



# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Liebe Freunde unseres Hauses!

Der schon ein wenig zur Tradition gewordene Jahresrückblick und die Vorausschau aufs neue Jahr haben sich heuer etwas verspätet - dennoch haben wir für Sie so viel Neues zu erzählen, daß Sie gespannt sein dürfen. Zuerst unser

## Rückblick auf 1993

Im **Jänner** war Axel in Salzburg und Tirol auf der Achse, die Weinproben sind bei Gastronomen wie Gästen wirklich gut angekommen. In London waren wir bei der Präsentation des "Cercle of Excellence" (dem "Kreis der Auserwählten" im Rahmen des Weinsalons) dabei, bei der "Wiener Ferienmesse" und der "Destillata" in Bad Kleinkirchheim zeigte sich Weine wie Brände von ihrer besten Seite.

Anfang **Februar** waren ganz hochrangige französische Winzerkollegen zu Besuch (Patrick Léon von Mouton-Rothschild, Jean-Bernard Delmas von Haut-Brion etc.), im übrigen begannen wir schon mit der Flaschenfüllung - früher als sonst, um die Säure frisch zu erhalten. Im **März** waren Inlandskollegen zu Besuch, wie auch Herren von der Gruppe der Konferenzhotels sowie dem jüngsten Münchner Luxushaus, dem Raffael.

Der **April** brachte die Veroneser Vinitaly mit dem üblichen Rummel am gutbesuchten Österreich-Stand. Die Jungweinpräsentation am 17. und 19. hier in Gols war mit 300 Besuchern eine wirklich schöne Sache, bei der wir uns auch wesentlich intensiver mit den Besuchern beschäftigen konnten. Akzeptanz und Resonanz waren jedenfalls merklich besser - ein Dankeschön an Sie! Bei der Österreich-Präsentation des Kreises der Auserwählten waren wir übrigens schon zum 3. mal - dabei.

Im **Mai** öffneten wir unseren Heurigen, bei der London Wine Trade Fair waren wir ein kleiner Magnet, bei der Prämierung lachte uns ebenfalls das Glück, und im Traditionskaufhaus Harrod's durften wir dem anspruchsvollen Publikum unsere Weine präsentieren. Sogar aus dem fernen Norwegen fand der Spezialitätenimporteur Herr Jilg den Weg in die Untere Hauptstraße.

Im **Juni** durften wir uns wieder beim Kanzlerfest in Wien präsentieren, auf der Vinexpo in Bordeaux waren unsere Weine (Chardonnay und Rote) bei der Prämierung erfolgreich, und unserer Weiterbildung diente ein Besuch auf einigen gar nicht so unbekanntem Châteaux (Lafite, Latour, Haut-Brion).

Der (bei uns nicht so heiße) **Juli** brachte zwei deutsche TV-Teams zu uns nach Gols sowie uns selbst auf eine Studienreise in Sachen Kork nach Portugal. Der **August** lief beim Heurigen wirklich zufriedenstellen, wir hatten - trotz des merklich





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

schlechteren Wetters im Vergleich zu 1992 - keine Anzeichen eines Rückgangs zu verzeichnen. (Wäre uns Petrus wohlgesonnener gewesen, wäre ein echtes Plus herausgekommen. Der Grund: noch mehr Schmankerln, noch mehr Konzentration auf Qualität.) Fachjournalisten aus England und Frankreich erwiesen uns die Ehre ihres Besuchs.

Im **September** gönnten wir uns einen kurzen (aber verdienten) Urlaub; Käse und Wein im Wiener Hotel Imperial machten wiederum eine schöne "Mariage", und dann ging's bereits wieder an die Lese. Das Ergebnis in drei Worten: Wenig, aber gut. Durch Frostschäden ergab sich eine unfreiwillige Mengenbeschränkung von 17hl/ha (gegenüber ohnehin geringen 34 hl/ha im Jahr 1992). Gleichzeitig beträgt die Bepflanzungsdichte, unserer in letzter Zeit ausgepflanzten Rebärten, 5700 Stöcke/ha. Das ist im Vergleich eine dichtere Bepflanzung wie im Grand Cru Classé in St. Emilion. Der Witterungsverlauf mit frühem Austrieb und idealem Wetter bis Juni sowie die Abwechslung Regen/Sonne bis September waren insgesamt für die Rebe besser als das heiß-trockene Vorjahr. Die Weine sind physiologisch voll ausgereift, kräftig in Alkohol und Extrakt, aber keine extremen "Säuerlinge", was wiederum der Bekömmlichkeit sehr entgegenkommt.

Nur ein kleiner Hinweis auf Frostschäden und die Eignung gewisser Lagen für den Weinbau (weil da kürzlich eine Äußerung in einem Fachblatt für einige Verwirrung sorgte): Der Frost kam relativ ungleichmäßig, verschonte beispielsweise so manche unserer Lagen in der Ebene, traf aber auch obere Hanglagen. Ebene Lage pauschal zu diffamieren zeugt von Unkenntnis, wenn man sich nicht im Detail über die Auswirkung informiert.

Im **September** und **Oktober** war Rodungszeit zum geplanten Neuaussatz im Frühjahr. Wir haben die bestmöglichen Cabernet-, Merlot- und Pinot-noir-Klonen aus Frankreich auf trockenresistenten Unterlagsreben aus dem Mittelmeerraum zur Pflanzung ausgesucht. Dazu kommt als Neuanpflanzung noch St. Laurent in einem neuerworbenen Weingarten. Axel machte einen Weinpräsentationsabstecher in die Schweiz und die BRD, und der Jungwein im Faß wollte sorgsam gepflegt sein.

Nach langen Vorarbeiten konnten wir im **November** einen Betrieb in Gols erwerben, der uns mit einem Schlag von all unseren Platzproblemen befreien wird. Darüber unten gleich ausführlicher. Die Salzburger Fachmesse "Alles für den Gast" brachte den gewohnten Besucheransturm mit entsprechendes Interesse. Wir präsentierten unsere Weine außerdem in Klagenfurt im "a la carte", im Salzburger Schloß Mönchstein, im Hotel Bristol und in den "Drei Husaren" in Wien, in der Purbacher Nikolauszeche sowie bei gemeinsamen Vinoveritas-Veranstaltungen. Neben dem intensiven Weihnachtsgeschäft wurde am neuen Objekt





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

fest renoviert, und das täglich bis zu 15 Stunden. (Wer da glaubt, des Winzers Arbeit besteht im wesentlichen aus Lesen, Pressen und Abfüllen, irrt ein wenig ...)

Der **Dezember** brachte eine herbe Enttäuschung: bei der Falstaff-Rotweinprämierung konnten wir uns nicht plazieren. Sind unsere Rotweine wirklich weniger gut als die anderen? Oder haben wir zu unserem eigentlichen Stil gefunden, der sich von den Farb- und Tanninbomben der Kollegen durch Eleganz und Feingliedrigkeit abhebt? Das letzte Wort ist sicherlich noch nicht gesprochen - in Bordeaux, London und in Südtirol fanden unsere Weine jedenfalls hohe Anerkennung.

Auf der diesjährigen Destillata konnten wir vier Medaillen erringen. 1 Goldmedaille für den Chardonnay-Hefebrand und 3 Silbermedaillen für den Tresterbrand vom St. Laurent und Cabernet Sauvignon und für den Quittenbrand. Hier sehen wir den Beweis, daß auch unsere Destillate vorne dabei sind.

## Unsere Weine auf dem Markt

Wie es unserem Stil entspricht, verbreiten wir keine Jubelmeldungen, sondern halten uns an Tatsachen. Nach *Norwegen* gingen die ersten Lieferungen ab. *Österreichische* Weinexporte nach Skandinavien waren in der Vergangenheit zwar keine absolute Seltenheit, dafür aber meist eher im Billigsegment angesiedelt. Die *Schweiz* entpuppt sich als Hoffungsgebiet, das es weiterhin genau im Auge zu behalten gilt. *Deutschland* befindet sich in einer Konsolidierungsphase, wir sehen die Entwicklung allerdings optimistisch, wie übrigens auch in *England*, wo wir der Rezession mit verstärkter persönlicher Präsenz und Weinpräsentationen entgegenwirken.

Auf dem heimischen Markt konnten wir unseren Umsatz steigern, im Gegensatz zu manch anderem Wirtschaftstreibenden hatten wir keine Einbußen zu verzeichnen. Und das, obwohl wir unsere Absatzwege äußerst selektiv gestaltet haben. (Dazu ausführlicher unten.)

## Der gute Name Stiegelmar (1)

Zweimal waren wir im vergangenen Jahr Opfer einer zufälligen Namensgleichheit mit anderen Golser Weinbetrieben, die ebenfalls Stiegelmar heißen. Der eine heißt zufällig auch noch Georg mit dem Vornamen. Daß solchen Dinge - wie auch die Tatsache, daß ein anderer Stiegelmar auf der Grünen Woche in Berlin und in Hamburg die Honneurs macht - wurmen, liegt auf der Hand, noch dazu, wo weniger wohlmeinende Zeitgenossen schadenfreudig mit dem Finger auf uns zeigen. Da wir (und, wie wir überzeugt sind, auch Sie) wissen, daß wir ehrliche Winzer sind, können wir nur jedermann empfehlen, beim Auftauchen solcher Nachrichten sofort auf die





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Nennung der Adresse zu dringen. "Stiegelmar, Untere Hauptstraße 60", nur das sind wir!

## Der gute Name Stiegelmar (2)

Das und noch einige andere Überlegungen bewogen uns, einen alten Namen wiederaufleben zu lassen: JURIS. Einerseits war "Juri" (= Georg) seit Generationen der Spitz- und Rufname der männlichen Stiegelmars, andererseits ist die Assoziation zu "Jus" (= Recht, Rechtschaffenheit) eine zwar zufällige, keineswegs aber unwillkommene. Denn wir glauben nach wie vor, daß absolute Ehrlichkeit ein Programm ist, zu dem wir stehen (und die in unserer Branche in Wirklichkeit möglicherweise weniger verbreitet ist, als man gemeinhin meint). In nächster Zeit wird JURIS vermehrt auf den Etiketten auftauchen - wie auch als Bezeichnung für unser neues Domizil Verwendung finden.

## Das neue Domizil

Wie das Leben so spielt, war es uns im November möglich, ein an der alten Golser Hauptstraßenachse (der Marktgasse 12 - 18) gelegenes Objekt zu erwerben, in das sich in Kürze alle kellerwirtschaftlichen Aktivitäten verlegen werden. Es besteht aus einem ehemaligen Dreifamilienhaus, das einerseits Axel als Wohnhaus benützt, zum anderen werden zwei großzügige Ferienappartements für Urlaubsgäste angelegt. Es ist ein besonders glücklicher Zufall, daß es sich bei dem Anwesen um die Geburtsstätte unseres Großvaters und Vaters handelt. Dieses herkömmliche "Zurück zu den Wurzeln der Vorfahren" soll schrittweise mit der Hervorhebung des Weinguts JURIS Hand in Hand gehen, der Name Stiegelmar wird etwas in den Hintergrund treten (freilich aber nicht aufgegeben werden).

Dazu kommen Wirtschafts- und Kellerräume in einer Größenordnung, die es problemlos ermöglicht, Flaschen- wie Faßwein über jede gewünschte Zeit zu lagern. Das "Rasch-Füllen-rasch-Verkaufen-Müssen-Syndrom" im Anblick einer neuen Lese war und ist bei uns kein Thema.

Nach dem Motto "A Work in Progress" haben wir einiges vor. Die Größe des Wohnhauses legte die Einrichtung einer professionellen Küche nahe, die geschlossene Gesellschaften von ca. 20 - 30 Personen auf erstklassigem Niveau bekochen können wird. Im ebenfalls schon vorhandenen Geflügelstall werden wir einiges an Federvieh ziehen: Tauben, Wachteln, Stein- und Perlhühner, Kapaune, Enten, Gänse sowie Kaninchen (die freilich ohne Federn). Eine kleine landwirtschaftliche Produktion wird Früchte, Gemüse und Kräuter unserer Region verarbeiten: selbstgemachtes Sauergemüse, grüne Nüsse, grüne Tomaten,





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

Morcheln, Spargel, Kürbis und (na freilich) Paprika. Vollreifes Obst wird zu Marmeladen, Kompotten, Gelees und Rumtöpfen veredelt. Dazu hausgemachte Nudeln, eventuell Käse ...

Sie sehen, unserer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Uns schwebt allerdings kein Restaurant vor, sondern eher folgendes: Wenn eine Partie Perlhühner soweit ist, erfahren Sie als Freund des Hauses, daß Sie beispielsweise am Mittwoch in zwei Wochen als zahlender Gast an "Juris Tafelrunde" teilnehmen können. Sie finden sich ein, beginnen mit allerlei kalten Köstlichkeiten, setzen mit einer (selbst bei uns selten gewordenen) Hochzeitssuppe fort, erfreuen sich an einem Steinhuhn und beschließen ihr Mahl mit Käse und Dessert. Wichtig dabei ist uns die Besinnung und die Konzentration auf die Küchentradition unseres Gebietes. Wir kommen dabei ohne unnötiges Beiwerk aus. "Kochen wie Großmutter" soll hier unser Motto sein. Dazu die Weine unseres Hauses auf ihrem Reifehöhepunkt - was will man mehr? Es genügt schon, wenn Sie uns Ihr Interesse mitteilen. Wir werden Sie dann rechtzeitig verständigen.

Was sonst noch alles möglich sein kann: Weinseminare, Käsedegustationen, Vinothekverkostungen, Wissen rund um Fisch (Sie wissen, wir haben einen recht guten Draht zu Nordsee), Incentive-Veranstaltungen aller Art, der Auftritt von befreundeten Top-Küchenchefs und so weiter und so fort.

Mit dem Haus- und Hoferwerb gehen auch Neuerungen im Betrieb Hand in Hand. Ing. Axel Stiegelmar (Hui, klingt das förmlich!) ist durch eine Teilübernahme jetzt auch rechtlich ins Betriebsgeschehen eingebunden. Weingärten, Kellerwirtschaft, Marketing und Verkauf sind seine Agenden, dem Vater Georg verbleibt der Bereich Organisation. (Was freilich nichts anderes bedeutet, daß er vorhat, die Fäden vorderhand noch ein wenig in der Hand zu behalten.)

## Zur Zeit ...

Es hat inzwischen auch schon ein wenig Tradition: Zum Rück- und Ausblick unsere gelegentlich kritischen Gedanken zu den Entwicklungen der Zeit zu Papier zu bringen. Was sind wir denn eigentlich? Keinesfalls eine Winery. Bei uns gibt's keinen "Kultwein" und sonst nur Bread-and-Butter-Wines zum Schleuderpreis. Wir wollen ein Weingut in bester heimischer Tradition sein, in dem jeder Wein die gleiche Sorgfalt und Pflege erfährt. Deshalb stehen wir als Österreichisches Gut auch zur Einbindung der landwirtschaftlichen Produkte der Region - in einer vielleicht etwas anderen Art gastronomisch-kulinarischer Gastfreundschaft.

Sie merken schon: wir wollen, daß Sie als Freund des Hauses Ihre Schritte gelegentlich zu uns nach Gols lenken. Wir stehen auch





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

hundertprozentig zur Tradition des Ab-Hof-Verkaufs. Unser Vertrieb ist nicht amerikanisiert, unsere Weine gibt es bewusst nicht an jeder Ecke, daher auch nicht in zeitgeistigen Weinshops neon(!)beleuchtet bei 22°C(!) im Regal stehend(!). Wir glauben nach wie vor, daß der Winzer, der ja seinen Wein am besten kennt, ihn hegt und pflegt und ihn sachgerecht bis zum Verkauf lagert, den allerbesten Garant für ein Vertrauensverhältnis zwischen Produzent und Konsument (und auch für die Qualität des Produkts) darstellt. Es ist überdies eine unbestreitbare Tatsache, daß mehr Wissen um ein Produkt den Genuß fördert - ein Wissen, das der Produzent weitaus am besten - und direkt - vermitteln kann. Wir wollen mit Herz und Hirn verkaufen - nicht mit Schmäh und Halbwahrheiten.

Noch einmal abschließend zurück zum Thema "Weinbergslagen". Ich stehe dazu, daß diese in Gols einen wesentlich geringeren Einfluß haben als beispielsweise im Burgund. Bei dem dort herrschenden kühleren Klima ist die Ostexposition zur rascheren Morgenerwärmung unzweifelhaft enorm wichtig (abends kühlt's überall gleichmäßig ab, die Exposition ist also nicht mehr entscheidend), gekoppelt mit ganz wesentlichen geologischen Unterschieden zwischen den Hanglagen und der Ebene. Dieses rein burgundische Spezifikum ist keineswegs im Maßstab eins zu eins auf Gols übertragbar. Hanglagen sind bei uns auch keineswegs absolut frostsicher (siehe oben). Bei gut drei Vierteln der Stiegelmarschen Lagen haben wir keine nennenswerten Frostprobleme gehabt - einen Wert, von dem andere (auch sehr gute!) Winzer im Seewinkel nur träumen können. Ein Südosthang mit 12,5° Gefälle (die halbe Hangneigung, die das Weingesetz für Bergwein vorschreibt) ist in unserem Klimagebiet von tatsächlich nur geringer Bedeutung.

Spitzenweine entstehen aus völlig gesundem, vollreifem Traubengut, was in erster Linie durch niedrigen Ertrag (Rebschnitt, Ausdünnen) erreicht wird. Ganz wichtig und unverzichtbar, ist für den qualitätsorientierten Winzer aber auch die Unterstützung des Handels und der Verbraucher, die gewillt sein müssen, für die höhere Qualität auch ein höheres Preisniveau zu akzeptieren. Sie als Kunde und Freund unseres Hauses ermöglichen und den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen. Dafür möchten wir Ihnen heute danken.

In diesem Sinne die besten Grüße von Ihrer

Familie Georg Stiegelmar





# Georg Stiegelmar

WEINGUT

## Unsere Erfolge im In- und Ausland

### LONDON

- Silbermedaille: Cuvée St. Georg 1990 Barr.  
Bronzemedaille: Pinot noir 1990 Barr. AR  
St. Laurent 1990 Barr.  
Cabernet Sauvignon 1990 Barr.  
Riesling 1991
- Erwähnungen: Chardonnay 1991 Barr.  
Sauvignon blanc 1992  
Strohwein 1990 Bouvier  
Welschriesling 1973 TBA

### BORDEAUX

- Goldmedaille: St. Laurent 1990 Barr.  
Chardonnay 1991 Barr.
- Silbermedaille: Sauvignon blanc 1992
- Bronzemedaille: Cuvée St. Georg 1990 Barr.

### GAULT MILLAU-OLYMPIADE IN BORDEAUX

Als einziger Österreicher im Finale mit dem  
Pinot noir 1990 Barr. AR

### SÜDTIROLER UNTERLAND - VERGLEICHVERKOSTUNG

\*\*\* für den Pinot noir 1990 Barr. AR

### DESTILLATA IN BAD KLEINKIRCHHEIM

- Goldmedaille: Chardonnay - Hefebrand
- Silbermedaille: Tresterbrand vom St. Laurent  
Tresterbrand vom Cabernet Sauvignon  
Quittenbrand

Und bevor wir es vergessen ...

Wir möchten Sie bitten, sich für unsere Jungweinpräsentation den  
Termin vom 23. und 24. April vorzumerken.

