

FREYHEIT!

Die etwas anderen Weine von Gernot und Heike Heinrich

In der Ruhe liegt die Kraft.



Die Heinrichs und ihre mutigen Freyheit-Weine.

NICHT NUR „JUNGE WILDE“ WAGEN NEUES. AUCH „ALTE HASEN“ SIND OFT FÜR ÜBERRASCHUNGEN GUT.

„Nicht abheben, nicht auf andere schauen, die Nerven bewahren, nicht einmal zwinkern...“: Das steht auf einer kleinen, leicht verwitterten Holztafel, die unscheinbar neben dem Eingang des Weinguts von Gernot und Heike Heinrich an der Hauswand lehnt.

„Nicht auf andere schauen“: Das haben die Heinrichs schon immer gemacht. Anfang der 1990er-Jahre war es ihr privates Wohnhaus in Gols – ein schlichter, weißer Kubus im Adolf Loos-Stil –, das aufgrund seiner Andersartigkeit Unwillen erregte: Der Baubehörde war das Haus zu „eckig“ und nicht zum ortsüblichen Baustil passend.

Derzeit erlebt das Winzerpaar ein Déjà-vu: Ihre mutigen, „anderen“, etwas schrägen Weißweine – naturtrüb, gelb- bis rotstichig in der Farbe – entsprechen nicht den Vorstellungen der Behörde, wie österreichischer Qualitätswein auszusehen habe. Also müssen die Heinrichs „Landwein“ aufs Etikett schreiben, um eine Zulassungsnummer zu bekommen. Auch das Wort „Pannonien“ auf den unorthodoxen Weinen der Serie „Freyheit“ darf nicht (mehr) auf dem Etikett stehen. Die Heinrichs wollten damit die Herkunft der Weine deutlich machen. Doch das Bundeskellereinspektorat beschied: „Die Angabe ‚Pannonien‘ ist unzulässig. Im Gegensatz z. B. zu ‚Carnuntum‘ besteht ... keine Festlegung als Weinbaugesbiet.“

„Auch unser Chardonnay Leithaberg DAC ist drei mal bei der Prüfung durchgefallen, weil er nicht so ganz nach den Vorstellungen der Kommission war“, erzählt Gernot Heinrich

schmunzelnd. So ist das eben: Wenn man nicht im Mainstream schwimmt, stößt man öfter auf Hindernisse.

BLUTAUFFRISCHUNG FÜR DIE WEINE

Mitte der 1990er-Jahre war Gernot Heinrich – noch vor dem einsetzenden Architekten-Weinkeller-Boom – der erste, der einen großen, modernen Keller baute. Zehn Jahre später war er einer der ersten etablierten Winzer, die auf Biodynamik umstiegen. Und vor einigen Jahren gehörte er wieder zu den ersten, die ihre Führer in Richtung Leithagebirge mit seinen mineralischen Kalk- und Schieferböden ausstreckte. Rund 50 ha bewirtschaftet Heinrich dort bereits, etwa die Hälfte (!) seiner gesamten Rebfläche.

Diese „Blutaufrischung“ von der anderen Seeseite hatte entscheidenden Einfluss auf den

Der Weinstil ändert sich

INTERESSANTER, FRISCHER, FEINER, SPANNENDER

Weinstil, der sich behutsam, aber spürbar weiterentwickelt hat, am deutlichsten erkennbar bei den spannenden Leithaberg- und Freyheit-Weinen.

Doch die neuen Weinberge kommen allen Weinen Heinrichs zugute, weil sie auch Trauben für Klassiker wie Pannobile oder red liefern und damit deren Stil beeinflussen. „Wir haben die Möglichkeit, den eher reifen, vollen Charakter der Golser Lagen mit den kühl-mineralischen Eigenschaften der kalkreichen Böden des Leithagebirges zu vereinen“, so Gernot Heinrich.

Insgesamt sind seine Weine in den letzten



Oben: Ideal für die neuen Weißweine Heinrichs: ovale Fässer der Binderei Pauscha, Kärnten.

Links: Das Weingut beweist: Modernität und Biodynamik lassen sich gut vereinbaren.



Bottich aus 7 verschiedenen Hölzern zum Anrühren biodynamischer Präparate.



NEUBURGER FREYHEIT
Heinrich

Jahren dadurch interessanter, frischer, feiner, spannender geworden, haben mehr „Zug“ und Charaktertiefe bekommen. „Wichtige Voraussetzung dafür ist die Biodynamik. Denn nur dann bringen die Trauben das Potenzial für lebendige, frische Weine mit“, so Heinrich.

VOR DEM ÖFFNEN SCHÜTTELN!

Mit dem bewusst in alter Weise mit „y“ geschriebenen Begriff „Freyheit“ wollen die Heinrichs klar machen, dass es sich um Weine handelt, die „frey“ sein wollen von Regeln und Zwängen, „frey“ und offen für Neues, Ungewöhnliches. Es sind Weine mit langen Maischestandzeiten, spontanvergoren, gereift in ovalen, großen Pauscha-Holzfassern, ungeschwefelt, ungefiltert. So trüb, dass der

bewusst in alter Weise mit „y“ geschrieben

„FREY“ UND OFFEN FÜR NEUES, UNGEWÖHNLICHES

Winzer „Vor dem Öffnen schütteln!“ empfiehlt.

Die Freyheit-Weine sind der (vorläufige) Höhepunkt einer Entwicklung Heinrichs, die nicht unbedingt vorherbestimmt war. Schon in jungen Jahren einer der besten Winzer Österreichs, hätte er sich auf den früh errungenen Lorbeeren ausruhen und Pannobile, Gabarizza und Salzburg unverändert bis zum St. Nimmerleinstag produzieren können. Das war offenbar keine Perspektive für den heute 51-Jährigen. „Alle unsere Entwicklungsschritte waren klare Willensentscheidungen“, so Heinrich. „Es ist eine ständige Suche nach dem Wesentlichen im Wein.“



ROTER TRAMINER FREYHEIT
Heinrich