



# *Der mit dem ROHRWOLF tanzt*

Thomas Schwarz (Weingut Kloster am Spitz) hat sich vom Punk zum umsichtigen Naturmenschen gewandelt. Nur seine Weine zeigen immer noch keine Spur von Zähmheit ...

Text von CHRISTINA FIEBER Fotos von MANFRED KLIMEK



**Die scheuen Tiere** lassen sich nur selten blicken. Goldschakale, im Volksmund „Rohrwölfe“ genannt, sind eine mit Wölfen verwandte Art der Hunde. Von den Steppen Afrikas über Vorderasien und den Balkan lebten sie bis vor 100 Jahren auch in der Nähe des Neusiedler Sees. Sie wurden von den Menschen so lange gejagt, bis sie in dieser Region ausstarben. Jetzt sind sie zurückgekehrt.

Thomas Schwarz hat eine besondere Zuneigung zu den Rohrwölfen. Von seinem Verkostungsraum aus kann er sie zuweilen beobachten. Bei Dämmerung oder im Morgengrauen streifen sie durch die Felder. Ein Anblick, der ihn jedes Mal mit Freude erfüllt. Nicht umsonst hat er seinen Topwein nach dem seltenen Tier benannt: ein Blaufränkisch von außergewöhnlicher Eindringlichkeit, von viriler Eleganz und verhaltener Wildheit. Beim Trinken wird man auch von diesem stillen Glück erfasst, das sich beim Erleben besonderer Momente einfindet. Der Winzer scheint mit den Rohrwölfen wesensverwandt. Mit seiner schmalen Gestalt, dem kahl rasierten Schädel und seinem blassen Gesicht wirkt er ebenso scheu wie seine Schützlinge. Doch die dunklen, freundlichen Augen verraten Entschlossenheit. Entschlossenheit, aus seinen Lagen am Leithaberg pure Weine zu keltern. „Das ist alles, was ich will.“ Er sagt das ohne jegliche Koketterie.

Es war nicht immer so. Bis vor einigen Jahren wollte er mehr. Geschmeidige Weine, die dem Gaumen der Tester schmeicheln. So wie alle anderen. Viel Barrique und der ganze Bauchladen an Methoden, die zum Handwerk gehören.

2001 kam der Wendepunkt: „Ich hab einfach gespürt, dass viel falsch rennt!“ Ohne Zögern beendet er die „Holzära“, wie er diese Zeit jetzt spöttisch nennt, seit 2005 setzt er auf organisch-biologischen Weinbau. 2008 wird der erste zertifizierte Jahrgang. Ohne ideologisches Brimborium, nur mit der Idee, durch die Vitalisierung des Bodens und der Rebstöcke zu noch präziseren Weinen zu gelangen, die den Geschmack ihrer Herkunft tragen. Weine wie der „Muschelkalk“, eine Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. „Ein flächenübergreifendes Getränk“, nennt Schwarz seinen Weißwein, der an Klarheit kaum zu überbieten und wegen seiner Zurückgenommenheit universal einsetzbar ist. Die Rebstöcke wachsen auf einer kleinen heißen Lage, deren Boden trocken und steinig ist. Die besten Weine entstehen bekanntlich aus kargen Lagen.

Der ständige Wind verhindert eine Ansammlung von Humus und so wurzeln die Stöcke direkt im Muschelkalk. Genau so schmeckt der Wein, kein unnötiger Zierrat, keine schmeichelnde Primärfucht, nur Mineralik pur. Die beiden Weine sind die Eckpfeiler seines Schaffens, aber auch seiner Persönlichkeit. Die scheue Wildheit des „Rohrwolfes“ und der dezente Charme vom „Muschelkalk“. Er sei kein Mensch von ausladenden Worten, sagt er, doch die Weine erzählen viel von seiner Natur. Jeder einzelne zeigt unterschiedliche, auch widersprüchliche Facetten. Da blitzt schon noch zuweilen seine Punk- und Revoluzzer-Vergangenheit durch.

Der Blaufränkisch „Eisner“ ist der sanfte Bruder vom „Rohrwolf“, tief und pur. Beide Weine kommen aus winzigen Einzellagen mit alten Rebstöcken und werden separat vergoren und ausgebaut. Der „Eisner“ wird wie alle Rotweine im offenen Behälter spontan vergoren und von Hand untergestoßen. Maischestandzeiten bis zu sechs Wochen geben ihnen die vielschichtige Struktur, zuweilen auch ihre Widerspenstigkeit. Eigenschaften großer Weine. Der „Eisner“ lagert im großen Eichen- oder Akazienholz und reift danach im 500-l-Eichenfass auf der Feinhefe, während der „Rohrwolf“ im traditionellen, großen Eichenfass liegt. Barrique hat im Keller von Schwarz endgültig ausgedient. Das Hauptaugenmerk liegt jedoch im Weingarten. Durch Begrünung soll auch das Wachstum vermindert werden. Die Trauben bleiben kleiner und sind geschmacksintensiver.

Entscheidend für die Charakteristik der Weine sind neben vollreifem Traubenmaterial vor allem das spezifische Mikroklima und die Bodenbeschaffenheit der Lagen südöstlich des Leithabergs. Das Gebiet zählt derzeit zu den begehrtesten Weinlagen des Burgenlands. Geschützt vor rauen Nordwinden können die Reben das milde, pannonische Klima ausnützen, profitieren aber auch von den nahen Wäldern, die sie vor extremer Hitze schützen. Die Trauben haben dadurch eine lange Vegetationsperiode, können physiologische Reife erlangen, ohne zu schnell hohe Zuckerwerte zu erreichen. Das Ergebnis sind schlanke Weine mit voller Intensität. „Ihre Feinnervigkeit gewinnen die Weine draußen, da braucht man im Keller nicht künstlich reduktiv auszubauen“, erklärt Schwarz.

Der Boden, der so genannte „Leithakalk“, ist reich an tertiären Meeresablagerungen: Kalk von Muschelschalen, Schneckenhäusern und Korallenüberresten, Urgestein aus Glimmerschiefer und Gneis, darüber sandiger Lehm und Kies. Ein idealer geologischer Mix, dem die Weine ihre typische Mineralik verdanken. Thomas Schwarz versteht es, das vorhandene Potenzial einzufangen, den Rebstöcken die besten Bedingungen zu schaffen, sie aber nicht zu verwöhnen: „Sie müssen kämpfen, um das Äußerste zu erlangen“, weiß er inzwischen. Eine Gratwanderung zwischen Förderung und Zurückhaltung, die Sensitivität und Vertrauen in die natürlichen Abläufe erfordert.

Nächtelang grübelt er darüber. In seinem „Baumhaus“, wie er seinen Arbeits- und Verkostungsraum nennt. Ein modernes Haus aus Holz und Glas, hoch über dem Neusiedler See, in den Baumkronen. Von hier oben ergeben sich völlig andere Blickpunkte. Manchmal, nach einer langen, durchdachten Nacht, wenn im Morgengrauen die Frühnebel noch über den sumpfigen Wiesen liegen und die Landschaft den Tiefen Transsylvaniens ähnelt, sieht er die Rohrwölfe umherstreifen. Da überfällt es ihn wieder, dieses stille Glücksgefühl.

■ **THOMAS SCHWARZ** Kloster am Spitz  
Waldsiedlung 2, 7083 Purbach  
Tel.: 0676/960 88 75, [www.klosteramspitz.at](http://www.klosteramspitz.at)