

Winzer des Monats:

Roland Berger aus Wiedendorf im Straßertal

Landessieger, mehrmaliger Salon Sieger mit.... Neuburger! Moment... mit Neuburger?! Eine Sorte vom Rande unseres Sortiments, also offensichtlich ein Spezialist jenes Weines, der so ganz außerhalb des Mainstreams liegt. Grund genug, zu einem Kontakt zu verlocken.

Es ist immer wieder erstaunlich, was in unserer Schatzkammer des Weines verborgen liegt. Alleine die Anfahrt nach Wiedendorf ist schon ein Erlebnis: ins Straßertal hinein, links und rechts sieht man Bäume - ein sattes Grün; aber wo sind die Weinberge? Wenige machen sich die Mühe das Tal zu verlassen und auf die Berge hinaufzugehen, wo ein außergewöhnliches Weinland mit weitem Ausblick zum Träumen einlädt. Dass in diesen schwierigen Lagen des Bergweinbaues wahre Weinschätze zu finden sein müssen ergibt sich da schon fast zwangsläufig.

Nach dem Weg durch das Tal findet sich Wiedendorf - viel versteckter kann ein Ort gar nicht liegen. In einem alten Keller fanden wir Roland Berger, der Weinbau in der alten Qualität und Tradition auf knapp 10 Hektar betreibt.

In dem uralten Winzerkeller mit seinen Fässern fühlt man sich um 50 Jahre in der Zeit zurückversetzt.

Dabei ist Roland Berger jung, bereiste die Weinwelt und arbeitete fast 10 Jahre bei einem führenden Weinbaubetrieb in verantwortungsvoller Position. Ein absoluter Mensch des Heute, der bewusst Wein - mit allem was die Natur kann und konnte - produziert. Prinzipiell wird nur mit Naturhefen vergoren: „Seit Jahrhunderten wird in diesem Keller durch die natürlichen Hefestämme der Most zu Wein verwandelt. Dieses System, verbunden mit Zeit und Sorgfalt, schenkt uns jedes Jahr Weine an denen wir uns erfreuen und die auch ihre Anerkennung gefunden haben.“

Trotz - oder wegen! - dieser Einstellung steht dem experimentellen Arbeiten nichts entgegen. Ein Grüner Veltliner, der wie einst in einem Akazienfass reift, erweckt Gefühle und einen fast vollkommenen Genuss. Der Blauburger, eine weitere Schwerpunktsorte neben dem Neuburger, der mit viel Akribie und Hilfe im Weingarten sowie der Reife beeindruckt.

Auch das Rotweinverfahren ist „gestrig“: Rebellen im Bottich mit laufendem Eintauchen der Maische ermöglicht Weine mit Ausdruck und ohne Mängel. Ein seit fünf Jahren im Gebinde ruhender, reifender Blauer Portugieser fasziniert besonders.

Roland Berger ist mit seinen 31 Jahren ein Mensch des IT-Zeitalters, er produziert aber in der Tradition

Ein Grüner Veltliner, der wie einst in einem Akazienfass reift, erweckt Gefühle und einen fast vollkommenen Genuss.



02/2020 WEINbau



WEINbau 02/2020



Dynamischen Künstleretiketten - wo jedes Symbol einen Bezug zu Berger hat

Bei Roland Berger ist vieles anders: Er versteht es, bewusst Weine WERDEN zu lassen wie es das Jahr bringt - verbunden mit einer teilweisen Reife im Holz.

Denn Holz, Eiche oder Akazie, begleitet den Wein seit weit über 1.000 Jahren - ein zarter, kaum spürbarer Holzton als winziger Akzent zeigt die perfekte Symbiose von Wein und Holz!

Die beiden Hauptziele von Berger sind es, einerseits das „Können des Jahrgangs“ direkt in die Flasche zu bringen und andererseits sich weiter zu entwickeln, nachzusehen, was steckt noch in einer Sorte.

Bestes Beispiel: einen Neuburger Sekt aus den besten Weinen mit handgerüttelter Flaschengärung umzusetzen und nachzusehen was dabei herauskommt! Und: Das Ergebnis kann sich sehen lassen! Noch besser wäre allerdings, es am Gaumen zu spüren...!

Roland Berger ist mit seinen 31 Jahren ein Mensch des IT-Zeitalters, was sich unter anderem in dynamischen Künstleretiketten ausdrückt - wo jedes Symbol einen Bezug zu Berger hat. Produziert wird allerdings - man möchte fast sagen „gestrig“ - mit Randsorten; Weine, die vom Markt und bei Bewertungen gut angenommen werden.

Denn Holz, Eiche oder Akazie, begleitet den Wein seit weit über 1.000 Jahren