

EIN REIFER JUNGER WILDER

Wein mal drei. Hannes Sabathi keltert nicht nur zu Hause in Gamlitz seine Weine, heuer bringt er auch den Grazer Stadtwein heraus. Und im Vipava-Tal übernahm er eine Genossenschaft mit 2,5 Mio. Flaschen.

Von Werner Ringhofer

Er hat Höhlen in den Weinberg gebuddelt, ist auf Kirschbäume geklettert und hat alles Mögliche angestellt, was sich ein Bub eben gerade so einfallen lässt. Einen eigenen Kopf hatte Hannes Sabathi schon immer. Manche meinen, er ist eigensinnig. Er sagt, er ist eigenständig. Und das merkt man seinen Weinen an. Persönlichkeiten sind das, nicht umsonst hat die internationale Presse Sabathi schon vor Jahren als jungen Wilden bezeichnet. Jetzt, mit 38, ist er noch immer jung. Aber schon gereift – und er will es noch einmal wissen. Heuer bringt er seinen ersten Jahrgang vom Gra-

zer Wein auf den Markt. Und im slowenischen Vipava-Tal übernahm er mit einem Freund die dortige Genossenschaft, eine Reise in eine andere Welt.

An eines musste sich Hannes Sabathi gleich gewöhnen: Alles läuft hier in einer ganz anderen Dimension ab, die Produktion ist zehnfach so groß wie bisher. „Statt 200.000 Flaschen wie zu Hause in Gamlitz fülle ich in Vipava rund zweieinhalb Millionen. Erst habe ich mich ein bisschen geschreckt, aber ich habe mich schnell daran gewöhnt.“ Noch eins musste er lernen: Die Zeit lässt sich hier Zeit. Was auch wieder ein Vorteil ist. Denn die lange Reifung seiner Weine ist für den

Südsteirer einer der Eckpfeiler seiner Philosophie.

Auch die Ursprünglichkeit des Vipava-Tals kommt ihm zugute. Die überreichliche Sonne kann das Tal im Hochsommer geißeln, sie entlockt den Weintrauben aber auch feinste Aromen. Und erst die Bora oder Burja, wie sie hier genannt wird. Geschwindigkeiten von 215 km/h sind keine Seltenheit, gleichzeitig trocknen die Winde die Trauben ab und schützen sie vor Schädlingen und Fäulnis.

Wie ein Südsteirer dazu kommt, ausgerechnet in dieser fast vergessenen Gegend so einen Dinosaurier aus der postkommunistischen Zeit zu übernehmen? Die Vorbesitzer aus der Ukraine mussten Konkurs anmelden, da stand die „Vipava 1894 D.o.o.“ zum Verkauf.



KEHLBERG 1910 und 2017. 1920 kostete ein Liter Weißwein 1,20 Schilling. Nach über 60 Jahren Pause wächst hier wieder Wein.



TYPISCH für Hannes Sabathis südsteirische Weine sind die filigrane Struktur, die körnige Säure und die knöchernere Trockenheit.



ZWEI NEUE. Der Grazer Gelbe Muskateller 2017 überrascht mit Aromen von Orangenschalen, frischer Säure und Schmelz. Der Sauvignon Blanc 2017 verstärkt Paprika, ist würzig und saftig.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco und Pinot Noir reifen ebenfalls gut. Das Vipava-Tal hat außerdem einige autochthone Rebsorten, die zwei wichtigsten sind Pinela und Zelen.

Die Messlaute hat sich Hannes Sabathi hoch gelegt. Klar, für das Basisgeschäft muss er noch auf die Literatur setzen, aber er will immer mehr Einzellagen herausarbeiten. Am generellen Stil will er auch drehen. „Durch die vielen Sonnenstunden schmecken die Weine hier wärmer, das macht sie aber etwas schwerfälliger. Ich werde versuchen, ihnen wieder mehr Frische einzubringen, sie animierender, mit mehr Säure und weniger Alkohol auszubauen.“

Zeitlich lassen sich alle Jobs gut verbinden. Ein Blick auf den Zeitplan lässt aber Dauerarbeit vermuten. Die Ernte geht im Vipava-Tal drei Wochen früher als in der Südsteiermark über die Bühne. Sabathi hat also genügend Zeit, die Trauben zu verarbeiten. Dann geht es nahtlos mit der Ernte in Gamlitz wei-

ter. Inzwischen kümmert sich Michael Blaschitz' Bruder um den Betrieb in Slowenien. Früher war er Bankdirektor, jetzt ist er als Direktor der Genossenschaft in Vipava im Einsatz.

Szenenwechsel nach Graz. Wir stapfen gerade eine Weinriede am Kehlberg hinauf. Steile Sache, mit Stadtschuhen kaum zu bewältigen. Vor fünf Jahren war hier noch Urwald, erst Michael Blaschitz, im Brotberuf erfolgreicher Unternehmer im Telekommunikationsbereich, nahm sich ein Herz und machte den Berg Meter für Meter wieder für Weinbau fit. Was kaum jemand weiß: Der Kehlberg hat eine lange Weinbauhistorie. Bereits 1140 wurde Weinbau in Graz urkundlich erwähnt, als Markgraf Gunther von Sanntel dem Stift Admont Rebflächen am Grazer Kehlberg in Webling vermachte. 1820 gab es Rebflächen in allen 23 Randgemeinden der Stadt. Mehr als 190 Hektar von Graz waren mit Reben bepflanzt, 37 davon alleine auf dem Kehlberg.

Anfang des 20. Jahrhunderts war der Kehlberg als „Kleingrinzing“ bekannt, in den Buschenschänken wurde Grazer Wein um 1,20 Schilling pro Liter eingeschenkt. Dann schief der Weinbau ein, 1967 schloss die letzte Buschenschank. Zumindest den Weinbau haben Michael Blaschitz und Hannes Sabathi wieder ins Leben gerufen. Unter dem Label FALTER EGO kommen heuer zwei neue Weine auf den Markt: Gelber Muskateller und Sauvignon blanc.

Warum FALTER EGO? An den gerodeten Hängen fand die äußerst seltene Osterluzei-Pflanze wieder ihren Lebensraum und mit ihr der noch seltenere Osterluzei-Falter. Ein Zeichen für das ökologische Gleichgewicht am Kehlberg. Der Falter wurde auch zum Namensgeber für den Grazer Stadtwein, dem Alter Ego des Winzers. Das karge Dolomit-Gestein des Kehlbergs prägt die Weine und gibt ihnen eine typisch kühle Würze. Ihre samtige Note verdanken sie der speziellen Thermik. Die Weine stehen fest da, sind elegant, präzise, haben einen dichten Kern, Frische und vibrieren regelrecht. Kaufen kann man die Weine bei Hannes Sabathi, beim Steirer in Graz und bei Wein&Co.

Die Handschrift ist auch bei den südsteirischen Weinen sofort erkennbar. Strenge Selektion, wenig Schwefel, Spontangärung bei den Lagenweinen sind die Grundpfeiler. Und: Terroir vor Rebsorte. Soll heißen, dass man einen Sauvignon natürlich erkennen soll, aber noch viel wichtiger ist Hannes Sabathi, den Boden ins Glas zu bekommen.

Zum Kranachberg hat er eine besonders innige Beziehung. „Schon als Kind habe ich dort gespielt.“ Der sandige Schotterboden bringt leichtfüßige, würzige Weine mit frischer Mineralik hervor. Den Wein lässt er möglichst unbeeinflusst im Holz reifen. „Kein großer Wein ohne Holz.“

Gamlitz, Graz, Vipava. Warum so viel? „Ich will mein Bewusstsein erweitern. Und mit 38 habe ich genug Kraft. Mit 60 hätte ich auch keine Lust mehr, mir das anzutun.“



NEUES TERRAIN.

Mit dem Unternehmer Michael Blaschitz übernahm Hannes Sabathi die Genossenschaft von Vipava nahe Triest. Die Moderne hat der Betrieb zum Glück verschlafen, so schlummern auf den 500 Hektar Rebfläche nahezu unentdeckte Schätze.



„Statt 200.000 Flaschen wie in Gamlitz fülle ich in Vipava zweieinhalb Millionen. Erst habe ich mich ein bisschen geschreckt, aber ich habe mich schnell daran gewöhnt.“

Hannes Sabathi



● **DOLOMIT** prägt die neuen Weine am Grazer Kehlberg nahe dem Schloss St. Martin.