

# Der große ZANTHONO

**JOSEF UMATHUM** ist unumstritten eine der Kultfiguren in der österreichischen Winzerszene. Er hat mit dem *Ried Hallebühl* längst Eingang in die „Hall of Fame“ der Spitzenweine gefunden, er ist international ebenso bekannt, wie seine Weine gesucht sind. Manche bezeichnen ihn als Weinguru mit eingeschworener Jüngerschaft, andere als einen cleveren Geschäftsmann mit dem nötigen Weitblick. Umathum versteigert seinen Topwein erfolgreich in Internetauktionen, unterstützt mit dem Erlös burgenländische Entwicklungsprojekte in Sachen Kulinarik. Peter Moser hat den facettenreichen Top-Winzer besucht und mit ihm über seine neuesten Projekte gesprochen.

Text von Peter Moser, Fotos von Herbert Lehmann

Ein sonniger Frühsommertag in Jois am Neusiedlersee. Ein wenig außer Atem bin ich wohl, nachdem Josef Umathum mich gerade auf seine neue Paradeanlage am *Jungen Berg* hinaufgetrieben hat. Der kurze Anstieg über die imposante Terrassenlage wird mit einem wunderbaren Ausblick über den glitzernden See belohnt. Schon vor vielen Jahrhunderten haben von hier die Winzer der Ungarischen Königin hinuntergeblickt und die Magie dieses besonderen Ortes





Dieser besondere Boden soll ganz unverwechselbare Weine wachsen lassen. Am „Jungen Berg“ in Jois ist es der rund um den See sehr selten zu Tage tretende Schieferverwitterungsboden.

verspüren können. Dieser spezielle Genius Loci hatte auch Josef Umathum bewogen, diese Lagen in Jois zu erwerben, ohne zu wissen, welch historischer Boden sich unter ihm ausbreitet.

Was führte den Frauenkirchner hierher auf die andere Seite des Sees? Er war auf der Suche nach guten Trauben als er erstmals das Potenzial dieser Hanglage bemerkte. Schon länger hatte er diese Weingärten im Visier, aber erst im Dezember 2000 konnte Umathum diesen ehemaligen Besitz der Grafen Harrach erwerben, wobei zu diesem Zeitpunkt die Steilstufe mit überwucherter Böschung einen oberen Teil

von den Lagen am Hangfuß trennten. Genau dieser Steilhang, er weist bis zu 70 Prozent Neigung auf, ein Berg, den man im nördlichen Teil des Burgenlandes nicht vermuten würde, war ganz offenkundig früher für den Weinbau genutzt worden. Die Reste von Steinterrassen bezeugten das. Für Umathum einen unglaubliche Herausforderung, die er nur allzu gerne auf sich nahm. Aber bevor er diese Aufgabe angehen konnte, galt es den Naturschutz von diesem Vorhaben zu überzeugen, dessen Begeisterung sich in Grenzen hielt. Hier kam der Zufall Umathum zu Hilfe, der aus der Bevölkerung von Jois erfahren

hatte, dass auf den Terrassen bis 1968 Weinbau betrieben wurde. Eine Bekannte konnte eine Luftbildaufnahme aus dem Jahre 1957 als Beweis dafür aufreiben, dass die Weingärten noch kultiviert worden waren, und so wurde von Seiten der Behörde die Genehmigung zur Wiedererrichtung der trockengemauerten Kalksteinterrassen erteilt. Etwa 15.000 Arbeitsstunden und 185.000 Euro wurden hier für 0,8 Ha Weinberg investiert. Eine Investition, die nur langfristig gesehen etwas abwerfen kann. Es geht Umathum hier aber auch um die Möglichkeit, das brach liegende Potenzial mancher in



Vergessenheit geratenen Weinlagen des Burgenlands auszuloten.

Die Geschichte dieses grandiosen Weinberges ist heute anhand von Urkunden fast lückenlos dokumentiert und bezeugt den hohen Stellenwert dieser Lage. Aus vorchristlicher Zeit belegen keltische Funde im Gemeindegebiet von Jois eine frühe Besiedlung des Gebietes. 1214 erwerben die Grafen Poth Weinberge und Hofstätten in der Gemeinde Jois am Nordwest Ufer des Neusiedler Sees. Schon 1324 geht der Besitz an den ungarischen König über, der erste Steinterrassenmauern anlegen lässt. 1522 gehört der Weinberg der Habsburgerin Königin Maria von Ungarn, bald darauf erhalten die Weine von Geos (Gewes, heute Jois) eine Zollfreiheit, die durch ein Brandzeichen in Form eines eingebraunten „G“ auf den Fässern ausgedrückt wurde. Man kann durchaus von einer ersten kontrollierten Herkunftsbezeichnung sprechen, eine Ehre die man sich mit den Weinen von Rust („R“) und Neusiedl („N“) allerdings teilen muss. Ab 1621 bewirtschaften die Grafen von Harrach den einst königlichen Weinberg und lassen um 1700 die Terrassenmauern weiter ausbauen. Über dreihundert Jahre bleiben die Harrachs im Besitz dieser Lagen, 1968 wird dann die letzte Weinernte auf den Terrassen eingebracht. In den folgenden Jahren wird die Anlage dem Verfall preisgegeben. Schließlich erwarb Josef Umathum 2000 das Gelände.

Die Lage am ehemaligen königlichen ungarischen Weinberg hat für ihn alle Voraussetzungen, die man am besten mit dem Wort „Terroir“ umschreiben kann: ein-

Ein Blick unter das dichte Gebüsch zeigt es: hier waren einst Terrassen für den Weinbau, denn Boden und Kleinklima sind bereits vor Jahrhunderten als ideal für die Rebkultur erkannt worden.



Diesen imposanten Anblick ließ sich der Frauenkirchner Winzerstar eine Kleinigkeit kosten. Spätere Generationen werden ihm dankbar sein.

zigartige Bodenverhältnisse, einzigartiges Mikroklima, optimale Exposition zur Sonne und die bereits angesprochene, reichhaltige Gesschichte.

Selbst für den Laien ist offenkundig sichtbar, dass es sich hier um eine ganz besondere Weinlage handelt. Der vom Wind geschützte Süd-Ost-Hang bildet ein geologisches Kleinod. Findet sich sonst auf den Hängen des Leithagebirges meist Muschelkalk, so bildet der kristalline Urgesteins-Verwitterungsboden mit Quarzeinschlüssen hervorragende Voraussetzungen für die Entstehung einzigartiger Weine. Es ist die einzige Lage mit Urgestein, die gleichzeitig stark vom Neusiedler See beeinflusst wird. Nirgendwo

sonst liegen die Ausläufer der Alpen so dicht am mediterranen See.

Das Zusammentreffen von Ausläufern des Alpen- und des Pannonischen Klimas findet hier statt. Die Nord-West-Winde werden vom flach ansteigenden Jungen Berg gebremst und weichen über

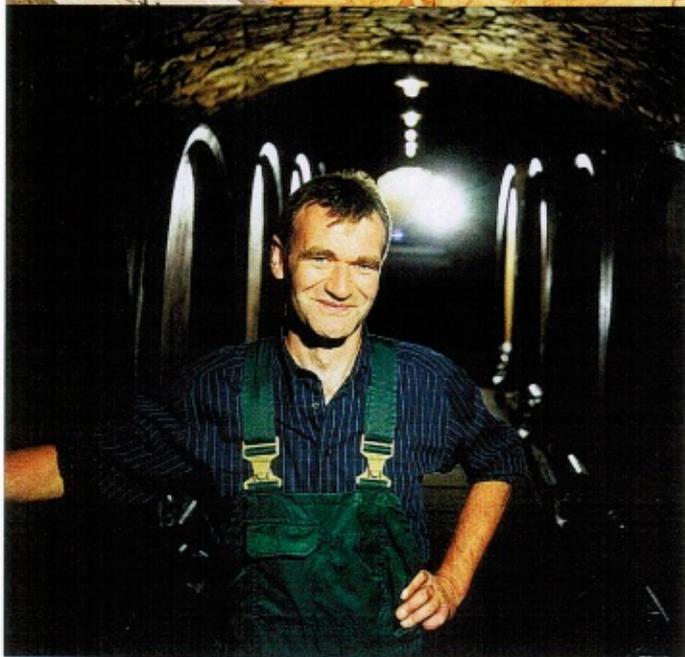
den Berg in Richtung Neusiedler See aus. Dort wird ein Teil der Luft aufgewärmt und streicht in Bodennähe langsam als Thermik auf die Süd-Ost-Seite des Weinberges zurück.

Obwohl man fast 100 m über dem Niveau des Neusiedler See steht, kann man den See

förmlich fühlen. Die milde Luft des See streicht sanft über die Terrassenanlagen. Da der Weinberg oberhalb der Nebelgrenze liegt, tritt Fäulnis selbst in einem sehr feuchten Herbst, nur vereinzelt auf. Es kann daher sehr spät geerntet werden und die langsame Endreife bringt be-



Die Terrassenanlagen setzten sich ursprünglich entlang des Berghanges weiter fort, eine Genehmigung zum Re-kultivieren dieser überwucherten Böschungen wird aber aus Überlegungen des Naturschutzes nicht erteilt. Damit bleibt Umathums aktivierter Terrassenweingarten zunächst ein Unikat.



Seine signifikante Ausstattung geht auf altbewährte Etiketten zurück, Umathum versteht es Tradition und Moderne durchaus effektiv zu verbinden. Das gilt auch für die Kellerphilosophie und die Vinifikation der Weine.

sonders feine, mineralische Aromen.

Hier spricht alles für eine spät reifende Sorte. Waren dies früher hauptsächlich Riesling und Traminer, aber auch schon der Blaufränkische, so hat man sich jetzt für Blaufränkisch entschieden.

Umathum verfügt in den Joiser Rieden über eine weitere Appellation, den *Hackelsberg* an der Hottergrenze zwischen Jois und Winden, wo er schon seit einigen Jahren hervorragende Weißweine erzeugt, darunter ein Sauvignon blanc und bemerkenswerter Weißer Riesling aus einer über neunzig Jahre alten Anlage.

Josef Umathum, bekannt als

Rotweinwinzer, verfügt heute über eine nicht unbeachtliche Weißweinproduktion, die sein Sortiment gut ergänzt. Er erzeugt in geeigneten Jahrgängen auch Hochprädi-katsweine, so zuletzt eine Trockenbeerenauslese im Jahrgang 2001.

Der Rotwein aus der Frauenkirchner Ried Hallebühl, eine Cuvée mit einem dominanten Anteil Zweigelt plus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon ist neben dem St. Laurent vom Stein das Aushängeschild des Weingutes.

In der letzten Ausgabe des Falstaff-Weinguide habe ich den Stil des Hallebühl 1997 einigermaßen hart kritisiert, worüber ich bei meinem Be-

such mit Josef Umathum ausführlich diskutierte. Wir degustierten die Fassproben des Hallebühls 2001 und 2000, aber auch die bereits gefüllten Jahrgänge 1999 und 1998. Letztere ist aufgrund der langen Lagerpolitik vor Verkauf im Moment der aktuelle Jahrgang. Der 1998er ist dem 1997er durchaus wesensverwandt, doch während letzterer an der Grenze zu oxidativen Noten wandelt, hat der 1998er die durchaus extreme Vinifikation mit langen Maischestandzeiten etwas besser angenommen. Dennoch dominieren auch hier *barolo-* oder *riojaartige* Nuancen, der Wein wirkt reifer als er es sollte. Auch Josef Umathum konzediert hier, dass eine solche Weinbereitung Ergebnisse zeitigen kann, die man letztlich als etwas über das Ziel geschossen einstufen muss. Doch man kann auch als Kritiker akzeptieren, dass ein Winzer ein Risiko eingehen muss, um außergewöhnliche Weine zu keltern. Und wenn der Produzent schließlich ehrlich genug ist, zu sagen, dass auch er von der Entwicklung des angesprochenen Weines überrascht wurde, lässt das auf sein Format rückschließen.

Alle Fans des Hallebühls können also ganz beruhigt sein, es waren nur ganz kleine Kurskorrekturen nötig, um den Kultwein zurück auf die Siegerstraße zu manövrieren. Und die hat Profi Umathum schon vorgenommen, bevor er sich der Kritik an den besprochenen Jahrgängen ausgesetzt sah. Der 1999er, soviel sei verraten, zählt zu den besten Rotweinen, die in Österreich bislang gekeltert worden sind, ich gab ihm eine Bewertung, die über 95 Punkte hinaus geht - aber haben Sie noch Geduld, der Wein ist ja noch immer nicht am Markt.

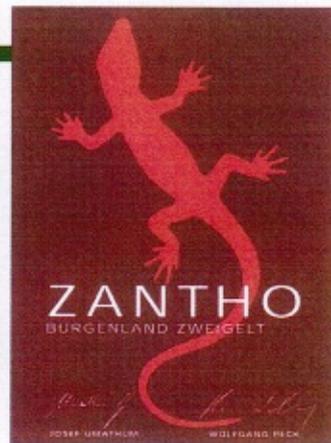
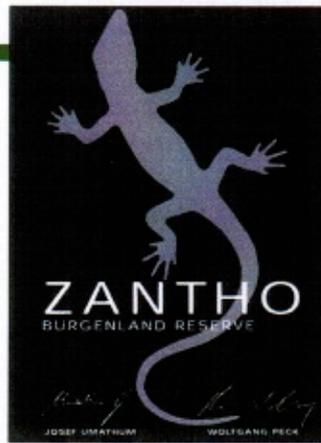
Gemeinsam mit WOLFGANG PECK, ambitionierter Geschäftsführer des Winzerkeller

Andau, wird Josef Umathum im September 2002 eine neue Weinlinie auf den Markt bringen. Schon seit 1998 berät Josef Umathum Genossenschaftsmitglieder in der Weingartenarbeit.

Nun wurden diese Traubenproduzenten in das neue Projekt eingebunden und liefern damit die Basis für hochwertige Rotweine. Ziel ist die Erzeugung von hochwertigen Weinen in einem für Fachhandel und Gastronomie attraktiven Preissegment und internationaler Verfügbarkeit. *„Meine Vorstellung für diese Zusammenarbeit ist eine ganz klare. Unser Ziel ist es, kontinuierlich verfügbare Qualität zu erzeugen und zwar zu einem erschwinglichen Preis. Aber auch die eingebundenen Traubenlieferanten werden profitieren. Die Vertragspartner müssen sich bis Ende April eines Jahres entscheiden, ob sie da mittun, und dann die Trauben nach den geforderten Richtlinien erzeugen. Die zu bearbeitenden Vertragsflächen werden bewusst klein gehalten, mehr als 0,5 Hektar darf am Anfang niemand einbringen, später maximal 2 Hektar. Das ist auch eine erzieherischer Prozess, allerdings einer mit Nachhaltigkeit. Grundsätzlich sind die Mitglieder alle Volllieferanten, die teilweise auch über exzellente Lagen verfügen. Auch was die Anlage neuer Weingärten betrifft, werden die Mitgleider beraten, es wird beispielsweise Zweigelt aus unserer Umathum Selektion ausgepflanzt.“*

Umathum hat längst erkannt, dass eine weitere Ausweitung seines Familienbetriebes nicht leicht machbar ist, aber die Zusammenarbeit mit der sehr erfolgreichen Winzergenossenschaft in Andau, die er schon länger als Berater betreut, ließ den Gedanken des Zantho-Projektes reifen. Um eine klare Abgrenzung vom Weingut Umathum zu schaffen, wurde eine eigenständige

Firma, die Peck & Umathum – Zantho GmbH, gegründet. Unter dem Namen Zantho, der alten Bezeichnung von Andau, werden ein sortenreiner, klassisch ausgebauter Zweigelt sowie eine Barriquegelagerte Reserve von dem Team rund um Wolfgang Peck erzeugt und vermarktet. BRIGITTE POKORNY, in den vergangenen sechs Jahren bei der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft für Deutschland zuständig, ist für die Bereiche Marketing und Sales verantwortlich. LIANE PECK wird sich um die administrativen Belange kümmern. Josef Umathum bringt sein umfangreiches Know-how im Bereich Weingartenarbeit und Önologie ein. Nur Weine mit denen er sich hundertprozentig identifiziert, dürfen abgefüllt werden. Sein hoher Qualitätsanspruch wird den Konsumenten durch seine Unterschrift am Etikett garantiert. Zielmarkt ist vor allem Export, es besteht also nicht die Absicht, den heimischen Markt noch dichter zu machen, als er schon ist. In Österreich will man sich vorerst auf Fachhandel und Gastronomie beschränken. Vorerst zumindest, denn es ist absehbar, dass die beiden Zantho-Weine beim heimischen Publikum auf sehr positives Echo stoßen werden.



## DEGUSTATIONSNOTIZ

### (90-92) Zantho Reserve 2001 Barrique Cuvée

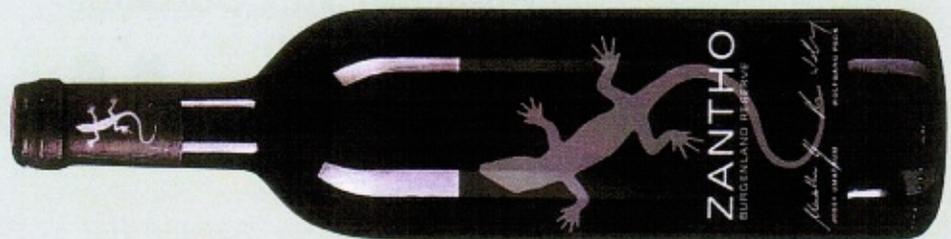
Menge: 50.000 Flaschen circa 13 Euro

Fassprobe: Dunkles Rubingranat, gute Tiefe, violette Randaufhellung, in der Nase feine süße Zwetschkennase, reif warm und einladend, am Gaumen saftig und ausgewogen, hat Kraft und doch elegant, gut strukturiert und trinkfreudig. Rotwein mit Charakter, der dennoch Trinkfreude und nicht Bewunderung anstrebt. Gute Aussichten für Weintrinker.

### (88-90) Zantho Zweigelt 2001 klassisch

Menge: 150.000 Flaschen circa 8 Euro

Fassprobe: Kräftiges Rubingranat, violetter Reflex, in der Nase Weichseln, Zwetschken, reife Frucht, am Gaumen frisch, sehr harmonisch und trinkfreudig, hat eine lebendige Säure, aber auch Kraft, klingt gut nach, dunkelbeerige Frucht im Náchhall. Verspricht großes Trinkvergnügen.



#### Weingut Josef Umathum

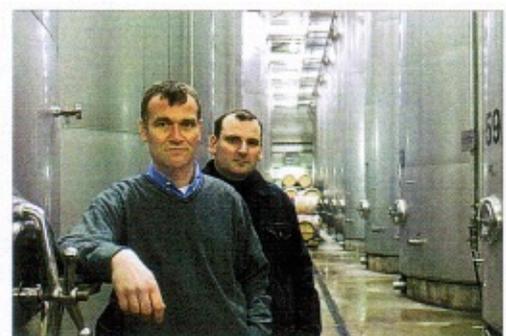
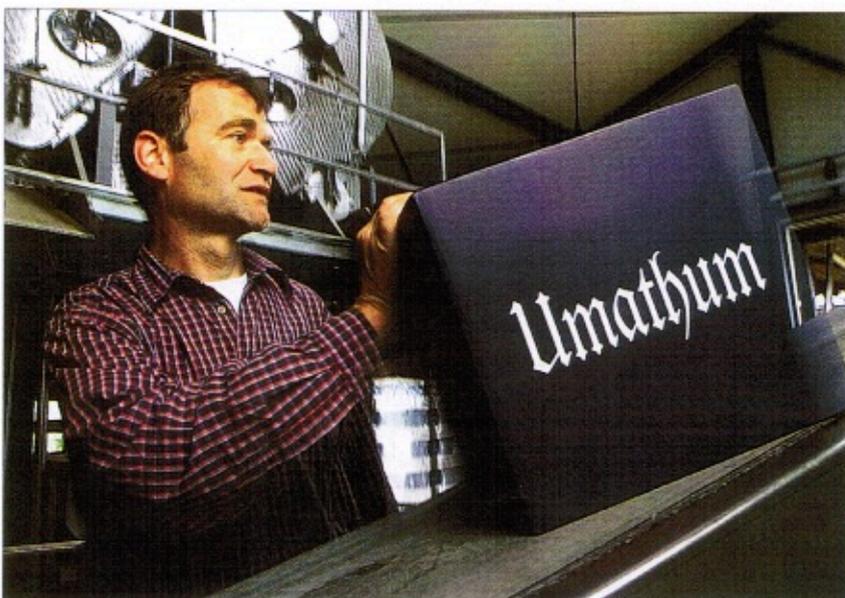
7132 Frauenkirchen, St. Andräer Str. 7

Tel.: 02172/24400, Fax: 21734

E-Mail: office@umathum.at, Internet: www.umathum.at

#### Peck & Umathum – Zantho GmbH

Info: E-Mail: b.pokorny@zantho.at



Gemeinsam mit seinem alten Schulfreund Wolfgang Peck hat Josef Umathum die Marke Zantho kreiert, die ab September den heimischen Rotweinmarkt mit zwei Weinen bereichern wird. (siehe Degunotiz oben).

Umathum gilt als Perfektionist, Qualitätskontrolle geht ihm über alles. Seine Weine gehen in viele Länder der weiten Weinwelt hinaus.