

Senftenberg, im Juni 2013

Geschätzte Weinfreundinnen, Liebhaber vergorener Traubensäfte!

Das Montieren der Sommerreifen fällt bei uns immer zusammen mit der Beschreibung des neuen Weinjahrganges. Damit ist die Frage von Ihnen, wo der Proidlsche Weinbrief bleibt, beantwortet. Denn kaum hatte man wagemutig Ende Mai seine Reifen gewechselt und Sommerdiesel getankt, war zu überlegen, wie man sein Vehikel schwimmfähig macht. Einige Tage später musste ich feststellen, dass ausgerechnet unser Traktor aus italienischer Produktion ob der plötzlichen Hitze heiß läuft. Womit die Frage auftaucht, ab welchen Temperaturen in Italien ein Arbeitsgerät nicht mehr zu funktionieren braucht. Nachdenklich füge ich hinzu, dass das besagte Gerät auch im Winter nur ungern seine Dienste tut. Also eine Maschine für die angenehme Übergangszeit, die aber offensichtlich vom Aussterben bedroht ist. Daher hat's der Traktor gut und wird wohl eher aufgrund von Altersschwäche als Überbeanspruchung verschrottet werden.

Ich hoffe, dass nicht zu viele von Ihnen von den Wetterkapriolen der letzten Monate betroffen waren. Aber betroffen sind wir wohl alle, wenn man den Klimaprognosen der Fachleute nur ansatzweise vertraut. Ich gebe gerne zu, dass ich diesbezüglich mittlerweile recht vorsichtig bin. Wenn wir Menschlein mit wichtiger Miene über die nächsten 50 Jahre befinden, ist der Irrtum meist nicht weit.

Ein schönes Beispiel aus der Geschichte: Als die DDR im Koreakrieg den sozialistischen Brüdern in Nordkorea gegen die amerikanischen Imperialisten nicht nur mit technischem Gerät, sondern auch mit großzügigen Krediten beistand, passierte wohl ein Prognosefehler. Unter dem Slogan „Kaffee für die DDR“ sollten die Verbindlichkeiten mit Kaffee abgegolten werden. Beginn der Lieferungen: 1990!

Eine handfestere Prognose ist mir vor kurzem angesichts dieser unsäglichen „Mode“ entwischt, bei der den jungen Herren die Hose auf den Knien hängt. Haben Sie so einen zu Hause? Schönen Gruß von mir, in 50 Jahren wird der Hintern dort sein, wo die Hose jetzt ist.

Bevor wir uns dem Weinjahrgang 2012 widmen, ein kurzer Hinweis:

In der Woche ab dem 15. Juli sind wir in Tirol und Vorarlberg mit Besuchen und Auslieferungen beschäftigt. Bestellungen lassen Sie uns bitte daher bis 13. Juli 2013 zukommen. In der Woche davor sind Andrea und ich im Urlaub. Wundern Sie sich daher nicht, am Telefon eine andere freundliche Stimme zu vernehmen.

Nun aber zum Jahrgang 2012. Kapriolen gab es da nur im Frühjahr. Nachtfröste, vor allem im Weinviertel und Kamptal, reduzierten die Erntemengen vornehmlich beim Grünen Veltliner recht kräftig. Bei uns war der Schaden nur gering und reichte höchstens fürs Jammern. Von da weg bis Mitte September könnte man den Jahrgang von der Witterung her als Zwilling seines Vorgängers bezeichnen. Tendenziell zu trocken, mit recht kräftigen Hitzeperioden, sonst aber unkompliziert. Ab Mitte September haben sich die zwei Jahrgänge doch

deutlich auseinanderentwickelt. blieb es 2011 bis lang in den Oktober hinein sehr warm, wurden die Nächte 2012 zunehmend frisch und kalt. Sie wissen schon, welche Vorteile das hat. Die Säure bleibt um Einiges höher, die Zuckerproduktion wird merklich verlangsamt. Zu der Zeit war der Veltliner schon recht reif, daher ist hier der Unterschied zu den 2011ern nicht so groß.

Grüner Veltliner Ehrenfels und Pellingen, geerntet um den 20. November, präsentieren sich reich und reif, haben aber im Vergleich zum 2011er mehr Eleganz zu bieten. Die leichteren Veltliner mussten bis spätestens Mitte Oktober im Keller sein. Dass wir es oft richtig getroffen haben, bestätigen gute Bewertungen und vor allem Ihre Rückmeldungen. Da es zunehmend ein Problem wird, in heißen Jahren leichte Veltliner mit Tiefgang zu erzeugen, beginnen wir gerade auf 400 Metern über Senftenberg in Lagen auszupflanzen, wo mein Vater bestenfalls an Klee für die Pferde gedacht hätte.

Es liegt in der Natur der Sache, dass die später reifenden Sorten Riesling, Muskateller und Traminer deutlicher von der Abkühlung profitieren konnten. So präsentieren sich die leichten Rieslinge und vor allem der Muskateller in einer für uns beinahe beleidigenden Frühform. Nachdem die kräftigen Lagenrieslinge erst in den letzten Tagen von der Hefe genommen wurden und erstmals beurteilbar sind (ein weiterer Grund für die Verspätung des Briefes), kann ohne Übertreibung prognostiziert werden, dass da Schönes auf Sie zukommt. Ist der normale Pfeningberg schon recht charmant und zugänglich, gibt es heuer erstmals unter dem Titel „Opas Pfeningberg“ ein paar Flaschen von den ältesten Stöcken, die mein Vater gepflanzt hat. Tiefgründig und abgeklärt, so könnte man ihn beschreiben. In der Preisliste finden Sie ihn noch nicht, er wird genauso wenig oder viel wie der Riesling Ehrenfels kosten. Für den Hochäcker wurden aufgrund der Trockenheit nur die Trauben von den 42 Jahre alten Stöcken genommen, die jüngeren Anlagen kamen in den Riesling Steilheit. Spannungsgeladen, mineralisch trocken präsentiert sich dieser Wein.

Damit zum Riesling Ehrenfels. Den braucht man nicht extra zu beschreiben, da liegt mir etwas ganz anderes am Herzen! Wie Sie bemerkt haben, sind die beiden Ehrenfels im Preis doch um Einiges gestiegen. Ja, darf man das in solchen Zeiten?

Der neuen Bescheidenheit entsprechend sind Österreichs Politiker in den letzten Jahren mit gutem Beispiel vorangegangen und hatten sich Nulllohnstunden verordnet. Welch ein fatales Signal, geistiges Eigentum, Musik, alles hat gratis zu sein. Immerhin lädt man sich ja alles selbst herunter. Für mehr Risikobereitschaft und Arbeit mehr Lohn, geht nicht, entspricht nicht dem Zeitgeist. „Ja, sind wir denn nur mehr von Nullen umgeben?“ Einfacher, rationeller, billiger, das bestimmt unser Denken. Bauhaus im Kopf – kein Platz mehr für Stuck und andere Verzierungen.

Auch bei uns gibt es die guten einfachen Weine aus den ebenen Lagen, wo wir auf die Kosten achten und vieles rationalisieren, um preisgünstig bleiben zu können. Beim Ehrenfels und artverwandten Steillagen war mir der Aufwand immer völlig egal. Der war von Anfang an zu teuer für all die Profis, die glauben, uns die Welt nur mit Zahlen erklären zu können. Bei denen gäbe es den Wein nicht, die hätten aus Kostengründen erst gar nicht mit der Bepflanzung angefangen.

- Wir werden uns auch in Zukunft Kosten-Nutzen-Rechnungen ersparen, wenn es um die Qualität geht.
- Sie können sich sicher sein, dass im Weingarten und Keller jede noch so kleine Menge individuell und nicht rationell ausgebaut wird.

- Keine noch so wichtige Verkostung, kein noch so verlockend schnelles Geschäft wird uns dazu bringen, mit den mittlerweile branchenüblichen Methoden die Weine „schneller fertigzumachen“.
- Wie Sie wissen, arbeiten seit einiger Zeit zwei von unseren Kindern im Betrieb mit. Wir haben deshalb aber nicht die Menge gesteigert, sondern Vieles verfeinert und verbessert.

Von Einigen habe ich ja schon hören dürfen: Also seit dir Patrick hilft...! Und sie haben ja recht. Wobei mein Sohn einige teure Eigenheiten von mir geerbt hat. Er schleppt gerne Steine durch die Landschaft, reißt Bäume aus, selbstverständlich nur wenn keine Naturschützer darauf sitzen, und versetzt Berge zum Wohle einiger Weinstöcke. Zu dem Zweck hat er sich einen beachtlichen Körper antrainiert, aber allein der Kalorienverbrauch dafür verteuert den Ehrenfels schon um Einiges.

Und so hoffen wir auf Ihr Verständnis, dass wir nicht als Nullen vor Sie hintreten wollen, sondern frohgemut für ehrliche Arbeit ebensolchen Preis verlangen.

Dieses ständige Vereinfachen und Hinunterlizitieren, dass immer mehr und größere unübersichtliche Einheiten hervorbringt, hat ja unter dem Motto „Wer reitet da durch Nacht und Wind? Es ist ein Pferd, getarnt als Rind!“ Lustiges zu Tage gebracht. Waren Sie auch so entsetzt, dass unsere vielen Freizeitpferde mit ihren rumänischen Artgenossen, die man ebendort nicht mehr auf höherrangige Straßen lassen will, nicht auf den grünen Wiesen des Gutes Aiderbichl landen, um von dort direkt in den Pferdehimmel aufzusteigen? Was für ein Skandal! Oder ist es nicht doch eher ein Skandal, dass wir nur noch nach Aktionen und Schnäppchen suchen, anstatt nach Lebensmitteln? Dafür hat uns der Herrgott unsere Sinne, so etwa den Geschmack, gegeben. Vom Taschenrechner hat er nichts gesagt. Dabei braucht man nicht nur an Nahrungsmittel zu denken. Auch beim Wein wird vermehrt der gute Markenname renommierter Winzer benutzt, um beim Weißwein aus den großen Tanks des Weinviertels und beim Rotwein aus den ebensolchen des Burgenlands Massenware gewürzt nach Art des Hauses unters aktionsgestählte Volk zu bringen. Den Seligen, die mit Freude ihren kleinen Geheimtipp-Winzer in sämtlichen Supermärkten, Tankstellen und Würstelbuden Österreichs, halb Europas und auch auf der restlichen Welt immer wieder entdecken, wollen wir ihre Freude durchaus gönnen. Schließlich muss das ja auch alles jemand trinken.

Schade, wir könnten noch alle im Paradies sein. Man stelle sich vor, Adam und Eva wären Chinesen gewesen. Den Apfel gäbe es wohl noch, aber was wäre aus der Schlange geworden? So aber sind wir vor der nächstbesten Tiefkühltruhe im Supermarkt gelandet. Um all jene, die das noch immer mit dem Paradies verwechseln, brauchen wir uns nach dem christlichen Motto „Selig sind die im Geiste Armen“ keine weiteren Sorgen mehr zu machen.

Selbstverständlich wage ich das nur zu schreiben, weil ich weiß, dass die meisten, die diesen Brief lesen, sich durchaus selbst um die Qualität ihrer Ernährung kümmern, statt immer mehr staatliche Kontrolle, Konsumentenschutz und zu Tode zertifizierten, kommissionierten, kontrollierten und mit 98 Gütesiegeln versehenen Einheitsbrei in bunten Verpackungen zu fordern.

Konsumentenschutz hilft manchmal, Geschmack und Verstand immer!

Geschmack in seiner schönsten Form, so könnte man den Traminer 2012 umschreiben. Liebhaber dieser Sorte werden schon mit dem normalen Traminer ihre Freude haben. Mit

vollem Risiko Ende November, ohne jede Bortritys geerntet, entstand ein richtiger Gardewein aus 75% Gewürz- und 25% Gelbem Traminer.

Vor dem nächsten Wein muss man wirklich so manchen Konsumenten schützen, daher gibt es nur eine kleine Menge vom Gelben Traminer als Proidls Selektion. Nichts für ängstliche Gemüter! Würde man mit ähnlichem Vollgas über die Autobahn brettern und erwischt werden, dürfte man ein paar Jahre lang kein Auto mehr steuern. Da geht's uns Weintrinkern besser. Wir können eine halbe Palette faden Grünen Veltliner geschmackstechnisch durch eine Flasche dieses Elixiers ersetzen, ohne uns strafbar zu machen. Keine Angst, die 0,5 l Flasche kostet € 23,50, eine halbe Palette Grünen Veltliner bekommt man darum noch nicht. Um die Geschmacksnerven wieder frei zu bekommen, würde sich der Frizzante, von Patrick vinifiziert, anbieten. Ein fruchtig beschwingtes Gläschen macht den Gaumen wieder frei für seinen Riesling „Generation X“, der aber so wie Patrick noch viel Zeit hat und daher erst im Herbst vorgestellt wird.

Bis dahin wünschen wir Ihnen und uns keine weiteren Wetterkapriolen mehr und möchten uns mit einem typischen Ausspruch von Sohn Philipp, der sich weniger ums Bäumeausreißen, sondern mehr um seine fröhlichen Weisheiten kümmert, verabschieden:

Alkohol ist chemisch betrachtet ... eine Lösung!

Mit besten Grüßen,

Ihre Winzerfamilie Proidl

PS: Konsequenter wie die Amerikaner sollte man sein.

Noch vor einigen Jahrzehnten hatte Senftenberg den Ruf ungenießbar saure „Bogerlweine“ zu erzeugen, die knapp unterhalb der Baumgrenze nur notdürftig reif wurden. In den letzten Monaten wurden einige dieser „Bogerlweine“ mit höchsten Ehren bedacht. Beim Wine & Spirits Magazine erhielt der Riesling Ehrenfels 2011 mit 94 Punkten die höchste Bewertung für einen österreichischen Riesling aus diesem Jahrgang. Die Riesling TBA 2009 brachte es beim Chicago Beverage Tasting Institute als erster niederösterreichischer Wein überhaupt auf 99 Punkte. So sind sie die Amerikaner, helfen zuerst, mit ihren CO₂-Schleudern vernünftiges Weinklima in Senftenberg herzustellen, und bewerten anschließend die Erzeugnisse ihrer eigenen Bemühungen durchaus großzügig. Nicht nur in Amerika gab es gute Auszeichnungen für unsere Weine. Näheres können Sie gerne unserer Homepage entnehmen. Die kann, da das momentan sehr aktuell ist, meinetwegen die halbe Welt ausspionieren, wenn nur nachher alle Spione vernünftig bestellen. Ja, soll man denn all die schönen Daten, die wir so gerne preisgeben, einfach in den Mistkübel schmeißen? Unsere Tochter Raphaela hat im Winter einige Monate in Barcelona gearbeitet, da wurde natürlich recht oft „geskyppt“. Mit dem Wissen von heute tut es mir nur leid, zuerst immer gleich das Gesicht in die Kamera gehalten zu haben.