



# Wenn der **Vater** mit dem **Sohne** ...

Wenn ein Winzer einen Vater hat, der Georg Stiegelmar heißt, dann wird er uns verzeihen, dass wir sein Porträt mit ihm beginnen.

TEXT VON **MICHAEL PRONAY** FOTOS VON **PETER M. MAYR**

Wir drehen das Rad der Zeit kräftig zurück, nämlich in die Zeit der 1980er Jahre. Axel Stiegelmars Vater, Georg Stiegelmar, war Pionier, Rebell und Aufrüttler mit Auswirkungen weit über seine engere Heimat Gols hinaus. Ausgehend von einer kleinen Greißlerei in Gols machte er den winzigen Nebenerwerbsweinbau zu einem Namen, der inzwischen weit über die Grenzen unseres Landes bekannt ist.

Lassen wir Axel Stiegelmar zu Wort kommen: „Mein Vater war so quasi eine Lichtgestalt. Alle heute prominenten Winzer waren damals entweder noch Schüler oder aber noch keine Qualitätswinzer. Ich habe viel von ihm gelernt, aber das Wichtigste: Um dauerhaft Erfolg zu haben, braucht es Persistenz und Permanenz. Mit irgendwelchen Einzelerfolgen, die wie Eintagsfliegen bald in Vergessenheit geraten, kann man auf Dauer kein Qualitätsimage aufbauen.“

Papa Georg Stiegelmar ging damals in vielfältiger Form neue Wege: Wege, die in der österreichischen Weinwirtschaft noch nicht bekannt waren. Georg Stiegelmar füllte den ersten Weißwein aus blauen Trauben („Clarett“ hieß der damals) im Lande, er kelterte den ersten Strohwein, er war der erste, der die Bordelaiser Methode der Schönong von Rotwein durch geschlagenes Eiweiß

anwendete. Alle diese Dinge waren damals weingesetzlich nicht vorgesehen. Axel Stiegelmar legt aber Wert auf die Feststellung, dass all das mit Wissen der Weinaufsicht als Versuch gelaufen ist. Im Endeffekt ist es aber Georg Stiegelmar zu verdanken, dass alle drei – Weißgepresster, Strohwein und Eiklarschönong – schließlich ihren Weg ins Weingesetz gefunden haben.

Wird heute noch mit Eiklar geschönt? „Nein, wir lassen dem Wein den Luxus der Zeit, die Trübstoffe abzusetzen. Wir haben sie gemessen, sie liegen im selben Bereich wie bei filtriertem Wein.“

In den Jahren 1986 und 1987 war die Nachfrage nach Stiegelmar-Rotwein so groß geworden, dass Papa Stiegelmar – der diesem Nachfrageüberhang eben nicht mit einer Preiserhöhung begegnen wollte – zu einem drastischen Mittel griff: Wer eine Flasche Rotwein kaufen wollte, musste zwei Flaschen Weißwein dazunehmen. „Die damaligen Topgastromen wie Heinz Reitbauer vom „Steirereck“ oder Rudi Kellner vom „Altwienerhof“, die haben sich un-



Stiegelmar gehört eindeutig zu den Spezialisten in Sachen **Blauburgunder**, er hat davon gleich sechs verschiedene im Programm.

sind kommerziell unsere stärksten Marken.“ Zwei weitere Weine sind jedenfalls erwähnenswert. Zum einen die Pinot-Noir-St.-Laurent-Cuvée „St. Georg“, zu Ehren des Herrn Papa so benannt (der erste Jahrgang war 1986), zum anderen die Cuvée „Ina'mera“. Der Name kommt aus dem lokalen Dialekt: Der Satz „Des seind ina mera“ bedeutet „Das sind (von) ihnen mehrere“, und zwar Rebsorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Wobei der lokale Dialekt auch bei Georg Stiegelmars jüngster Kreation, dem „Tricata“, eine Rolle spielt. Das ist ein Blaufränkisch, der nach Art des Amarone oder Sforzato angebaut wird, also eine Art trockener Strohwein mit 15 bis 16% Alkohol. Ja, der Name: Wenn man ihn statt auf der zweiten Silbe auf der ersten kurz betont, dann kommt „Drickata“ heraus: (Ge)trockneter. Der Wein ist zwar alkoholreich, aber dadurch, dass er den doppelten zuckerfreien Extrakt aufweist, wunderschön balanciert. Der aktuelle 2007er findet sich mit 94 Punkten unter den Top Ten im aktuellen Guide *A la Carte*.

Im Hause Stiegelmar setzt man übrigens auf Nachhaltigkeit, und das lange bevor der Begriff in der heutigen Bedeutung überhaupt bekannt war. Der Wein wird im Keller nur durch Schwerkraft bewegt. 2002 wurde die Temperaturregelung im Keller auf Nullenergie umgestellt: Es gibt keine Raumklimatisierung, nur Gebindekühlung: „Meines Wissens waren wir damit die ersten im Lande“, so der Winzer. 

glaublich darüber aufgeregt und das noch weitergetrommelt, als die Kopplung längst Vergangenheit war – aber für uns war's die beste Werbung, wir sind unglaublich ins Gerede gekommen.“

Heute bewirtschaften die Stiegelmars etwa zwanzig Hektar eigene Flächen, Trauben werden von weiteren fünf Hektar zugekauft. „Das ist eine Größenordnung, die man als Familienbetrieb vernünftig bewirtschaften kann, weiteres Wachstum streben wir jedenfalls nicht an“, so Axel Stiegelmar. 80% der ausgesetzten Reben sind rote, der Schwerpunkt liegt auf Pinot Noir und St. Laurent mit je 30% Flächenanteil. Stiegelmar gehört eindeutig zu den Spezialisten in Sachen Blauburgunder, denn er hat deren gleich sechs verschiedene im Programm. „Burgundisch gesprochen gibt's eine Dorflege („Village“), die heißt Selection, und ‚Vieilles Vignes‘ (Alte Reben) unter der Bezeichnung ‚Reserve‘.“ Darüber stehen gleich vier Einzellagen: Unger, Hochreit, Haide und Breienteil. Warum gleich drei Ebenen? „Ich brauche einen wirklich ordentlichen Pinot Noir als Einstiegswein, so um 11 Euro, damit habe ich den Fuß in der Türe, dann kommen St. Laurent Selection und Reserve. Das

■ WEINGUT JURIS

7122 Gols, Marktgasse 12–18  
Tel.: 02173/27 48, [www.juris.at](http://www.juris.at)