



Wir wollen mit euch teilen:

- 1 Grete wird zur Goldmarie.
- 2 Wie kopiert man einen Weingarten?
- 3 Das Verschwinden passiert leise.

3, 2, 1, Los

von Birgit Wiederstein

Wir stehen in den Startlöchern. Die neue Saison beginnt. Die Lebenskräfte in den Reben werden wieder sichtbar. Die Augen schwellen gerade an und mancherorts werden die ersten zartrosa und grünen Spitzen sichtbar. Der Frost um Ostern dürfte in unserer Region die Reben nur zum längeren Winterschlaf eingeladen haben. Wir gehen also mit vollem Elan in die Vegetationszeit 2021





Grete wird zur Goldmarie.

von Birgit Wiederstein

Nachdem uns Frau Holle heuer in weiten Teilen des Landes reich beschenkt mit ihrer weißen Pracht, verwenden wir das Märchen, um über Gretes Destillate-Vergoldung zu erzählen. Denn was war die Moral von der Frau Holle G´schicht? - "Die Fleißigen triffts Glück a bisserl leichter." Dazu muss ich euch erzählen, wie es zu dem Tresterbrand gekommen ist, der sich nun als "Goldenes Stamperl" ansprechen lässt.

Im September vergangenen Jahres war es sehr eng in unserem Stadl. Die Holzkisten voll mit saftig rotbackigen Williams Birnen, herrlich duftende urige Zwetschken bereits zerkleinert in Gärgefäßen, strahlend orange Vogelbeer- und superpinke Dirndlmaische in ihrer gemächlichen Gärung. Fast jeder brauchbare Gärbehälter war und wurde befüllt mit feinstem Obst.

Wir hatten am Vortag zeitig in der Früh unsere Muskateller Trauben gelesen. Nach etlichen Stunden auf der Maische hatte ich den Saft, den ich für die Pr1ma Donna verwendete abgepresst – und der Duft des ausgepressten Maischekuchens war unglaublich betörend. Ich rief vom Keller aus Grete an und fragte, ob ich ihr den Trester in den Stadl zur Vergärung bringen darf. Grete meinte nur: "Nein, den brauch ich nicht auch noch. Führ die Trester am Kompost." Der Einladung, zur Geruchsprobe in den Keller zu kommen, folgte Grete aber dann doch und als sie den wunderbaren Trester sah seufzte sie: "In Ordnung, gib her, I werd 'scho no a Platzl fia eam finden wo a gärn kau." Bei aller Liebe zu unserm Komposthaufen, aber da haben wir Glück gehabt, dass es die Aromen ins Destillat geschafft haben. Ein wenig Glück schwingt immer mit und manchmal ist es das bisserl mehr und das Glück hat 's leichter bei der Landung.

Bei der Prämierung der besten bäuerlichen Brände und Liköre wurde der Carnuntum Trester Muskat zum Sieger in der Kategorie Tresterbrand Traminer/Muskat gekürt. In Summe wurden 5.500 Produkte von über 1.500 Produzent*innen eingereicht. Die Preisverleihung fand heuer erstmals online statt.

Die prämierten Destillate von Grete:

Carnuntum Trester Muskat – Rang 01 – goldenes Stamperl, Sieger der Kategorie Trester Muskat/Traminer 19/20 Punkten Erdbeerbrand – Rang 1 – Goldmedaille Kategorie Sonstige Beerenbrände 18/20 Punkten

Gini Winterbezaubernd – Rang 1 Goldmedaille Kategorie Gin 19/20 Punkten

Spargelgeist – Rang 2 Silbermedaille Kategorie Spirituosen 17/20 Punkten

Rote Williams Birne – Rang 2 – Silbermedaille Kategorie Williams Birnenbrand 17/20 Punkten

Felix der erstmals gebrannt und eingereicht hat erhielt folgende Bewertungen für seine Erstlingswerke:

Himbeerbrand – Rang 3 Bronzemedaille 16/20 Punkten Haselnussbrand – Rang 3 Bronzemedaille 16/20 Punkten Schwarze Johannisbeere – Rang 2 Silbermedaille 17/20 Punkten

1. Platz: Carnuntum Trester Muskat



Wie kopiert man einen Weingarten?

von Birgit Wiederstein

Aus der Mutteranlange am Holzweg von Grüner Veltliner alte Reben – zur Junganlage am Hagelsberg.

Die Kombinationsmöglichkeiten von Erbgut sind unendlich. Die Tätigkeiten eines Rebzüchters sind spannend, höchst komplex und extrem langwierig. Etwas Neues zu kreieren, das dann bestimmten Maßstäben genügt ist eine wissenschaftliche Meisterleistung. Die Natur aus ihrer Fülle schöpfend hat uns schon einige großartige Kombinationen geschenkt. Grüner Veltliner wie er bei uns in der Lage Holzweg wächst ist im Aromaprofil anders als die meisten mir bekannten Veltliner. Mein Grüner Veltliner von alten Reben zeigt immer floral verspielte Aromen. Deshalb nannte ich den daraus gekelterten Wein auch Flora, denn wenn vorne am Etikett groß Grüner Veltliner prangt, dann haben uns die Weinviertler und Wachauer und Kamptaler Sortenvertreter gelernt, dass das anders schmeckt und riecht – das würde nur Verwirrung stiften.

Diese alten Grüner Veltliner Reben wurden zwischen den 1960er und 70er Jahren gepflanzt. Ampelographisch (von ihrem Aussehen her) sind es eindeutig Grüner Veltliner Reben. Geschmacklich geben sie jedoch dieses gewisse florale extra her, welches nicht ausschließlich auf unsere Böden zurückzuführen ist. Diese persönliche Note erscheint mir erhaltenswert, weshalb ich vorvergangenen Sommer und Herbst die Reben markierte die mir von Habitus und Geschmack besonders gut gefielen und im Winter 2019 auf 2020 hab ich das selektionierte Edelreisig geschnitten und zur Rebschule gebracht. Nach einem Jahr Rebschule (Kinderstube) in Andau wurden die selektierten Jungreben am Hagelsberg in Göttlesbrunn an ihren zukünftigen Standort gepflanzt. In drei Jahren (Herbst 2023) gibt es dann die Jungfernlese.



Das Verschwinden passiert leise.

über den DOPPLER

Fast unbemerkt verschwand die große Flasche aus unserem Gebrauch und somit aus unserem Leben. Einzig und allein die Sturmsaison dürfte die Flaschenhersteller davor bewahrt haben die Gussformen für den Doppler vollkommen einzustanzen. Schwer ist er mittlerweile zu bekommen der Doppler. Der oft mäßigen Qualität wollen wir nicht nachtrauern, die ihn in Verruf gebracht hat aber schad´ wäre es wenn es ihn nicht mehr gäbe. 16 Winzer und Winzerinnen aus den traditionellen Weinbaugebieten Österreichs haben sich aus Freude an tollen Weinen im großen urigen Dopplergebinde zusammengetan.

#makethedopplergreatagain







Wir sind gleich mit 2 Weinen in diese Doppleraffäre verwickelt:

Merlodie und Zirkus Zirkus Rot gesellen sich in die Runde der Dopplerfangemeinde.

https://www.wiederstein.at/portfolio-item/merlodie/

https://www.wiederstein.at/portfolio-item/zirkusrot/

Schickt mir bitte eure Dopplergeschichten, denn es gibt, so scheint mir, viele schlummernde Erinnerungen an diese kultige Flasche. Wäre schade, wenn wir diese oft herrlichen, teils skurrilen, lustigen Erinnerungen vergessen würden. Denn das Verschwinden passiert leise und wir könnten da gemeinsam etwas bewahren. Mit ein wenig Glück wird die Geschichte auf unsere Zeitung zum Doppler wickeln gedruckt.

Meine Dopplergeschichte trug sich zu in Göttlesbrunn im Sommer 1998. Wer unseren Hof kennt, kann sich vielleicht auch an den kleinen Keller an der gegenüberliegenden Straßenseite erinnern. Genau dort ist der Schauplatz des Geschehens:

Am Weg nach Hause über die Kellergasse wurde mir zugerufen: "Setz di her, damits ´d a amoi an guatn Wein trinkst!"

Selbst in meinen späten Teenagerjahren wusste ich, dass ich solch herzlicher Einladung folgen musste. Ich nahm Platz auf einem grün gestrichenen Klappstuhl. Der Tisch und die Bank daneben wurden wohl zur selben Zeit gestrichen. Der Lack blätterte ab. Nur an der Stelle an der Jacky M. saß, vor seinem gekalkten Presshaus, waren die Lackblasen abgesessen. Außerdem saß Herr Jacky selbstredend auf einem Polsterl – könnte ja länger dauern dort zu verweilen und daher wurde vorsorglich diese Sitzgelegenheit immer mit Sitzpolster ausgestattet.

Ich grüßte, setzte mich und dann Stille. Über den Tisch hinweg bekam ich ein Glas geschoben. Jacky M. erhob sich, ging in die Kellerröhre und kam mit einer Flasche, gewickelt in Zeitungspapier der Tageszeitung der Standard zurück, entkorkte gekonnt und schenkte mir ein. Schweigend in der Abendsonne an der getünchten Kellermauer sitzend saßen wir da. Eine Drossel hörten wir singen. Plötzlich wurde ein Satz an mich gerichtet: "Des is a Spottdrossel! Des san gscheide Viecha. Letzens im Hof, hob i ane gsegn, de hot an Schneck gfaunga ghobt und hot den so oft auf d'Eard aufghaut mit n Schnowe bis des Schneckenhaus z'brochen is und daunn hot s n erst gfressn, in Schneck!" Sprachs, stand auf und holte noch eine Flasche in das typisch lachsrosa Zeitungspapier gewickelt, öffnete sie, forderte mich auf auszutrinken und schenkte nach. Wieder Ruhe.











Vom unweit entfernten Heurigen, der an diesem Abend besonders gut besucht war, kamen zwei Gäste die Kellergasse, entlang die keinen Platz mehr beim Heurigen ergattern konnten, aber dennoch gewillt waren hier an diesem Stück Erde länger zu verweilen. Wir zwei vor dem Keller, ein Tisch voller Doppler in Zeitungspapier gewickelt und eine noch unbesetzte Bank waren Einladung genug. "Juten Abend, wir würden hier gerne ne Schorle trinken, haben se hier ne Buschenschank?" ... vom gepolsterten Sitz neben mir: "Hobt's Glasl?" und noch während, die vermeintlichen Gäste, versuchten die Frage zu übersetzen, stand Jacky M. mit seinem ausgebleichten blauen Winzerschurz auf, kehrte ihnen den Rücken zu und verschwand hinter der Kellertür in die Dunkelheit der Kellerröhre. Die Gastfreundschaft-Suchenden standen noch beratend vor der Kellertür und wollten schon ohne Umtrunk den Weg nach Hause oder zumindest bis zum Quartier antreten, als das erlösende klirren von Gläsern am Tisch zu vernehmen war, begleitet von den Worten: "setzt's eich her. Woa nua a Schmäh. I hob eh GlasIn fia eich." Ich deutete übersetzender weise den Beiden, dass sie Platz nehmen durften. Jacky M. schenkte ein und die Gesprächsanbahnungsversuche der neuen Tischgenossen scheiterten. Nach einer Zeit der Ruhe, kam eine erneute Frage des Gästepäärchens: "Sagen se mal, warum haben se eigentlich alle Flaschen hier mit Zeitungspapier umwickelt?" Daraufhin Jacky M.: "Weil, de Leit´ a olle schena san, waunn's auzogn san!"

Da wusste ich, jetzt war ich Teil einer großen Erkenntnis. Danke an den mittlerweile verstorbenen Jacky M.!



Heuer arbeiten wir mit zwei Blumenläden zusammen:

1) A bunch of kindness – liefern in Wien deine Blumen und Frizzi Mizzi nach Hause #abunchofkindness @abunchofkindess

2) Kooperation in der Region Bruck mit Blumen Fabian (Altstadt 2, Bruck an der Leitha).

Blumenstrauß der Saison und eine Flasche Perlenspiel!

Winzerin Birgit Wiederstein | Weinbergweg 1 | 2464 Göttlesbrunn | Österreich – Carnuntum | +43 (0) 676 504 64 56 | www.wiederstein.at #WiedersteinWeiberwirtschaft



