



Gerhard Pittnauer: Ein cooler Winzer aus cooler Familie, schnörkellos wie sein Haus ohne Keller.

COOLE SÄFTE AUS PITTIS KISTE.

Nur Würfel werden überleben! Und Rotweinwinzer in weissen Gewändern. Die Pittnauer in Gols, diesem seltsamen Dorf mit etwas Melancholie im alten Zentrum und von weitem sichtbaren «Winzer-Selbstverwirklichungs-Architektur-Fieber» draussen in den Reben, haben diese geheime Botschaft vor zehn Jahren von einem zufällig vorbeihuschenden Raumschiff vom Stern Orion empfangen. Und so dürfen wir an dieser Stelle festhalten: Im Weinwunderland Österreich, wo sich die Winzer gerne ein bisschen «cooler» darstellen, als sie in Wirklichkeit sind, gibt es eine echt «coole» Familie: die Pittnauer.



Der überaus helle Degustationsraum der Pittis (oben) im kellerlosen Kubus, einem Betonwürfel mit viel Glas. — Bild rechts: Wie nur bringt die ibizaweiße Familie die St.-Laurent-Flecken aus den Kleidern?

Wer ihre Website anwählt, findet sich in der Benutzeroberfläche eines sympathisch chaotischen Individuums mit Witz und mindestens drei Hunden, die sich auf der Ladebrücke eines Pick-ups sawohl fühlen. Im «Papierkorb» dieses PC's gammelt noch die «Buchhaltung 2004» vor sich hin, die sich aber leider nicht öffnen lässt. «Mit denen, die Hubschrauber haben und tolle Anzüge tragen, können wir nicht mithalten, die sind siebenmal so schön wie wir», steht unter «PR-Konzept». Und dann erfahren wir, dass Pitti als Bub unbedingt Tankwart werden wollte, «denn die Tankwarte waren immer die coolsten im Ort». Mit den Jahren hat er aber doch gemerkt, dass ein ordentlicher St. Laurent besser riecht als BP bleifrei. So ist er halt Winzer geworden. Eure Website, liebe Pittis, ist wirklich der Hammer. Nur die Musik von diesem Dödel da, der von diesem Schloss singt, das er für mich und dich bauen will, und von den Wolken, die irgendwo am Himmel vorbeiziehen, geht mir irgendwie auf die Eier. Leute, die so ibizamässig weiss rumlaufen wie ihr und Turnschuhe tragen, hören «Kruder & Dorfmeister» zum Morgenessen und wechseln spätestens um neun Uhr morgens zum «Desert Rock» von «Queens of the Stone Age».

Das grosse Wein-Wirtschafts-Wunder am Neusiedlersee hat etliche architektonische Fragwürdigkeiten ins Land gezaubert, für die sich die verantwortlichen Winzer wohl irgendwann vor ihren Nachkommen rechtfertigen müssen. Gerhard Pittnauer braucht sich diesbezüglich keine Sorgen zu machen. Sein Betonwürfel, aufgebrochen mit der richtigen Dosis Glas, ist mutig, schlicht und einfach zeitlos schön. Und wenn ihn der Wein irgendwann doch noch angurken sollte, kann er den Hangar immer noch zu einer Autogarage umfunktionieren und darin alte Chevrolets Corvettes zurecht-klopfen. Der rechte Winkel war schon immer eine solide Sache, denn Dekor und Kitsch machen langfristig impotent – bei der Architektur genauso wie beim Wein. Ach ja: schnörkellos wie sein Haus ist auch der Winzer selber. Zudem beweist Pitti in seinem kellerlosen Kubus, dass man nicht zwanzig Meter tiefe Löcher buddeln oder künstliche Hügel aufschichten muss, um nach dem Gravitationsprinzip zu arbeiten. Ein Hubstapler und mobiles Equipment tuts auch.

Ach ja: Reben haben sie natürlich auch, die Pittis. Ihre 18 Hektar bewirtschaften sie seit 2006 kontrolliert biodynamisch. Ein paar angesäuerte Öko-Winzerverbands-Ayatollahs haben Pitti und seinen Pannobile-Freunden den Vorwurf gemacht, die Umstellung sei in erster Linie aus marketingtechnischen Überlegungen erfolgt, aber schon der erste Schluck eines Pittnauers beweist das Gegenteil. Überhaupt: Die ganze Weinwerdung erfolgt in diesem Gut mit einer bewunders-



Ganz besonders lieben die Pittnauers ihren St. Laurent. Kein Wunder, wenn man weiss, was sie aus dieser Sorte herausholen. Sie schenkt dem Winzer nichts.

werten Logik und Konsequenz. Der entscheidende Faktor in der Qualitätsphilosophie ist die Folgerung: «Biodynamischer Anbau = getrennte Vinifikation der verschiedenen Lagen mit Naturhefen = Terroir». Tatsächlich überzeugt der St. Laurent vom sandig-schottrigen Rosenberg mit seiner Finesse, während die gleiche Sorte im eher lehmig-schottrigen Altenberg mehr Stoff entwickelt. Mazeration und Holzlaubau erfolgen bei jeder Parzelle individuell und intuitiv. So entstehen voll strukturierte, vielschichtige Rotweine ohne kitschige Beerenerfrucht und übertriebene Eichenholzwürze. Und obwohl sich alle Crus von Pitti herrlich reif präsentieren, liegt kaum einer der durchwegs überzeugenden 2007er über der Schallmauer von 13,5 Volumenprozent Alkohol.

Ganz besonders lieben die Pittnauers ihren St. Laurent. Kein Wunder, wenn man weiss, was sie aus dieser Sorte herausholen. Sie schenkt dem Winzer nichts. Bei zu viel Ertrag und liebloser Vinifikation wirkt ein St. Laurent belanglos und langweilig wie ein mittelmässiger Beaujolais. Wenn der Winzer aber in Rebberg und Keller alle Register seines Könnens zieht, entstehen schlicht grossartige Weine. Tiefdunkel in der Farbe zeigen die St.-Laurent-Crus von Pittnauer nebst Aromen von dunklen Beeren immer auch Nuancen von Zitruszesten, florale Nuancen und edle Würznoten. Im Gaumen finden wir viel Fülle und Konzentration, ein präsent, aber weiches und feinkörniges Tannin sowie eine reife, saftige Säure. Es sind überaus eigenständige Weine mit viel Finesse und samtigem Charme. Sie sind enorm trinkig, und das auf hohem Niveau. Wenn ein St. Laurent von Pittnauer im Glas glänzt, hat niemand Heimweh nach Blaufränkisch und Zweigelt.

PS: Eines möchte ich gerne noch wissen, liebe Pittis. Wie bringt ihr auf euren weissen Kleidern die St.-Laurent-Tintenflecken wieder weg?

Gerhard Pittnauer — Mit viel Hingabe, Gefühl und klarem Verstand keltert Gerhard Pittnauer herrliche Weine hauptsächlich aus autochthonen Rebsorten. Nichts überlässt er dem Zufall, auch im Weinberg nicht, wo man ihn manchmal sieht, wie er wie ein Coiffeur an den Haaren am Blattwerk herumzupft, bis es ihm gefällt. Die Erträge hält er klein und nach der Ernte verarbeitet er das Traubengut teils traditionell, teils avantgardistisch, immer jedoch schonend und respektvoll. Oberste Maxime und Zielsetzung sind, aus heimischen Sorten unverkennbare, saftige und überzeugende Weine zu kelttern, die das Burgenland aufs beste widerspiegeln, streng nach biodynamischen Gesichtspunkten.



Rotweine

2008	St. Laurent Dorflagen	750ml	Fr.	19.00	🍷
2006	St. Laurent Klassik	750ml	Fr.	20.00	
2007	St. Laurent Altenberg	750ml	Fr.	46.50	🍷
2007	Red Pitt	750ml	Fr.	22.50	🍷
2007	Pannobile	750ml	Fr.	43.50	🍷

🍷 Diese Weine stehen am Freitag 28. und Samstag 29. Mai zur Degustation bereit.