Birgit Eichinger, 50, kann es immer noch nicht glauben. Ihr Weingut in Straß im Kamptal (NÖ) hat den weltbesten Weißwein. Die WOCHE sprach mit der Winzerin und Kellermeisterin über die Auszeichnung, Wein-Risiken und -Nebenwirkungen.

Frau Eichinger, einer Ihrer Weine darf sich nun "Bester Weißwein der Welt" nennen. Um welchen edlen Tropfen handelt es sich?

Es ist unser "Riesling Ried Gaisberg 2017", ein sogenannter Erste-Lagen-Wein, zertifiziert nach den hohen Maßstäben der Traditionsweingüter unseres Landes. Von der Qualität vergleichbar mit den außergewöhnlichen französischen Grand-Cru-Weinen.

## Was macht Ihren "Weißen" so besonders?

Zum einen ist es die Lage am Gaisberg. Der mit einer Lössauflage kombinierte Gneis ist ein idealer Verwitterungsboden. Zum anderen ist es die kalte Luft aus dem Kamptal, die ein wunderbares Wechselspiel zwischen kühlen Nächten und warmen Tagen schafft. Daraus entsteht die herrliche Fruchtausprägung unseres charmanten Rieslings. Die reifen Pfirsich- und Marillenaromen machen ihn sortentypisch und elegant.

Die Auszeichnung ist so etwas wie der "Oscar der Weinwelt". Wie ist Ihnen das gelungen? Das ist ein Wahnsinn, ich kann es immer noch nicht glauben. 14.000 Weine aus der ganzen Welt wurden eingereicht. Drei Schritte waren nötig, um in die Endrunde zu kommen. Zuerst holten wir die Gold-



## BIRGIT EICHINGER

medaille, dann haben wir die heimische Riesling Trophy und schließlich die internationale Riesling Trophy gewonnen. Seit der Gründung des Bewerbes 1984 geht dieser Preis erstmals an unser Land.

Sehen Sie die Trophäe als Belohnung?

Ich mache nun seit 27 Jahren Wein und das ist die bislang höchste Auszeichnung für meine Arbeit. Es gibt zwar viele Winzerinnen, aber ich zähle hierzulande zu den wenigen Frauen, die als Kellermeisterin die Verantwortung tragen. Meistens sind ja doch noch die Männer die Chefs im Weinkeller. Christian, mein Mann, ist zwar wie ich im Baugeschäft, aber nicht im Wein-, sondern im Hochbau tätig (lacht.)

Wieso hat Ihre Tochter die Auszeichnung in der englischen Hauptstadt London entgegengenommen?

Gloria hat die Vino-HAK, eine Kombination aus Weinbauschule und Handelsakademie, abgeschlossen. Nach der Matura hat sie auf einem Weingut in Neuseeland und auf dem deutschen Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann Jordan in der Pfalz gearbeitet. Jetzt lernt sie für ihre Kellermeister-Prüfung. Die nächste Generation steht als

zu meiner großen Freude in den Startlöchern.

Ist sich Ihre Tochter dessen bewusst, dass es sich um keinen 8-bis-17-Uhr-Beruf handelt?

Ja, ganz sicher, das hat sie bei mir hautnah miterlebt. Unsere Arbeit ist mit Sicherheit kein Acht-Stunden-Beruf. Weinbau ist nichts für Feiglinge ist, sondern mit einem hohen Risiko verbunden. Unsere Werkstatt ist unter freiem Himmel und du bist ständig den Wetterkapriolen ausgesetzt. Selbst wenn du als Mensch dein Bestes gibst, weißt du nie, was die Natur an Überraschungen bereithält. Ganz schlimm kann's werden, wenn ein großer Hagel kommt.

Erlebten Sie schon solche Katastrophen? Bislang, Gott sei Dank, keine großen. Nur verkraftbare kleinere Ernteausfälle. Das Kamptal dürfte ein gesegnetes Fleckchen Erde sein. Das Schlimmste ist, wenn der Hagel 80 bis 90 Prozent der Trauben vernichtet. Dann bist du fast gezwungen, Trauben zuzukaufen, um keine Kunden zu verlieren.

Welchen Wein trinken Sie am liebsten?

Weißweine interessieren mich natürlich am allermeisten, weil ich stets den direkten Vergleich zu unseren Weißen suche. Mein persönlicher Favorit ist der Grüne Veltliner. Rotwein trinke ich nur selten.

Welcher Wein passt zu welchem Essen? Mit einem Grünen Veltliner kannst du fast nie falsch liegen. Gerade deshalb ist er international so erfolgreich, weil er zu nahezu jedem Essen passt. außer zu Schokoladeneis oder Salaten mit viel Essig.

Hatten Sie bei Ihren Verkostungen schon das eine oder andere "Schwipserl"?

Freilich ist mir das nicht nur einmal passiert (lacht). Aber ausschließlich in unseren Verkostungsrunden im Freundeskreis, wenn wir die Etiketten verdecken, um die Sorte und den Jahrgang zu erraten. Bei zehn Weinen kann schon was zusammenkommen. Wenn ich aber ab neun Uhr früh professionell unsere Jungweine im Keller verkoste, muss ich schon ausspucken, sonst könnte ich mich gleich wieder niederlegen.

Was halten Sie von den Weinbeschreibungen? Ein echter Grüner Veltliner hat ein würziges "Pfefferl" und ein guter Riesling eine "Marillen-Pfirsich-Aromatik". Die charakteristischen Merkmale

Birgit

**Eichingers** 

Tochter

charakteristischen Merkmale soll nicht nur der Wein-Profi, sondern auch der Laie erkennen. Wenn allerdings in französischen Weingegenden von einem nach Pferdeschweiß riechenden Wein die Rede ist, ist das übertrieben und für einen "normalen" Weintrinker wohl schwer nachvollziehbar.

Wie viel ist von Ihrem weltbesten Weißwein noch übrig

und was kostet er?

Knapp 400 Flaschen vom "Riesling Ried Gaisberg 2017" sind noch ab Hof verfügbar und zu je 20 Euro erhältlich. Wobei das nicht unser teuerster Wein ist, sondern der "Riesling Heiligenstein" um 26 Euro.

Muss guter Wein zwingend teuer sein? Ein Drei-Euro-Wein aus dem Supermarkt mag zwar zu einem Grillabend passen, aber richtig guter Wein muss zehn bis 15 Jahre lagerfähig sein. Als unsere Tochter Gloria 2017 ihren 20. Geburtstag feierte, öffneten wir eine Flasche aus 1997. Ich war selbst überrascht, wie jung der Wein schmeckte. Fakt ist jedenfalls, dass die beste Flasche Wein am schnellsten leer wird. Probieren Sie das im Freundeskreis aus,

## Zur Person

das ist der eindeutigste Beweis für guten Wein.

Birgit Eichinger, Jahrgang 1969, verantwortet seit 1992 das gleichnamige Weingut im niederösterreichischen Kamptal. Auf einer Weinbaufläche von 16 Hektar werden pro Jahr 100.000 Flaschen zu 0,75 Liter hervorgebracht, davon 66.000 Flaschen Grüner Veltliner, 20.000 Flaschen Riesling, 8.000 Flaschen Roter Veltliner und 6.000 Flaschen Chardonnay. Mit der Auszeichnung zum weltbesten Weißwein konnte das Weingut Eichinger nicht nur für sich selbst einen Erfolg erringen. Unser gesamtes Weinland steht dadurch im internationalen Rampenlicht.

