

PORTRAIT | WEINGUT HÖPLER



Christoph Höppler:
„Ideen habe ich noch
mehr als genug!“

Oh, wie schön ist Panama!

Das Weingut Höppler aus Breitenbrunn ist in Übersee bekannt wie ein bunter Hund. Christof Höppler erklärt, warum sich auch österreichische Weintrinker diesen Namen in Zukunft noch besser merken sollten.

TEXT: RÜDIGER PRÖLL

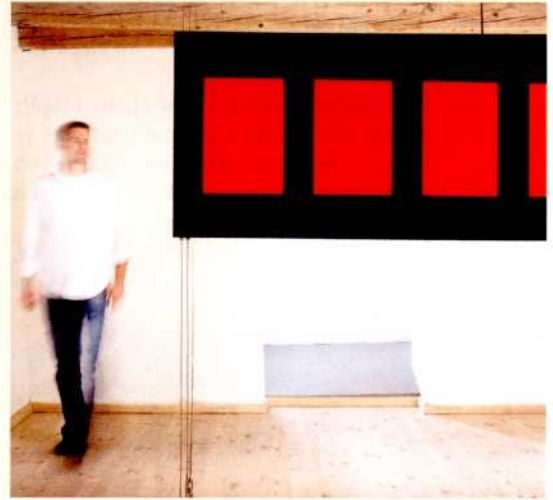
Ausgerechnet bei einer Weinmesse in Panama hat Christof Höppler der Wein-Wahnsinn gepackt; neben dem Studium an der Wiener Wirtschaftsuni hielt ihn von da an eine Menge Arbeit in Keller und Weingärten auf Trab. Österreich war dabei nur eine von vielen Stationen, die der junge Weinmacher durchlaufen hat, auch die Arbeit auf australischen und kalifornischen Weingütern hat ihn geprägt.

Mittlerweile trägt Christof Höppler die önologische Gesamtverantwortung im Weingut und ist somit in die erfolgreichen Fußstapfen seines Vaters Jost Höppler getreten. Der hat schon früh die Chancen internationaler Exportmärkte erkannt, vor allem in den USA hat Jost Höppler exzellente Kontakte aufgebaut. Als österreichischer Exportprofi sind neben den Vereinigten Staaten Großbritannien, Deutschland und Skandinavien

die wichtigen Handelspartner geworden, auch den Markt in Japan und China hat der umtriebige Jungönologen bereits erschlossen.

Innovatives Vater-Sohn-Gespann.

Das Geheimnis des Erfolgs ruht auf zwei zentralen Säulen: „Topqualität und intensive persönliche Kontakte zu Konsumenten und Gastronomen sind der Schlüssel unseres Erfolgs“, so Christof Höppler, „die An-



Der Keller in Breitenbrunn mit Ausblick auf die Weingärten (M.), flankiert von Duft- (l.) und Farbraum (r) in den Weinräumen in Winden.

strengungen dahingehend sind wirklich enorm.“ Ein Blick auf den dichten Terminkalender des Chefs verdeutlicht, wie ernst die intensive Betreuung von Weingenießern im In- und Ausland genommen wird. Das Vater-Sohn-Gespann versteht sich aber nicht nur als traditioneller Botschafter österreichischer Weinkultur, sondern auch als Innovationsmotor auf allen Ebenen. Nach langer Feldforschung an unzähligen Kellerneubauten von Kollegen rund um den Erdball wurde der neue Keller aufwendig selbst geplant; extrem kurze Transportwege für Trauben und Wein während der Verarbeitung und somit perfekte Hygieneverhältnisse sind das stolze Ergebnis.

Neben schonender Traubenverarbeitung und vielfältiger Weinauswahl steht der Name Höppler aber auch für professionelles Marketing und aktive Öffentlichkeitsarbeit – so etwas ist im österreichischen Weinbau nach wie vor noch keine Selbstverständlichkeit. Neben der Kreation spezieller Weineditionen bildet die Höppler'sche Wein-Erlebnis-Welt in Winden das Herzstück des innovativen Weinverständnisses des Hausherrn; die „Weinräume“ im alten Gutshof sind eine angenehm unpeinliche Erlebniswelt zum Thema Wein in Österreich.

Langlebige Lagenweine und frische Ideen. Entgegen dem allgemeinen Trend zur Straffung des Sortiments sind die Höpplers erfreulich breit aufgestellt und bringen immer wieder Sondereditionen auf den Markt: der Zweigelt „Third Man“ oder die nicht minder erfolgreiche Rotweincuvée „K7“ sind das stolze Ergebnis. Das Hauptaugenmerk bei den Rotweinen liegt jedoch auf Pinot Noir und Blaufränkisch, bei den Weißen setzen Grüner Veltliner, Chardon-

nay, Weißburgunder und Sauvignon Blanc die Schwerpunkte. In Zukunft stärker forcieren will Christof Höppler insbesondere den Anbau von Riesling; den Breitenbrunner Urgesteinslagen attestiert der umtriebige Weinmacher ein vielversprechendes Potenzial; überhaupt sind die Lagenweine, allen voran der Pinot Noir Rosenberg und der Blaufränkisch Kirchberg, die wahren Liebkinder des Betriebs und stellen die qualitative Spitze dar. Unter dem sandig-lehmigen Oberboden am Rosenberg verlaufen Kalkgestein und Schiefer, ideale Bedingungen für den anspruchsvollen Blauen Burgunder, obwohl die Lage relativ jung ist. Erst 1998 wurde neu ausgepflanzt, dafür sind die Ergebnisse mehr als beachtlich, Prämierungen für den Höppler'schen Pinot im In- und Ausland ließen nicht lange auf sich warten. Am Kirchberg hingegen leuchtet charakteristisch die kastanienbraune Erde, unter dem kräftigen Oberboden machen es sich die Rebwurzeln in sandig-kalkigem Milieu gemütlich, perfekt für den ausdrucksstarken Blaufränkisch: „Die Zisterziensermönche wussten seit Jahrhunderten um das besondere Terroir dieser Riede, ganz ohne Bodenanalyse“, so Christof Höppler.

Exportkaiser in Weiß, Rot und Süß.

Das Weingut im Inland vielleicht noch nicht ganz zu den allerbekanntesten zählt, mag daran liegen, dass es zu Österreichs Exportkaisern gehört: knapp drei Viertel der Produktion gehen ins Ausland. Beim Marketing- und Vertriebskonzept auf dem wichtigen US-Markt setzt Christof Höppler schon seit Jahren auf die intensive Betreuung der Spitzengastronomie – sehr erfolgreich, denn seine Topweine haben mittlerweile einen fixen Platz in Toprestaurants wie

info

Höpplers Weinräume

Den ersten Schritt in diese Richtung sinnlicher Weingenuß können Weinfreunde in „Höpplers Weinräumen“ im burgenländischen Winden setzen. Auf acht Stationen ist der Besucher angehalten, sich mit dem Thema Wein mit allen Sinnen auseinanderzusetzen, ein langjähriger Wunsch von Christof Höppler, dem Initiator der Weinräume. Durch die Verlagerung der eigenen Weinproduktion vom alten Gutshof in die neue Kellerei in der Nachbargemeinde Breitenbrunn konnte dieses Vorhaben dann verwirklicht werden. Gemeinsam mit dem Fotografen Christian Deix, dem Konzeptdenker Guntram Münster und dem Industriedesigner Conrad Kroencke realisierte Christof Höppler das innovative Konzept von „Höpplers Weinräumen“ in weniger als einem Jahr.

Höpplers Weinräume

7092 Winden am See, Hauptstraße 52
Tel. 02683/23907-30, Fax -70
info@weinraeume.at, www.weinraeume.at

Weingut Höppler

7091 Breitenbrunn, Heideweg 1
Tel. 02683/23907-0, Fax DW -40
office@hoepler.at, www.hoepler.at

K7 Jahrgang 2006

Der neue Kultwein vereint den Wunsch nach einer kosmopolitischen Cuvée mit österreichischen Wurzeln und ist das Ergebnis intensiver Kontakte zu Weinfreunden und Gastronomen. Die Sorten Syrah (60%), Blaufränkisch (30%) und ein wenig Cabernet Sauvignon (10%) sind aufs Trefflichste miteinander verbunden ausgeprägte Nase nach roten Beeren, pfeffrige Würze und kühle Minzenoten, am Gaumen erfreulich übersetzt, bietet er Trinkgenuss mit harmonischem Holzeinsatz und präsentiert sich freundlich und doch strukturiert. Insgesamt wirkt der neue 2006er-K7 noch etwas kraftvoller und kompletter als sein Vorgänger.

PORTRAIT | WEINGUT HÖPLER

Wolfgang Pucks „Spago“ in Beverly Hills oder in der „French Laundry“ im Napa Valley erobert.

Ein kräftiger Roter aus dem Hause Höppler könnte einem aber schon auf dem Flug in die USA begegnen, denn seit 2006 haben die Austrian-Fluggäste die Möglichkeit, mit Höppler-Weinen anzustoßen.

Dem Wunsch amerikanischer Weinkenner, traditionelle österreichische Weine ins Glas

zu bekommen, verdanken wir letztlich auch die Entstehung des Grünen Veltliners Gutenberg. Mit der richtigen Dosis Restzucker ausgestattet, versteht sich die neue Kreation als kraftvoller und selbstbewusster Botschafter dieser österreichischen Paradesorte in Weiß. Eine ähnliche Rolle spielen die hochgradigen Prädikatsweine. Im Heimatland ein Nischenprodukt, ist hingegen in Übersee das Interesse an klassischen Süß-

weinen ungebrochen. Dank des idealen Mikroklimas an den Ufern des Neusiedler-Sees keltert Familie Höppler folglich auch Eisweine und Trockenbeerenauslesen von internationalem Format.

Wir dürfen gespannt sein, was Christof Höppler sonst noch so alles einfällt. „Ideen habe ich noch mehr als genug“, so der umtriebige Winzer – wir sind geneigt, ihm das zu glauben.



Die Lage Kirchberg in Winden mit abgezirkelten Reihen von Blaufränkischreben.

höpplerweine

2006 Grüner Veltliner Klassischer Duft nach Kernobst und dezenter Pfefferwürze; zeigt Fülle und Kraft, die er auch geschmacklich gut umsetzt, zieht mit moderater Säureunterstützung klar und trinkfreudig ins Finale.

2006 Grüner Veltliner Gutenberg Angenehm eigenständiger Sortenvertreter, er zeigt tiefe Rauchigkeit, pfeffrigen Duft sowie Hülsenfrüchte und Retteknäpfel; am Gaumen sehr kraftvoll und würzig, Kernobst und reife Grapefruit, der Restzucker fügt sich harmonisch ein, kerniger Stil mit entsprechender Substanz und Potenzial.

2006 Pinot Blanc Dieser zarte Weißburgunder gefällt in seiner unkomplizierten jugendlichen Art, frisches Heu und ein Schwung Gelbfrüchte münden in einem strukturierten Körper mit genügend Süffigkeit, die leichte Ausbaustilistik mit moderatem Alkohol tut dem Wein gut.

2006 Chardonnay An den Ufern des Neusiedler-Sees fühlt sich dieser Sortenvertreter recht wohl, schön reif und trotzdem nicht zu üppig dringt er aus dem Glas, feine Zitrusnoten und Traubenzucker sowie saftige Apfelfrucht werden von der Säure gut balanciert, ganz ohne pannionische Schwermut zeigt er bereits perfekte Trinkreife.

2006 Riesling Auch in Breitenbrunn gibt es Urgesteinböden, kein Wunder also, dass dieser Riesling mit typischen Attributen wie Steinobstparfüm und unaufdringlicher Mineralität punktet, saftig und

präzise gleitet er über den Gaumen, ein strukturierter Riesling, wie er sein soll.

2006 Sauvignon Blanc Die nahezu üppige Fülle – hier macht sich der vollreife Jahrgang 2006 bemerkbar – unterfüttert den klassischen Mix aus exotischer Gelbfrucht und feinen Wiesenkräutern, die rassige Säure sorgt fürs nötige Gleichgewicht.

2001 Privat Reserve Für Freunde gereifter Weine ist dieser cremige und ausgeprägt exotische Pinot Blanc der Reservekategorie gedacht, in Verbindung mit ein bisschen Restzucker und der überraschend hohen Säure wirkt er recht balanciert und lebendig, lang und geschmeidig klingt er nach.

2005 St. Laurent Erwein Erwein ist seit Generationen der Name des Stammhalters der Familie Höppler, die dunkelfruchtige Nase nach Zwetschken und Moosbeeren gefällt aber auch Weintrinkern, die nicht zur Familie gehören, weiche Fülle, mürbes Tannin und das nötige Maß an Stoffigkeit sorgen für sortenaffinen Trinkspaß.

2004 Pinot Noir Typisch feiner Aromenbogen nach roten Beeren und Marzipan, bereits recht offen und animierend; ziemlich satte Frucht, der heller Nougat, nussige Noten und reife Tannine zur Seite stehen, auch die Säurestruktur fügt sich harmonisch ein.

2004 Pinot Noir Rosenberg Die südöstlich geneigte Lage Rosenberg mit ihrem kalkigen Unterboden bietet dem Pinot ideale Bedingungen, bereits die tiefe Nase nach dunklen Beeren und Waldboden-

würze ist eine Wucht und manifestiert sich am Gaumen mit floralen Akzenten, mineralischer Untermalung und perfektem Holzeinsatz, feiner Schmelz und beachtliche Substanz kennzeichnen diesen Paradeburgunder, die Länge ist quasi obligat.

2005 Blaufränkisch Julia (Bio) In Kooperation mit dem Halbturner Arzt und Biowinzer Paul Kiss ist dieser feinfruchtige Blaufränkischer entstanden; dunkle Waldfrüchte wechseln mit minzig-schokoladigen Noten, dabei wirkt er ausgesprochen leichtfüßig und abgerundet, bis ins Finish ein Wein aus einem Guss.

2003 Blaufränkisch Kirchberg Aus traditioneller Lage mit tiefgründigen Böden stammt dieser Paradeblaufränkischer, dessen Bukett markante Zwetschkenfrucht, Tabak und feine schokoladige Noten kleidet; für den Jahrgang ist er überraschend straff gebaut, hinter der Frucht lauert prachttvolle Würze nach Nelkenpfeffer und Hibiskus, feinkörniger Tanninfond begleitet die kernige Textur bis ins Finale, er hat noch Reserven.

2001 Noble Reserve Trockenbeerenauslese So leichtfüßig die TBA auch daherkommen mag, so verschwenderisch exotisch duftig ist sie: Mango, Trockenfrüchte und Kokos, von der feinen Botrytiswürze gut unterfüttert; anregende Säurespannung, die zarte Textur in Verbindung mit niedrigem Alkohol mündet in gutem Trinkfluss, ein stimmiges Hochprädiat mit Länge und Substanz.