



## Gernot Schreiner. Der Name der Rebe.



Er ist kein Shooting-Star. Und ganz sicher will er das auch gar nicht sein. Er ist einer, der es langsam angeht, bedächtig und achtsam. Und dabei immer einen Blick zurück wirft. Und auch einen nach vorne. Bei ihm hat man das Gefühl, er weiß ganz genau was er tut und was er anpackt wird langsam aber stetig wachsen. Wie seine Weinstöcke es auch tun. Die Welt der Schreiners dreht sich um ihre Weine, um die Arbeit damit, darum, ob es den Stöcken gut geht und ob der Keller sauber und bereit ist. Man könnte sagen Gernot Schreiner steht mit beiden Beinen fest am Erdboden des

Weingartens. Das seit 2012 als Bio-Betrieb zertifizierte Familienunternehmen wird seit 2007 von ihm geführt. Schon der Großvater hat hier Wein gemacht, damals gleich nach dem Krieg. Denn das Weingut besteht schon seit vielen Generationen – seit über 400 Jahren wird hier Wein gemacht. Doch wohl nicht immer in der Qualität, die der junge Winzer nun vorgibt. Denn seine Kriterien sind streng, seine Ziele hoch. *“Winzer bist du von innen her. Und Bio auch.“*, erklärt er, und weist darauf hin, wie vielfältig und umfangreich die Aufgaben da werden. Intensives Bodenmanagement beispielsweise, eine intakte Gründüngung oder ein wachsames Auge auf das Wassermanagement des Weingartens zu haben. Für eine intakte Natur in seinen Weingärten zu sorgen und die Verhältnisse im Bewuchs- und Witterungsverlauf zu

berücksichtigen, das ist der Auftrag den er jeden Tag gewissenhaft wahrnimmt



Es gibt so viele Argumente, die für eine Bio-Bewirtschaftung sprechen, aber diese Frage hat sich für den bodenständigen Weinmacher noch nie gestellt. Denn für ihn ist es einfach die natürliche Konsequenz seines Anspruchs: Die Kraft der Stöcke zu nutzen um ganz besondere Weine zu machen. Und dabei entstehen bei dem Jungwinzer Gewächse, die bisweilen intensivere und feinere Aromen besitzen als andere Weine. Er möchte Weine produzieren, die langlebig und reifefreudig sind, die umfangreiche Geschmacksspektren anbieten und konnte das auch schon oft genug

unter Beweis stellen. Blaufränkisch, heißt das Zauberwort, und Chardonnay und Weissburgunder. Hier am Neusiedlersee in Rust orientiert man sich an der Tradition, denn die hat schon immer gezeigt, welche Sorte am heimischen Terroir am besten wird. Und der Konsument sucht ganz intuitiv die Qualität. Das was am Besten zum Gebiet passt, wird auch die besten Produkte bringen.

*“In den Keller kommt mir nur, was zu 100% stimmt.“*, erzählt Gernot Schreiner über seine Qualitätsansprüche. Die ausschließliche Lese per Hand, die intensive Selektion im Weingarten und, schon weit davor, die richtige Arbeit an der Rebe über das Jahr. Hier nimmt der Chef die Schere selber in die Hand und arbeitet sich von Weinstock zu Weinstock. Hier kennt er jeden Stock persönlich und weiß wie es ihm geht und was er braucht. Das ist überhaupt das Credo des Gernot Schreiner: Er weiß was seine Reben brauchen, zu jeder Zeit und in jeder Riede.

<http://www.dieweinpresse.at/winzer-gernot-schreiner-rust> [12/03/2013]



## Gernot Schreiner. Kein schöner Land.



Wenn die Arbeit im Weingarten getan ist, wenn das gelesene Traubenmaterial für gut befunden und endlich verarbeitet ist, wenn alle anderen erschöpft gegangen sind. Dann sehen wir Gernot Schreiner noch nachdenklich dort unten stehen. Hier im Keller gibt es nur einen der Hand anlegen darf, hier macht er alles selber. Gerade mal der eigene Vater darf hier unten aushelfen – natürlich nur nach genauen Anweisungen, denn der Qualitätsanspruch des Gernot Schreiner bedingt schonendste Verarbeitung. Dazu

gehört beispielsweise, dem Wein bis zu fünf Tagen vor oder nach Vollmond keinen Stress zuzumuten. Kein Umpumpen, keine größeren Arbeiten. Konsequenterweise



*„Je schonender wir mit dem Material umgehen, desto besser. Das Produkt dankt uns das.“*, meint der junge Weinmacher während er mit berechtigtem Stolz durch den renovierten und in mehreren Stufen erweiterten Keller führt. Hier entstehen auf drei Ebenen die Gewächse, die rund 25.000 Flaschen, die aus den etwa 6 ha Weingärten des Familienweingutes pro Jahr erwachsen. *„Offene Vergärung in kleinen Gebinden, da ist dann auch keine Kühlung notwendig. Das ist allein schon aus Kosten- und Umweltschutzgründen*

*interessant.“*, erklärt der Winzer. Das Traubenmaterial wird sofort vom Lesewagen weg verarbeitet – wieder ist *schonend* keine Option sondern eine Notwendigkeit für ihn. Das händische Unterstoßen ist da ein Muß und dafür steht er auch alle paar Stunden im Keller. Auch Nachts. Je leichter der Wein, desto älter das Holz. Und natürlich ist es Eiche. Und auch natürlich ist es aus Österreich. Denn Heimatverbundenheit gehört zu seinem Traditionsbewusstsein, auch wenn die Fässer nicht aus Rust kommen. Für die kräftigeren Herren wird auch gerne mal auf neues Holz zurückgegriffen. Und kaum 225, sondern meist 300 Liter Fässer. *„Das macht den eleganteren Wein.“*, erklärt Gernot Schreiner unprätentiös, *„Bei uns hat das eine lange Tradition.“* Tradition hat überhaupt einen sichtbaren Stellenwert im Hause Schreiner. Denn das Haus hat eine 400-jährige Geschichte, die mit Weinbau geschrieben wurde. Und wie man es auch dreht und wendet, Winzer und Winzerin sind wie das Weingut selbst untrennbar mit dem Land verbunden. Denn die Weinstöcke stehen auf dem Land der Väter des Gernot Schreiner – sie tragen die Frucht der Generationen. Und das ist es, was man in seinen Weinen schmecken kann.

<http://www.dieweinpresse.at/gernot-schreiner-winzer-rust> [14/03/2013]