

Weingut Umathum

Ausstrahlung. Durch eine Glaswand vom Barriquelager getrennt, hat man hier die Objekte seiner Begierde ständig in Sichtnähe. Der neue Komplex wurde 2003 fertiggestellt, aber auch die Altbestände dieses zu Österreichs

Einträchtig liegen sie beieinander, ordentlich in Reih und Glied: Wertvolle kleine französische Eichenfässer mit köstlichem Inhalt ruhen mehrreihig durch einen Mittelgang und Seitengängen getrennt unter dem mächtigen Spitzdach des neuen Barriquekellers von Josef und Ariane Umathum. Nach dem Eintreten mag sich der Besucher hier fühlen wie im Hauptschiff einer Kathedrale. Diesen Eindruck hat man auch in einem Seitenschiff mit länglichen, kirchenartigen Schlitzfenstern an der frontseitigen Fassade. Dort lagern weitere Barriques. Man muss aber kein bibelfester Weinkenner sein, um die sakrale Atmosphäre inmitten dieses erlauchten Kreises großer Gewächse in sich aufzunehmen. Das architektonische Prunkstück vereint viele Vorzüge unter einem Dach. So verleiht die warme, behagliche Stimmung des gesamten Komplexes dem beim Haupteingang platzierten Verkostraum viel Charakter und

Weinelite zählenden Betriebes sind jüngeren Datums. So wurde 1991 aus gebrauchten Materialien wie Sandsteinen aus einem naheliegenden Kloster im Weingut Umathum ein traditioneller Gewölbekeller errichtet. In klassisch großen Holzfässern aus heimischen Eichen reifen dort weitere Rotweine. Josef Umathum ist nicht nur ein freundlich-sympathischer Winzer, er setzt sich überaus intensiv und konsequent mit der Natur auseinander. „Bereits seit den siebziger Jahren befassten wir uns mit der Pflanzenvielfalt in unseren Weingärten“, so der Weinbauer. „Durch





Einsaat von Grünpflanzen zwischen den Rebzeilen wird das Bodenleben angeregt und damit die Bodenstruktur verbessert.“ Josef Umathum beschäftigt sich weiters mit den Praktiken des biodynamischen Anbaus. „Es gibt noch viel zu lernen und es wird noch dauern, bis wir genügend Erfahrung

und Sicherheit gewonnen haben, um den ganzen Betrieb umzustellen.“ Als erstes Rotweingut der Welt ist man

hingegen bereits auf Glasverschluss beim Großteil der Weinflaschen umgestiegen. Josef Umathum kann mit bestem Lesegut aus rund 30 Hektar Weingärten in Toplagen arbeiten. In der Gemeinde Frauenkirchen stehen die Rieden Hallebühl, Haideboden und Vom Stein. In Jois hat der Ausnahmewinzer eine Terrassenanlage renoviert, die wie alle anderen Lagen beständig beste Traubenqualität liefert. So entstehen letztendlich große authentische Gewächse mit tiefem Charakter und purer Eleganz. Vinifiziert werden auch Weine mit klassisch-klaren Konturen – sowohl rote als auch weiße – und edle Tropfen mit viel Restsüße. Mit ihnen schließt sich genussvoll die vinologische Quadratur des Kreises.

Neusiedlersee:

Weingut
Josef Umathum
St.-Andräer-Straße 7
7132 Frauenkirchen
Tel. 02172/2440
www.umathum.at

Architekt:
Martin Promintzer
www.promintzerundhaiko.at



Weingut Regele

Entstanden ist nach den Entwürfen des Architektenteams Kalteis-Grabensteiner ein moderner Mix aus viel Glas und Holz, eine starke Verbindung zwischen Tradition und Innovation. Beide Begriffe prägen Georg Regele auch im Weinbau. Im Wein-

Dort wo die Südsteirische Weinstraße beginnt, die ersten Rebflächen ihre Gäste herzlich empfangen und die Neigungsgruppe Wein sich vor Morillon und Sauvignon Blanc ergriffen verneigt ist eines der ältesten heimischen Weingüter zu Hause. Seit dem Jahr 1830 erfüllt die Familie Regele in Berghausen ihren Generationenvertrag, führt heute Georg Regele mit Ehefrau Ingrid und Junior Franzi das Weingut. Weitsichtig hat man immer auf die sich ständig verändernden Situationen reagiert und investiert. Im Jahr 2005 wurde der mächtige Gutsbesitz um einen neuen Verkostungskomplex erweitert.

garten setzt er auf Tradition, die Rebflächen werden alle naturnah bewirtschaftet. Von den beiden herausragenden Rieden Sulz und Zoppelberg stammen die Lagenweine wie Sauvignon, Morillon, Traminer

und weitere autochthone Sorten. Im Ertrag steht auch ein Pinot Noir. Georg Regele will authentische, ehrliche Kreszenzen keltern und sie nicht in eine Uniform stecken. Herkunft und Typizität seiner Weine sind ihm dabei sehr wichtig. Sie besitzen alle eine





kulinarische Ader und sind Idealbesetzungen wenn es darum geht, mit den unterschiedlichsten Speisen zu harmonisieren. Applaus gibt es da für kräftige Tropfen die genug Rückgrat haben, um es mit deftigen Zubereitungen und intensiven Aromen aufnehmen zu können. Ebenso werden frische, fruchtige Weine im Stil der steirischen Klassik vinifiziert, die figurbewusste Genießer am liebsten zu leichten Gerichten trinken. Das Verkosten der Regele-Weine macht sehr viel Spaß. Es muss ja nicht immer der teuerste und auch nicht der prestigeträchtigste Wein sein, der einem schmeckt. „Das

größte Ass, das wir im Ärmel haben, ist unsere Sortenvielfalt“, sagt Georg Regele. Wenn sich darunter solche Weine finden, welche die Brieftaschen der Kunden schonen, kann das nur gut sein. Das Weingut Regele ist auch in Supermärkten gelistet. „Der Lebensmittelhandel ist ein starker Partner“, so der Önologe „alle ausgehandelten Verträge werden stets eingehalten. Darauf kann man nicht nur vertrauen, sondern auch solide kalkulieren.“ Die Qualität muss natürlich stimmen. „Wenn etwas nicht passt, ist man schnell vom Fenster weg.“ Produziert werden im Hause Regele weiters Schaumweine und Edelbrände. Die Leidenschaft für den Wein teilt sich Georg Regele mit seiner Frau Ingrid. Beide sind Absolventen der österreichischen Weinakademie und schärfen bei gemeinsamen Verkostungen, Seminaren, Weinreisen ständig ihre Sinne. „Das sollte für jeden Winzer selbstverständlich sein.“

Südsteiermark:

Weingut Regele
8461 Berghausen 34
Tel. 03453 / 2426
www.regele.com

Architekten:
g2plus architekten,
Martina Kalteis /
Norbert
Grabensteiner
www.g2plus.com



„Das