

ZUM LEBEN ERWECKT



Gottfried Lamprecht bewirtschaftet das historische Weingut Herrenhof Lamprecht nach teils selbstauferlegten Biorichtlinien.

HERRENHOF LAMPRECHT



Arche Noah

Grenznah zu Slowenien und westlich von Ungarn erstrecken sich auf romantischen grünen Hügeln die Weingärten der Steiermark. Ihre drei Regionen bringen ehrliche, saubere und zumeist hochmineralische Weine hervor. Die Weststeiermark ist die Heimat des Schilchers, des "schillernden" rosafarbenen Extrakts der steinalten Rebsorte Blauer Wildbacher. Die Südsteiermark ist neben einem recht üppigen Sortenspektrum vor allem für sensationelle Sauvignon Blancs bekannt. Im südost-steiermärkischen Vulkanland treffen wir bei Markt-Hartmannsdorf einen jungen Winzer, dessen große Liebe ganz klar der Gemischte Satz ist: Gottfried Lamprecht. Für ihn ist dieses "Lagencuvée" der echte und wahre Terroirwein. Die Vielfalt der Reben spiegeln Boden und Klima besser wieder, als nur eine einzige, ist der junge Winzer überzeugt. Sein Gemischter Satz besteht mittlerweile aus über 100 Sorten, die bekanntermaßen bei diesem Wein in einem Weingarten stehen und in einem Durchgang geerntet und verarbeitet werden. Es ist Lamprechts Ziel, einmal alle Sorten auszupflanzen, die in seiner Region einst heimisch waren. Er scheint nahe dran. Für die Recherche gilt es, historische Aufzeichnungen zu sichten und die darin aufgeführten alten Sorten in Ungarn, Slowenien oder Deutschland teils selbst aufzuspüren und Reiser für die Zucht zu schneiden. Freilich gibt es auch einen Austausch unter Sammlern. So stellt sein Weingarten heute eine Art Arche Noah des Weinbaus in der Steiermark dar. In Lamprechts bunt gemischten Reihen sind Reben zu finden, die es in der Steiermark nur noch dort gibt. Für den Winzer sind die alten Sorten ein Kulturgut, das es zu erhalten gilt, damit es nicht unwiederbringlich verloren geht. Da es ihm "zu fad" ist, immer an den gleichen Reben vorbeizugehen, hat er auch zwischen die Reben seiner reinsortigen Weine andere Sorten gesetzt. Das ist bis zu einer gewissen Grenze weinrechtlich durchaus erlaubt.

Der echte Buchertberg

Gottfried Lamprecht bewirtschaftet den Herrenhof Lamprecht, ein stattliches familieneigenes Anwesen auf der Kuppe eines Hügels. Einst war der Herrenhof ein forst- und landwirtschaftliches Gut, das zum 1163 gegründeten Augustiner-Chorherrenstift Voralpe gehörte. Schon früh wurde auf dem Gut Weinbau betrieben. Zehn Hektar sollen bearbeitet worden sein. Die Rieden unterhalb des Hofes, seit ewigen Zeiten Buchertberg genannt, zeigen leichte Böden aus kalkigem Sand bis zu schluffigem Grund und braunen Opok (zu Stein verdichteter Staublehm). Alles leichtes Material, das sich auch mit der Hacke in Handarbeit gut bearbeiten ließ. Bis 1848 war der Herrenhof im Besitz des Stifts. In diesem Jahr erfolgte die sogenannte Bauernbefreiung. Das Feudalsystem wurde abgeschafft, damit auch die Abgaben an die Lehnsherren. Doch an deren Stelle traten nun Steuern an Staat und Gemeinden. Aus Unkenntnis der marktwirtschaftlichen Notwendigkeiten und durch Zerstückelung der Höfe durch Erbrecht, geriet der Bauernstand in finanzielle Nöte. So auch auf dem Herrenhof. Im Jahr 1913 lag das ehemalige Stiftsgut mehr zufällig auf dem Wallfahrtsweg von Gottfried Lamprechts Großvater. Der übernahm schließlich das Anwesen und baute es wieder auf. Enkel Gottfried studierte in Klosterneuburg bei Wien. Dort kam er mit dem Weinbau in



EIN HERRENHOF MIT STRIKTEN REGELN

Kontakt. Daheim auf dem Buchertberg waren die Weinreben längst dem Obstbau gewichen. Kein Weinstock stand dort mehr. Gottfried setzte nun um, worüber bereits sein Vater nachgedacht hatte, aber am Widerstand der Behörden gescheitert war. Sein Sohn aber biss sich bei diesen durch, und belebte die Tradition des Weinbaus auf dem Hof neu. Stück für Stück wurde der etwa 430 Meter hohe Buchertberg neu bepflanzt. Vor 14 Jahren setzte der Winzerneuling erste Reben, zwei Jahre später kelterte er den ersten Wein. Bald ist das Ziel von elf Hektar Rebfläche erreicht. Damit wäre der Buchertberg die größte zusammenhängende Riede eines Weinguts in der Steiermark. Bei unserem Besuch war noch eine letzte Fläche des Hofes dem Apfelanbau gewidmet, doch auch die steht vor der Rodung, um einer Damwildweide Platz zu machen. Den Buchertberg selbst hat Lamprecht zur Marke stilisiert: "nur echt, wo Buchertberg@ draufsteht."

Freestyle Wine Growing

Lamprechts Weingärten sind biozertifiziert. Die Rebflächen zeigen sich lebendig, gesund und voller Leben. Doch der Winzer geht eigene Wege mit selbst konzipierten Reglements und Klassifikationen. Lamprecht will nicht cool im modischen Sinne sein. Den Begriff biodynamisch braucht er nicht, auch nicht die damit verbundenen esoterischen Auslegungen. Biologisch zu wirtschaften, bedeutet für ihn, nachhaltig zu arbeiten. Für seine handgemachten Weine hat er eine Charta aufgesetzt:

Die Herrenhof Charta

1. Die Trauben der Weine stammen nur vom Buchertberg (absolute Herkunftsgarantie, keine Schlupflöcher, nichts Kleingedrucktes).
2. Pflanzenschutz und Bodenpflege erfolgen im Sinne der zertifizierten biologischen Produktion.
3. Ich habe mich für eine Ertragsreduktion auf max. 45 hl/ha entschlossen. Für weniger Wein, für besseren Wein.
4. Die Eigenschaft der Lage, des Jahrganges muss sich im Wein wiederfinden. Das schulde ich der Natur.
5. Die Vergärung erfolgt spontan, mit Naturhefen aus dem Weingarten. Hefenährsalz kommt nur zum Einsatz, wenn die Gärung stockt. Abfüllung frühestens im April des darauffolgenden Jahres. Verkaufsstart: ca. 1. Juni, weil es dann passt.
6. Ich setzte keine Aromen oder Zusatzstoffe hinzu, Sulfite nur in geringen Mengen und auch keine Konzentrierungs- und Fraktionierungsmaschinen.
7. Am Herrenhof werden traditionelle Methoden verwendet: Das bedeutet langen Hefekontakt und eine möglichst unfiltrierte Abfüllung.
8. Erhaltung der Fruchtbarkeit des Bodens und Förderung des Bodenlebens hat höchste Priorität im Weingarten. Bewusst verzichte ich auf jegliche Esoterik, die im Weinbau mittlerweile modern geworden ist. Bestimmt wissen sie was ich damit meine.
9. Förderung der Vielfalt von Tieren und Pflanzen im Weingarten.
10. Kein Einsatz von Gentechnik. Aber das haben Sie vermutlich schon vermutet.

Im Keller arbeitet Lamprecht mit Naturhelfern, alle Weine sind spontan vergoren. Sie werden vor der Füllung nur minimal geschwefelt



www.herrenhof.net

BUCHERTBERG, SONST NICHTS

und ungefiltert abgefüllt. Der Clou: Zum großen Teil lagern die Weine in Holz aus dem eigenen Wald. Terroir pur.

Verkostungsnotiz:

Buchertberg Gemischter Satz, Weiß 2017

Es ist sicher dieser Wein der Lamprecht zum internationalen Durchbruch verholfen hat. Der Exportanteil des Weinguts legt bei 60 Prozent. Dieser Wein entwickelt eine ganz eigene Aromenwelt, die weit über die eines herkömmlichen Cuvées oder den Charakter eines sortenreinen Weins hinausgeht. Er entfaltet herrliche Aromen von exotischer Frucht wie Ananas, Mango, von Orangenzeste, begleitet von Kräuternoten wie Minze oder Thymian. Die unterschiedlichen Reifestufen der einzelnen Rebsorten zur Erntezeit liefern ein ungewöhnliches Säurespiel in schmelziger Textur. Dieser Naturwein eröffnet die für dieses Genre charakteristischen Reduktionsnoten. Ungefiltert, somit leicht trüb, ist er die Wiedererweckung eines historischen Steierischen Gemischten Satz. Ca. 20 Euro.

Weißburgunder Sand & Kalk 2019

Mit diesem Wein lässt sich bestens in die Aromenwelt der Lamprecht Weine einsteigen. Eine Welt, die anders und ungewöhnlich ist. Auch der Weißburgunder bietet Düfte und Geschmäcker, die sich deutlich von Üblichem abgrenzen. Im Steierischen Traditionsholzfass, dem ganzen (600 l) und halben (300 l) Startin ausgebaut, entwickelt er einen Duft von Birne, Apfel, Pfirsich und etwas Orange. Alles eingebunden in eine präzise Reduktionsnote. Ca. 12 Euro.

Buchertberg Gemischter Satz, Rot 2016

Eine Rarität aus vornehmlich Blaufränkisch, vereint mit Blauer Wildbacher, Pinot Noir, St. Laurent und Kadarka. Der tiefrote Wein liefert ein Bukett konzentrierter dunkler Fruchtnoten wie Kirsche und Brombeere, begleitet von Paprika und etwas Lakritz. Sehr frisch und elegant, mit Würze und Finesse. Ca. 18 Euro.

Pinot Noir vom Opok 2018

Spätburgunder waren die ersten Reben, die Lamprecht auspflanzte. Die Kühle der Steiermark und der Boden aus Kies und braunem Opok verleihen diesem Wein Besonderheiten. Er zeigt sich leicht mit feiner Struktur und gut eingebundener Säure. Sein Aroma überzeugt durch rote und blaue Frucht. Sauerkirsche, Pflaume, Waldhimbeere und etwas Marzipan. Leichte angenehme Bitternoten. Ca. 23,50 Euro.

Buchertberg On The Skins 2018

Dieser Wein ist eine Besonderheit innerhalb des Portfolios, und das schon äußerlich. Die gedrungene Flasche ist aus Ton gefertigt, als einzige verkorkt und beinhaltet 0,5 Liter Orange Wine. Die Fingernägel einer zart greifenden Hand auf dem Etikett zeigen die Farbe des Inhalts, zartrosa. Er ist gefüllt mit Sauvignier gris, einer 1983 gezüchteten pilzwiderstandsfähigen (Pivi)-Sorte. Für diesen experimentellen Wein wird je nach Jahr auch anderes Rebmateriale verwendet. Die Trauben ließ Lamprecht einen Monat lang auf der Maische vergären und der Wein lagerte zwei Jahre auf Holz. Das Aroma zeigt verarbeitete Frucht. Sultaninen, gedörrte Marille und gekochte Birne, aber auch rote Beerenaromen und eine zarte Bitternote schwingen mit. Ca. 33 Euro.