



Hartmut Aubell, Thomas Riederer e Christian Kramp

STEIRISCHE REVOLUTION

WINZER-REVOLUTION. WIE DREI STEIRISCHE QUERDENKER WEIN UND KÜCHE ERNEUERN.

WERNER RINGHOFER
PHOTO RENATO VETTORATO

„**W**as das Schlimmste ist? Mainstream“, sagt Christian Kramp. Der junge Mann ist selbstbewusst und alles andere als Mainstream. Mit seinem Wuschelkopf könnte er auch Frisurenmodel sein, von den italienischen Gästen wird er deshalb „Belli Capelli“ genannt – der mit den schönen Haaren. Er fährt alte Vespas, rauscht mit dem Mountainbike Berge hinunter, klettert auf die gleichen Berge hinauf, besucht Popkonzerte in England und kreiert Weine mit Ecken und Kanten. Damit wir uns verstehen: Christian Kramp ist ein Profi, seit sieben Jahren Kellermeister am Weingut Polz und ziemlich mitverantwortlich für das steirische Weinwunder. Auch sein Freund Hartmut Aubell vom Rebenhof ist Grenzgänger. Ebenfalls Winzer und überzeugt davon, dass die Welt neue Weine braucht. Restaurant Kirchenwirt in Leutschach: Präsentation der beiden Jungwinzer, die für flüssige Freuden sorgen, die feine feste Nahrung kommt von Koch Thomas Riederer. Seine Katarina serviert Kompott vom Kürbis mit Almsafran und Flusskrebsschwänzen auf Dill-Grieß-Flammerie oder verlorenes Ei vom schwarzen Huhn mit Seegrass und Curry vom Stubenkücken – für manche ein Abenteuer, für Tom-Fans das Glück. Zu sieben Gängen genießt man Charakterweine und das GinsengDrache-Bier der Privatbrauerei Leutschach, dunkles Naturbier mit rotem Ginseng. Seine Qualität wird eigens von einer TCM-Tuina-Therapeutin streng kontrolliert. Ginge es nach Toms Eltern, wäre er heute ein langweiliger Bürohengst. „Kochen kannst du überall, nur nicht zu Hause“, predigten seine Eltern, die ein Hotel führten. Thomas Riederer blieb unbeeindruckt und heuerte im edlen Schlosshotel Fuschl an, wurde dann Beamter und zeigte dem Sicherheitsjob schließlich die kalte Schulter. Nun widmet er sich im Kirchenwirt seinem steirischen Experimentalismus. In den Kochtopf wandern durchwegs heimische Produkte. Zebu vom Remschnigg und Florentiner Tauben vom Eichberg sind Immigranten, Lamm, Saibling, Forelle und Wild dagegen echte Steirer. Obst und

LA RIVOLUZIONE STIRIANA

ECCO COME TRE STRAVAGANTI PERSONAGGI HANNO RINNOVATO VINO E CUCINA

“**L**a cosa peggiore? Seguire il gregge“, dice Christian Kramp, un giovane sicuro di sé che fa tutt'altro che seguire il gregge. Con la cascata di riccioli che si ritrova potrebbe fare il modello per un parrucchiere, e i suoi ospiti italiani lo chiamano “Belli Capelli”. Guida vecchie vespe, scorazza con la mountainbike per le montagne - le stesse che scala - va ai concerti pop in Inghilterra e crea vini prodigiosi. Ne deduciamo dunque che Christian Kramp sia un professionista, capo cantiniere presso l'azienda vinicola Polz da sette anni e indiscutibilmente corresponsabile del miracolo enoico stiriano. Come lui, anche l'amico Hartmut Aubell di Rebenhof varca nuove frontiere, anch'egli è viticoltore, e anch'egli è convinto che il mondo abbia bisogno di nuovi vini. Ristorante Kirchenwirt a Leutschach: presentazione dei due giovani viticoltori, che provvedono ai liquidi preziosi, mentre le delicate cibarie sono opera del cuoco Thomas Riederer. La sua Katarina serve composta di zucca con zafferano di montagna e code di gambero di acqua dolce su flammerie di semolino e aneto oppure uovo affogato di gallina nera con alghe e curry di galletto: per alcuni un'avventura, per i fan di Tom una fortuna. Le sette portate sono accompagnate da vini di carattere e dalla birra drachen al ginseng della Privatbrauerei Leutschach, una birra scura naturale con ginseng rosso. La sua qualità è controllata severamente da una terapeuta tui-na della medicina tradizionale cinese. Se fosse stato per i suoi genitori, Tom oggi sarebbe un noiosissimo scribacchino. “Puoi cucinare dove vuoi, ma non qui a casa“, predicavano i suoi genitori, che gestivano un albergo. Thomas Riederer non si fece impressionare e si fece assumere nel nobile Schlosshotel Fuschl, fu poi impiegato statale, anche se alla fine voltò le spalle all'impiego sicuro. A Kirchenwirt si dedicò dunque al suo sperimentalismo stiriano. Nella pentola si alternavano senza eccezione prodotti locali. Lo Zebu di Remschnigg e i piccioni fiorentini di Eichberg sono “immigrati”, agnello, salmerino, trota e selvaggina, sono invece



Kräuter kommen aus dem großen Heimgarten, biologisch aufgewachsen, klar. Die Winzer umarmen sich, könnten aber nicht verschiedener sein. Hartmut Aubell (28) in kurzer Lederhose, Christian Krampfl (33) in Jeans – in ihrem Zugang zu Leben und Wein sind sie Zwillinge. Beide haben die besten Weingüter besucht, Margaux, Lafite, Yquem, Rothschild, Pétrus, und beide sind überzeugt: Das Terroir soll sich in ihren Weinen ausdrücken. Lieber Spontanvergärung als Chemiekeule. Nur den Welschriesling keltert Hartmut Aubell mit Reinzuchthefen, die den Apfelgeschmack erzeugen. „Das wird von den Kunden einfach verlangt.“ Viel Erfahrung sog Hartmut Aubell im Ausland auf. „Mein Vater hat mich sehr unterstützt. Das Geld, das man auf den Praktika bekommt, hätte nicht zum Leben genügt.“ Am meisten geprägt hat ihn Doyen Didier Dagueneau. Er verließ sich nicht auf die Messung der Zuckergrade, sein Bauch sagte ihm, was zu tun war. Eine Methode, die auch für seinen Schüler wichtig ist, zur wissenschaftlichen Unterstützung ließ er sich eine kleine Wetterstation bauen. Hartmut Aubell hat Charakter, wie seine Weine. Der Rosé Saignée ist ein erfrischend leichter Zweigelt-Saftabzug, der fast schon vergessene Mischsatz bringt schöne Frucht ins Spiel, dynamische harmonische Säure, moderaten Alkohol und guten Trinkfluss, „ich will schließlich mehr als ein Glas trinken“. Dem Wein gönnt er Zeit, daher hält Hartmut Aubell auch nicht viel von der Junker-Euphorie. Der Welschriesling kommt erst im März in die Flasche, basta! Der Herrenberg Silt Morillon ist Jahrgang 2007, der mächtige Herrenberg Rot durfte seit 2004 reifen, dazu genießt man Toms

dei veri stiriani. La frutta e le erbeche sono di produzione del grande orto familiare, ovviamente di coltivazione biologica. I viticoltori si abbracciano, ma non potrebbero essere più diversi. Hartmut Aubell (28 anni) in pantaloncini di pelle, Christian Krampfl (33 anni) in jeans, nel loro ingresso alla vita e al vino sono gemelli. Entrambi hanno frequentato le migliori aziende vinicole, Margaux, Lafite, Yquem, Rothschild, Pétrus, ed entrambi hanno una convinzione: il terroir deve trovare espressione nei loro vini. Il ripasso è preferibilmente spontaneo piuttosto che chimico. Solo con il Welschriesling Hartmut Aubell preferisce la vinificazione con lieviti scelti, che conferiscano il sapore di mela. “Me lo richiedono i clienti”. Hartmut Aubell ha assorbito molte delle sue conoscenze all'estero. “Mio padre mi ha appoggiato molto. Il denaro che guadagnavo nei periodi di tirocinio, non mi avrebbe permesso di vivere”. È soprattutto dall'insegnamento di Doyen Didier Dagueneau che ha imparato. Non faceva affidamento sulla misurazione del grado zuccherino, era la pancia a dirgli quel che c'era da fare; si fece inoltre costruire una piccola stazione meteorologica, un metodo di sussidio scientifico importante anche per i suoi studenti. Hartmut Aubell ha carattere, come i suoi vini. Il rosé Saignée è un estratto di succo di Zweigelt rinfrescante e leggero, una quasi dimenticata “gemischter Satz”, un gioco armonioso di frutta, dinamiche acidità, moderata alcolicità e buona bevibilità, “voglio berne più di un bicchiere”. Lascia tempo al vino e perciò non stima molto tutta l'euforia per i vini Junker. Il Welschriesling è pronto in marzo, disponibile

geschmortes Lamm auf Polenta und Tomatenkernöl – perfekt. Christian Krampfl hat auf dem Land seiner Eltern den Weinbau übernommen. Früher gab es auf dem Oberen Guess Vieh, Gemüse, Obst, sogar eine Schmiede. Die 3,5 Hektar großen Rieden liegen auf 600 Meter, natürlich sind die Temperaturen hier oben meistens 2 Grad kühler als im Tal, dafür sind die Weine feiner und mineralischer, sehr unkonventionell. „Ich will emotionalisieren und keine Preise gewinnen.“ Noch keltert er die ganze übliche Weißweinpalette. „Aber bald“, sagt er, „bald ziehe ich mein Extremprogramm durch, dann mache ich nur mehr Sauvignon Blanc.“
Oberer Guess, Schloßberg 9, A- 8463 Leutschach, Tel. +43 0 34 54 63 66 - Rebenhof, Ottenberg 38, A-8461 Ratsch an der Weinstraße, www.rebenhof.at Kirchenwirt, Arnfelser Straße 2, A-8463 Leutschach, www.trac.at

in bottiglia, punto! Il Silt Morillon di Herrenberg, annata 2007, è il miglior vino rosso di Herrenberg dal 2004, un perfetto connubio se abbinato all'agnello stufato con polenta e olio di semi di pomodoro di Tom. Christian Krampfl ha rilevato il vigneto nel terreno dei genitori. Prima a Oberer Guess vi si trovava bestiame, verdura, frutta, e addirittura una fucina. I 3,5 ettari di vigneti si trovano a un'altezza di 600 metri, ovvio che qui le temperature sono normalmente di 2 gradi più basse rispetto alla valle, e di conseguenza i vini sono più delicati, con una maggiore mineralità e non convenzionali. “Voglio emozionare, non mi interessa vincere premi”. Per il momento vinifica l'intera gamma di vini bianchi. “Ma presto”, dice, “presto porterò a termine il mio programma estremo, e allora farò solo più sauvignon blanc”.
Oberer Guess, Schloßberg 9, A- 8463 Leutschach, Tel. +43 0 34 54/63 66 - Rebenhof, Ottenberg 38, A-8461 Ratsch an der Weinstraße, www.rebenhof.at Kirchenwirt, Arnfelser Straße 2, A-8463 Leutschach, www.trac.at

