



WEINGUT HIRTL - TYPISCH WEINVIERTEL



Die Begegnung von 300 Jahren Tradition mit dem Esprit der modernen Genusskultur macht das Weingut Hirtl aus Poysdorf im Herzen des Weinviertels aus. Herkunftstypische Weine, hochwertige Qualität und persönliche Betreuung durch das Winzerpaar Andrea und Martin Hirtl sind schon seit ihrer Betriebsübernahme im Jahre 2001 das Leitbild der Familie. Da der stärkste Ausdruck von Herkunft im Weinviertel der Grüne Veltliner unter der Appellation Weinviertel DAC ist, bietet das Weingut Hirtl ein derart breites Spektrum pfeffriger Veltliner an, wie sonst nur wenige Weingüter zwischen Manhartsberg und March. Daneben liegt der Fokus auf Rotweinen von internationaler Stilistik. Mit der körperreichen Cuvée One in Red etwa spannen die Hirtls den Bogen von Poysdorf bis Bordeaux.

„Unsere Weine sind langlebige, stilsichere Weinviertler mit Tiefgang und Struktur. Wir achten darauf, dass sie eine gute Lagerfähigkeit zeigen und sehr gute Speisenbegleiter von der traditionellen österreichischen Küche bis zur internationalen Gourmetküche sind“, sagt Andrea Hirtl. Um Stil und den typischen Weinviertler Charakter in die Weine zu bringen, arbeitet Martin Hirtl so naturnah wie möglich in den Weingärten. Nur so können die Weinstöcke kräftig und gesund bleiben. Bei der Lese wird streng selektiert und im Keller bleiben die Weine lange auf der Feinhefe, damit sie runde Eleganz entwickeln können. „Von schnellen Trends und Moden halten wir nichts, denn das wäre mit unserem Bekenntnis zum Weinviertel nicht vereinbar,“ erklärt Andrea Hirtl. Die permanente Weiterentwicklung in Sachen Qualität bedeutet ebenso, sich neben der ständigen Überprüfung durch die KundInnen auch Zertifizierungen zu stellen. So hält das Weingut Hirtl seit 2012 das Zertifikat als Weinviertel Leitbetrieb.

WEINGUT HIRTL - TYPISCH WEINVIERTEL SEIT 1729

1729 setzte ein Winzerpaar einen Weingarten nahe eines kleinen Dorfes 60 km nördlich von Wien aus und stellte damit seine eigene Uraufführung. Heute ist dieses kleine Dorf die Weinstadt und Sekthochburg Poysdorf, und Winzerdynastien wie die Hirtls haben sie dazu gemacht. Diese Tradition und Geschichte weiterzutragen, ist eine große Verantwortung und Ehre, die Andrea und Martin Hirtl bereits ihren Kindern Christian und Markus vermitteln.

◆ DIE FAMILIE



Das Mastermind hinter den stilsicheren Weinen aus dem Hause Hirtl ist Martin Hirtl, Absolvent der Weinbauschule Mistelbach und Kellermeister. Der Tüftler ist ständig auf der Suche nach Weiterentwicklung und sprudelt vor neuer Ideen. Deshalb hält er sich auch immer kleine Anlagen zurück, um dort neue Methoden auszuprobieren.

Andrea wurde durch die Liebe ins Weinviertel gezogen. Im Weingut ist sie zuständig für Marketing und Verkauf. Ihre Konsequenz und Kraft haben dem traditionellen Weingut viel frischen Wind gebracht. Die beiden Söhne Christian und Markus schnuppern bereits in den Betrieb hinein und lernen so über die Verantwortung gegenüber der Geschichte, der Weinstadt, der Natur und dem Kunden.

◆ PRODUKTION

Umgesetzt wird diese Verantwortung auch in den 20 Hektar Weingärten, die verstreut über die Großgemeinde Poysdorf zu finden sind. Dort wird nachhaltig mit der Natur aber auch unter Berücksichtigung der spezifischen Bedürfnisse der einzelnen Sorten gearbeitet. Begrünung für ein aktives Bodenleben und ein bedachtes Laubwandmanagement je nach Hanglage und Mikroklima sind dabei das Um und Auf. Jedoch ist Martin Hirtl überzeugt, dass der State of the Art oft nicht reicht, um herausleuchtende Qualitäten zu erreichen: „Wir setzen auf Traubenteilung anstatt auf die weit verbreitete grüne Ernte. Denn beim Ausdünnen wird der Rebstock daran gehindert, seine Kraft gleichmäßig zu verteilen. Deshalb lassen wir ihm alle Trauben und teilen diese in der Hälfte. Damit ist eine gleichmäßige Entwicklung des Rebstockes gewährleistet, was ihn gleichzeitig widerstandsfähiger hält.“ Im Keller setzt Martin Hirtl temperaturgesteuerte Stahltanks für die klassischen Weißweine und Barriquefässer aus Allier Eiche mit mittlerer Toastung für die Rotweine ein.

TYPISCHE BÖDEN FÜR TYPISCHE WEINE

Ein Drittel der Weingärten sind dem Grünen Veltliner gewidmet, wodurch das Weingut Hirtl das ganze Potential und die vielen Facetten dieser faszinierenden Rebsorte zeigen kann. Um diese Charaktertiefe noch besser herauszuarbeiten, setzen die Hirtls auf Lagenweine.

„Jeder Poysdorfer Winzer, der etwas auf sich hält, muss einen Weingarten am **KIRCHBERG** haben“, lautet ein Poysdorfer Sprichwort. Das liegt wohl daran, dass dieser exponierte Südhang mit seinem lockeren Lössboden und leichtem Schotter seit jeher eine hochwertige und damit sehr begehrte Lage ist. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem fein-exotischen, pfeffrigen Klassiker mit anregendem Säurespiel entwickeln. Im Sortiment der Hirtls finden sich deshalb gleich zwei Veltliner aus dieser Lage: Der Weinviertel DAC Kirchberg und der Weinviertel DAC Franz. Letzterer wird vom Onkel Franz des Winzers Martin in mühevoller Handarbeit liebevoll kultiviert und gelesen. Nur die Abfüllung übernimmt der Neffe.

Kraftvoller und dichter bei intensiver Nase nach Pfirsich und Würze am Gaumen wird der Grüne Veltliner am **WALDBERG**. Das bewirkt der Lehmenteil im lockeren Sandboden und mit der Südlage sind hohe Reifegrade möglich. Deshalb wächst auch der Weinviertel DAC Reserve auf dem Waldberg.

Die **BÜRSTING** gehört zu den höchsten und windigsten Lagen rund um Poysdorf und besteht größtenteils aus einem feinen Gemisch aus Sand und Schotter. Dadurch wird der Grüne Veltliner besonders fein in seiner Struktur, entwickelt lebendige Vielschichtigkeit und zarte Kernobst- und Pfeffernoten.

Die **HERMANNSCHACHERN** sind die älteste urkundlich erwähnte Weinriede Poysdorfs und erstreckt sich auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem Lehmboden wird seit Anfang des 14. Jahrhunderts Wein angebaut. Bester Platz also für den üppigen Giganten Chardonnay Selection.

WEIßER BERG und **RÖSSELBERG** sind Hügelkuppen mit sandig-lehmigen Böden, die sich sehr gut für Chardonnay, Weißburgunder und Gelben Muskateller eignen. Am glühend heißen Veigelberg finden die Rotweine ein perfektes zu Hause. Der leichte Lössboden und die südliche Ausrichtung bringen saftige Frucht, frische Säure und viel Potential durch die hohe Reife.

Das Weinviertel und besonders Poysdorf ist geprägt von pannonischem Klima mit kontinentalem Einfluss. Das bedeutet extrem heiße Sommer und sehr kalte Winter. Temperaturunterschiede von über 60 Grad Celsius in einem Jahr sind möglich. Außerdem zählt das Weinviertel zu den trockensten Gebieten Österreichs. Größtenteils findet man Löss- und Schotterböden. Löss ist eine Flugsandablagerung aus den Eiszeiten und ein sehr leichter, durchlässiger Boden. Der Schotter und die sanft hügelige Landschaft machen die Geschichte des Gebietes sichtbar, als das Weinviertel noch am Meeresgrund lag. Steht man auf der Kuppe des Rösselberges, vermeint man die Wellen des Meeres noch zu erkennen, und gräbt man dort ein wenig, findet man bald fossilisierte Meereslebewesen.

WEINVIERTEL LEITBETRIEB - QUALITÄTSSTANDARD WEINVIERTEL



Dieses Qualitätsmanagement-System, das 2007 vom Weinkomitee Weinviertel und dem Institut für Marketing und Innovation an der Universität für Bodenkultur Wien entwickelt wurde, umfasst Überprüfungen in den Bereichen Nachhaltigkeit in der Weingartenarbeit, Qualität im Sinne der Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit, Marketing und schließlich auch den Service und die Infrastruktur am Weingut. Bewertet wird in drei Stufen, beginnend beim Weinviertel-

Aufsteigerbetrieb, über den Weinviertel Vorzeigebetrieb bis zum Weinviertel Leitbetrieb an der Spitze. (mehr Information auf www.weinvierteldac.at)

◆ WEINVIERTEL DAC

2003 kam mit dem Weinviertel der erste DAC Österreichs auf den Markt. DAC steht für Districtus Austria Controllatus und bedeutet kontrollierte Herkunftsqualität eines Weinbaugebietes. Damit ist über den allgemeinen strengen Qualitätswein-Richtlinien hinaus sichergestellt, dass das verarbeitete Traubenmaterial aus dem Weinviertel stammt und der Wein das typische Profil seines Weinbaugebietes zeigt. Im Weinviertel konnte das mit einer Anbaufläche von über 40 % nur der Grüne Veltliner sein. Ein Weinviertel DAC ist also immer ein mittelgewichtiger Grüner Veltliner, trocken, ohne Holzeinsatz oder Botrytis, fruchtig nach Apfel bis Ananas aber stets mit dem typischen Pfefferl. Seit 2010 wird mit der Weinviertel DAC Reserve auch die kräftige Liga des Weinviertels präsentiert. Hier muss der Grüne Veltliner ab 13 vol. % Alkohol aufweisen und darf Holz- und Botrytisnoten zeigen.

Rückfragehinweis

Presse: Antrey wein.image.gestaltung. - Mag. Viktoria Antrey

T: 02552/ 40294 . M: 0664/ 555 63 34 . wig@antrey.at . <http://weinimagegestaltung.antrey.at/pmhirtl.at>

Weingut: Weingut Hirtl . Tel: 0699/ 140 00 611, www.weingut-hirtl.at, office@weingut-hirtl.at

Fotocredit: Abdruck honorarfrei mit dem Fotocredit Petr Blaha oder Steve Haider. Wir bitten um ein Belegexemplar.