



Gols, im Feber

Sehr geehrte Damen und Herren!
Liebe Freunde von JURIS!

Haben Sie beim Verkosten eines Weines schon das Gefühl gehabt: „Moment einmal, den hatte ich schon!“? Mir ist es unlängst so passiert. Auf einer großen Veranstaltung in Berlin konnte ich einige der gefragtesten Weine der Welt probieren. Ich spreche hier von den sogenannten „Jointventure-Weinen“, die zur Zeit so groß in Mode sind. Und ich bin ernstlich besorgt. Nebeneinander probiert konnte ich zwischen Jointventure aus Italien und Jointventure aus Chile wenig Unterschiede feststellen. Völlig verunsichert war ich als auch Jointventure aus Argentinien und Kalifornien keine merkliche Abwechslung brachten. Alle miteinander von perfekt reifen Trauben, modernst vinifiziert, manchmal auch von den gleichen „Winemakern“. Sehr gute Weine, aber ich konnte mich des Eindruckes einer gewissen „noblen Fadesse“ nicht erwehren.

Wir, vom Weingut JURIS, halten von einer derartigen Coca-Colasierung ziemlich wenig. Unser Ziel ist es, ganz im Gegenteil, eine eigene, erkennbare Stilistik zu entwickeln, die man über die Jahre hinweg nachvollziehen kann.

Sie, als unsere Stammkunden, unterstützen uns darin mit Ihrer Treue, aber auch durch konstruktive Kritik. An dieser Stelle möchten wir danke sagen für Ihr Vertrauen, es ist uns Auftrag für die kommenden Jahrgänge.

Der Jahrgang 1999

1999 war ein würdiger Abschluss des Jahrtausends. Es kam zu keinen bemerkenswerten Frostschäden. Der Austrieb verlief befriedigend. Beklagen konnten wir höchstens den hohen Fruchtansatz, was bedeutet, dass wir sehr viel Arbeit mit dem Ausdünnen haben würden. Die frühen Sorten verblühten sehr gut. Daraufhin trat etwas wechselhaftes Wetter ein, was aber weiters zu keinen nennenswerten Verrieselungsschäden führte.

Die „grüne Ernte“ findet in zwei Durchgängen statt. Ein erstes Mal bei Erbsengröße der Beeren, um eine gute Positionierung der verbleibenden Trauben am Stock zu erreichen. Es muss Licht und Luft in den Stock um einen Reifevorsprung zu erzielen. Das zweite Mal wird in der Traubenverfärbung ausgedünnt. Man erkennt besonders reife Trauben an ihrem Färbungsgrad und belässt sie am Stock.

Die Niederschlagsverteilung während des Sommers war gut. Es kam zu einer guten Traubenentwicklung. Vereinzelt, hörten wir, gab es Gescheinsbotrytis. Diese frühe Erscheinung der Botrytis befällt das Kammgerüst und beeinträchtigt den Nährstoffaustausch. In der Folge kommt es zu notreifen Beeren, die sehr unterschiedliche Zuckerwerte aufweisen. Wieder ein Zeichen für uns, auf exakte Laubarbeit zu achten.

Weißwein 1999 zeichnet sich durch reife Aromatik mittleren bis kräftigen Körper und gute Balance aus. Ich neige dazu dem Rotwein 1999 ein gleich hohes Qualitätspotential wie 1997 zu geben, wengleich er in seinem Charakter eher burgundisch ist.

Die einzelnen Monate im Überblick:

Jänner

Unser erster Auftritt in der deutschen Hauptstadt auf Einladung unseres neuen Importeurs „Weinhandel“ Eckhart Lösekrug und Gabi Schnurnberger. Schweizer Kollegen besuchen uns. Im Rest. Caruso in Baden bei Wien moderiert Axel einen Abend zum Thema „JURIS“.

Feber

Wir beginnen mit dem Rebschnitt.

März

In Rust eröffnet das Restaurant Inamera. Gerüchte wollen nicht verstummen, dass unsere Namensgleichheit keine zufällige ist. Wollten wir unbedingt in ein Restaurant investieren, würden wir es natürlich in Gols tun. Im Rest. Inamera jedenfalls finden Sie viele unserer besten Weine auf der Karte. Ein Besuch lohnt sich. Die ProWein in Düsseldorf führt uns nach Deutschland. Weiter nach Holland, wo Tjeerd Dijkstra und Clara Gruben von Q-Vignes sehr engagiert unsere Weine verkaufen.

April

Die 97er Rotweine kommen in die Flasche. Zahlreiche Besuche bei uns am Weingut bestätigen uns aber auch die hervorragende Qualität der 98er, die noch im Fass liegen. Ewald Kraxner vom Hotel Lanersbacherhof im Tuxertal besucht uns mit seinen Freunden.

Mai

Unsere Frühjahrspräsentation am 1. und 2. Mai ist sehr gut besucht. Wir haben erstmals auch die Möglichkeit all unseren Stammkunden das neue Presshaus zu zeigen. Weingut JURIS ist jetzt eine harmonische Einheit. Danach besucht Axel die London Wine Trade Fair. Eine Abordnung der schwedischen Weinbruderschaft besucht unseren Keller in Gols. Die Academie du Vin tagt im Schloss Esterhazy in Eisenstadt. Axel versucht dabei den St. Laurent als wertvollen Bestandteil der klassischen österreichischen Rotweinsorten zu erklären.

Juni

Die „Wein-Burgenland“ im Eisenstädter Schloss, veranstaltet von den renommierten Weingütern und der burgenländischen Weinwerbung, wird die glanzvollste Präsentation burgenländischer Weine die wir kennen. Steven Brooks, der englische Spezialist für Süßweine, kommt nach Gols um für sein neues Weinbuch zu recherchieren. Wir fahren zur Vinexpo nach Bordeaux. Auf Einladung von Jean-Marie Lacaussade, dem Bürgermeister von Margaux, wohnen wir in seinem Privathaus und sind von solch Gastfreundschaft schier überwältigt. Auch konnten wir einige interessante Weingüter im Medoc, wie Chateau Margaux und Chateau Rauzan Segla, besuchen. Zurück in Österreich führt uns das Steigenberger Weinpicknick nach Bad Tatzmannsdorf, wo wir in ungezwungener Atmosphäre über Weine plaudern (- und sie natürlich auch verkosten). Vielen Dank Dir. Andreas Felleis und Norbert Oblak für die Einladung zu diesem glänzendem Fest.

Juli

Das Ordensfest des St. Fortunat führt uns nach Weißenkirchen in der schönen Wachau (Anm. Weinbaugebiet im westlichen Niederösterreich, an der Donau gelegen).

August

Im Schloss Fuschl gestaltet Axel einen kulinarischen Abend im unvergesslichen Ambiente dieses ehrwürdigen Schlosshotels.

September

Edgar Ludl besucht uns mit seinen Freunden aus Norwegen. Der Auslandsösterreicher ist einer der bekanntesten Köche in diesem Land. Auf seiner Weinkarte findet sich eine Vielzahl österreichischer Spitzenweine. Im Naturhistorischen Museum in Wien findet eine großartige Eröffnung der mittwöchlichen Muschelabende statt. Im Kuppelsaal gibt es Mittwochs zu verlängerter Öffnungszeit Muschelessen, dazu Spitzenweine von zwei verschiedenen Weingütern. Vielen Dank Dir, Salzner von der Eurest für die Einladung und Gratulation zur tollen Idee. Am 17. September ernten wir unseren bisher gelungensten JURIS Villa, unseren Wein aus Ungarn. Die JURIS Tafelrunde tagt zum Thema Ente. Gekocht hat Alain Weissgerber vom Restaurant Blaue Gans in Weiden/See. Beginn der Lese in der letzten Septemberwoche. Und nicht zuletzt veröffentlichen wir unsere roten 97er der JURIS-Linie. Jeder unserer 5 Rotweine bekam von der jungen Designerin Roswitha Polland ein Kleid gewidmet, das in seiner Art den Charakter des Weines beschreiben sollte.

Oktober

Zwei Tafelrunden beschäftigen uns Ende des Monats. Bernhard Rieder vom Ruster Restaurant Inamera und Hubert Fasching aus dem Kurhotel Bad Schönau begeistern unsere Tafelritter mit ihren kulinarischen Interpretationen.

November

Das Gasthaus zur Dankbarkeit aus Podersdorf besucht uns in Gols und wir vereinbaren eine gemeinsame Tafelrunde im Jahr 2000. Die Messe „Alles für den Gast“ zieht uns nach Salzburg. Danach folgt als Abschluss unserer Tafelrundensaison das Martinigansl vom Restaurant Rusterhof der Familie Tina und Michi Mooslechner. An dieser Stelle vielen Dank an alle mitwirkenden Gastköche. Wir wissen es sehr zu schätzen, dass sie die Zeit gefunden haben einen Abend für uns zu gestalten. Danach folgte ein richtiges Präsentationsgewitter mit Kulinariken und Degustationen in München im Hotel Bayrischer Hof, in Hamburg im Hotel Hollenstedter Hof, in Bremen im Restaurant Weserblick und in Düsseldorf im Hotel Am Zault. Für die Union Européene de Gourmet gestaltet Axel einen Abend zum Thema Bordeaux-Weine.

Dezember

Der Präsident der Wiener Ärztekammer, Dr. Walter Dorner, besucht uns mit einer Gruppe. Vielen Dank Mag. Michael Stock für die Organisation dieses schönen Abends auf JURIS und im Gasthaus Zur Dankbarkeit. Die Jagdgesellschaft Dr. Brill macht aus Deutschland kommend bei uns Station, bevor es zur Jagd nach Ungarn weitergeht.

Für den Skiclub Arlberg, den ältesten der Welt, gilt es 2001 den 100jährigen Geburtstag zu feiern. Wir freuen uns sehr, dass dazu zwei unserer Weine Mittel zum Zweck sind. Es wurde eigens dazu ein Etikett kreiert, das die Metamorphosen des alpinen Schilaufs darstellt. Von jeder Flasche, die verkauft wird, erhält der Club ÖS 10,- für die Nachwuchsförderung. Diesen Wein gibt es nur exklusiv in St. Anton, St. Christoph, St. Jakob, Zürs, Lech und Stuben zu kaufen.

Verehrter Leser dieser Zeilen, wenn Sie jetzt der Meinung sind unser Leben besteht nur aus Kulinariken und Präsentationen, dann betrachten Sie nur die eine Seite der Medaille. Zwischen diesen Terminen und während dieser, gibt es eine Menge Arbeit im Weingarten und im Keller.

Möglich, das alles unter einen Hut zu bringen, ist es nur deswegen, weil wir ein Familienbetrieb sind. In den letzten 10 bis 15 Jahren haben zwei Generationen Stiegelmars gleichzeitig ihre Leistungen in das Weingut eingebracht. Unschätzbar und unbezahlbar was möglich wird wenn Vater und Sohn,

Mutter, Tochter und Schwiegertochter in eine Richtung ziehen. In dieser Zeitspanne passierte auch das sogenannte „österreichische Weinwunder“ und wir waren in der Lage davon in großen Maße mitzupartizipieren.

Georg und Theresia ziehen sich nun mit Anfang 2000 aus der ersten Reihe zurück und überlassen Axel und Herta die Entscheidungen zu treffen. Aber Sie ahnen es, im Prinzip bleibt alles in allem beim altbewährten Teamwork. Auch Tochter/Schwester Eva Ensbacher wird weiterhin die Stütze unserer Verwaltung sein und natürlich werden Georg und Theresia nach wie vor ihre Erfahrungen aus 40 Jahren „Leben mit Wein“ einbringen. Wir wollen mit frischem Elan und Schwung in die Zukunft gehen und hoffen, dass Sie uns auch weiterhin die Treue halten.

JURIS Tafelrunde

Wir planen wieder einige Termine, die eher im Herbst sein werden.

JURIS Reservierungen für den Jahrgang 1998

Der Jahrgang 1998 bei Rotweinen steht kurz vor der Abfüllung. Veröffentlicht werden wir ihn Ende April zu unserer Frühjahrspräsentation. Sichern Sie sich jetzt noch die letzten Flaschen (siehe Reservierungsliste). Es ist anzunehmen, dass die Mengen in Bälde vergriffen sind. Ab diesem Zeitpunkt werden wir eine Liste für 1999 auflegen.

Weineinkauf

Seit 1999 findet unser Weinverkauf ab Hof nur mehr am **Weingut JURIS, Marktgasse 12-18** statt.

Verkaufszeiten:
Montag bis Sonntag
8.00 bis 11.30 Uhr
14.00 bis 18.00 Uhr

Wir bitten unbedingt bei geplantem Weinkauf um telefonische Voranmeldung und Terminabsprache. **Anfragen und Bestellungen nur mehr unter der Telefonnummer 02173-2748 oder Fax 02173-3323. Neu ist unsere e-mail-Adresse: juris.winery@aon.at**

Für 2000 wünschen wir Ihnen allen viel Glück und Erfolg. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Mit vielen Grüßen

Familie Stiegelmar