Blauem

Zweigelt, erhalten heute Auszeichnungen im In- und Ausland. In darauffolgenden Jahren konnte Roman Pfaffl noch zahlreiche «beste Lagen» erwerben. So kommt es, dass die Pfaffl'schen Weingärten über elf verschiedene Gemeinden verstreut sind. Seit dem Jahr 2000 zeichnet Roman Pfaffl auch für die Weine des Schlossweinguts Bockfliess verantwortlich, und 2004 kommen die Stammersdorfer Lagen Herrenholz und Preschen auf dem Gebiet der Stadt Wien dazu.

Beste Lagen sind eine Grundvoraussetzung für erstklassige Trauben. Niemand anders verfügt über so viele Toplagen, die genau gleich bewirtschafteten alten Reben oder das Wissen von Vater und Sohn Pfaffl. Nachahmen ist erlaubt. Und das tun viele. «Wenn im Weinviertel irgendwas Gutes passiert und passiert, war und ist Roman Pfaffl mit Sicherheit mit von der Partie», schreibt «A La Carte», das österreichische Magazin für Ess- und Trinkkultur. Und «Vinum», Europas Weinmagazin, doppelt nach: «Roman Pfaffl ist zweifellos der beste Erzeuger im gesamten Weinviertel.»

Ein neuer Weg

Ein herausforderndes Erbe, das Roman Josef Pfaffl antritt. Die höchstbewerteten Grünen Veltliner seines Vaters lassen wenig Raum für Neuinterpretationen. Also widmet sich der



ROMAN JOSEF PFAFFL definiert die Wertigkeit eines Weines über dessen Lagerfähigkeit und das positive Reifen.

junge Weinfanatiker, der auf Manincor in Südtirol gearbeitet hat und seit 2004 auf dem elterlichen Betrieb für das Geschehen in Keller und Weingärten verantwortlich ist, den blauen Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent oder Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Neun der 26 Weine sind rot. Stilicher vermag er damit zu überzeugen. Gleichzeitig beherrscht Roman junior, wie sein Vater, die ganze Klaviatur der Weissweinabereitung.

Und Roman Josef Pfaffl denkt ökologisch. So sind bei ihm chemische Dünger verpönt. Eine Spritzung Herbizide erspart drei Durchgänge Grasmähen. Durch die Doppelstockerziehung und einen luftigen Stockaufbau erzieht er vitale Rebstöcke, die hohe Widerstandskraft besitzen. Als Frühwarnsystem für einen bevorstehenden Mehltaubefall liefern 19 auf die Rebberge verteilte Wetterstationen Daten auf den Computer. Im vergangenen Jahr reichte es alle zwei Wochen, jede zweite Reihe zu spritzen. «Einen Versuchsrebbberg haben wir mit Kalk behandelt», sagt Roman Josef Pfaffl. «Kalk ist ein absolut unbedenkliches Naturprodukt. Er erhöht innert kürzester Zeit den pH-Wert. In dieser sauren Umgebung sterben die Pilze ab.» Leider rede niemand positiv über Kalk, weil sich damit nicht das gleich grosse Geschäft machen liesse wie mit handelsüblichen Spritzmitteln. Beobachten sei aufwendiger aber gesünder für alle Beteiligten. Auch die Mitarbeiter, die er



Wenn es ruhig wird in den Rebbergen um Stetten, geht der junge Winzer auf Promotiontour – und heckt neue Ideen aus.

WIEN.2 ZWEIGELT/PINOT NOIR 2012



Die Reben der Lagen Herrenholz und Praschen sind rund 18 Jahre alt und wurzeln in kalkhaltigem Sandstein auf einem Hochplateau mit Blick auf Wien. Auf den frühen Austrieb und eine frühe Blüte kam es im Mai zu Spätfrost mit Mengeneinbussen. Auf den warmen Sommer folgte ein prächtiger Herbst, was eine ideale Traubenreife

ergab. Ende September von Hand gelesen, vergor die Maische im Stahltank. 20 Prozent reiften in gebrauchten Barriques. Der Wien.2 ist sehr saftig und vereint die Kirschenfrucht und Geschmeidigkeit des Zweigelt mit der zarten Erdbeere und Eleganz des Pinot Noirs. Ein idealer Wein für die Gastronomie.

verpflichtet, bei der Laubarbeit zu sitzen. «Nur aus dieser Perspektive sieht man die Blätter, die die Trauben abdecken und nicht entfernt werden dürfen.» Geerntet wird von Hand und dabei auch gleich aussortiert, was nicht ins Qualitätsbild passt. Im blitzsauberen Keller gelangen die Trauben mittels Schwerkraft in den Rebler, die Presse und der Most danach in den Tank. Roman Josef Pfaffl vergärt seine Rotweine mit natürlichen Hefen. Bei den Weissweinen kommen traubeneigene Hefen wie auch Reinzuchthefen zum Einsatz. Die letzteren für frische, fruchtige und jung zu trinkende Weine.

«Für Weine aus Toplagen ist die buttrige Note der Spontanvergärung erwünscht.» Für ihn ist es wichtig, dass die Weine, weisse wie rote, zügig durchgären. «Ich erwärme die Maische auf 25 bis 28 Grad und kühle, wenn die Gärung in Gang kommt. Bei einer schleppenden Spontanvergärung kann es immer wieder vorkommen, dass unerwünschte natürliche Hefestämme das Geschmacksbild beeinträchtigen.» Nahezu die Gesamtheit der Weine baut er trocken aus. Dies bewahrt Frische und Rasse. Bei den Rotweinen folgt auf die alkoholische Gärung gleich der biologische Säureabbau. Erst den Jungwein baut er in Barriques aus französischer Eiche aus. Die grossen Weissweine reifen in Fässern aus Akazienholz. Das macht Roman Josef Pfaffl wie sein Vater. Dieser – ein innova-

tiver Querdenker – führte übrigens 1986 die rhombenförmige Etikette ein und schuf damit das unverkennbare Markenzeichen der Familie Pfaffl.

Die Weine

26 Weine sind eine ganze Menge. Eigentlich sollten es weniger werden. «Wenn wir dann verkosten und uns ein Wein besonders gut gefällt, dann füllen wir ihn trotzdem als die einzelne Lage ab», sagt Heidi Fischer. «Nicht alles, was wir machen, ist wirtschaftlich gerechtfertigt.» Und ihr Bruder ergänzt: «Schliesslich wollen wir nicht eine über alle Jahrgänge gleiche Stilistik. Vielmehr verleihen wir der Weinleidenschaft Ausdruck.» Diese beginnt beim Gemischten Satz, dem Wien.1 oder dem Rosé Zweigelt mit einem Kick Frische. Ausdrucksstark sind die Grünen Veltliner von vier Lagen mit ganz unterschiedlichen Böden. Viel Charakter haben die sortenreinen Weissweine und stoffige Passion bieten die beiden weissen Grand Reserve. Ein Liebling der Hauptstädter ist der fruchtige Wien.2, eine Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir. «Heute rieche ich ganz intensiv den Duft von Kirschen», sagt Heidi Fischer bei der Verkostung. «Es ist wichtig, dass man sagt ›heute rieche ich‹ und nicht ›der Wein riecht nach‹. Da verbaut man sich viel.» Das Wein-Spa – der Bar-

riques-Keller mit Kronleuchtern wie in einem Wohnzimmer und Wasserfontänen, die für ein optimales Raumklima sorgen – ist Roman Josef Pfaffls liebster Ort. Dort reift seine Königs-klasse: die Reserven von Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt oder die Assemblage von Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Da die Kronen vergeben sind, geht es mit dem Grünen Veltliner Hommage und der Merlot/Cabernet Sauvignon Assemblage Heidrom ans Familiensilber. Wes-halb Familiensilber und wie es zu diesen Weinen gekommen ist, finden Weininteressierte auf den Datenblättern auf der Webseite von Pfaffl. Der ist nämlich genauso pffig und präzise wie die Weine.

In der globalisierten Masse des Marktes reicht es nicht, den besten Wein zu produzieren. Man muss diesen auch entsprechend positionieren und präsentieren können. Weil ein Wein nicht nur mit anderen Provenienzen und Bier in Konkurrenz steht, sondern auch mit immer zahlreicher werdenden alkoholhaltigen Modegetränken, sind kreative Ideen gefragt. Und die hat man im Hause Pfaffl. In Sachen Kommunikation macht man dort alles richtig. Neben der ansprechenden Broschüre, einem detaillierten Webauftritt mit zahlreichen Downloads, welche die Arbeit der Vertriebspartner und Journalisten erleichtern, ist Roman Josef Pfaffl auch in Multimedia-Kanä-

len präsent. In Videobotschaften präsentiert er einen grossen Teil seiner Weine in den Weingärten neben den Trauben aus denen sie gekeltert sind.

Neben der klassischen Linie mit der rhombenförmigen Etikette hat Roman Josef Pfaffl eine zweite Linie kreiert, mit der er ein junges Publikum anziehen möchte. Dabei zieht er mit Mozart, Lederhosen, Edelweiss und dem Dritten Mann das ganze Register an Österreich-Klischees. Gleichzeitig entflieht er die komplizierte Weinsprache. Grüner Veltliner ist Pfeffer oder Zweigelt Kirsche. Die Weine heissen Austrian Pepper oder Austrian Cherry, ergänzt mit dem Namen der Rebsorte. Auf der weissen Etikette steht unten rechts die Bezeichnung und oben links ist als Punkt ein Pfefferkorn oder eine Kirsche abgebildet. Mit dieser neuen, «the dot» genannten Linie hat sich Roman Josef Pfaffl bereits wieder eine Auszeichnung geholt. Das Konzept wurde vom Weinbau-Fachmagazin «Der Weinbau» mit dem Weinbauförderpreis 2012 in der Kategorie Werbung – Social Media – Internet ausgezeichnet.

Gabriel Tinguely

www.pfaffl.at
www.the-dot.at

Die Weine von Roman Josef Pfaffl gibt es in der Schweiz bei Top CC, Coop und der Vinothek Hunavino in Möhlin.