



club les domaines

Paul Achs, Burgenland

Letzter Kick in Kalifornien

Ein Praktikum in Kalifornien gab dem jungen Golser vor rund 25 Jahren den letzten Kick zum Einstieg in den Weinbau. Heute gehört Paul Achs, ein Verfechter des biodynamischen Weinbaus, zur österreichischen Spitze.

Text: Rudolf Knoll

Beim ersten intensiven Kontakt mit Wein im Herbst 1974 war Paul Achs aus Gols sechs Jahre alt. Was geschah, war schmerzhaft und begleitet ihn sein Leben lang. Denn er brachte ein Bein in die Abbeermaschine. Seitdem trägt er knieabwärts eine Prothese, die ihn aber nicht behindert («sogar Ski fahren kann ich»). Den Trauben hat er seine

verhängnisvolle kindliche Tollerei nicht übelgenommen. Er wurde ein begeisterter und exzellenter Winzer. Absehbar war das nicht unbedingt. Denn sein Heimatort Gols war noch in den 80er Jahren eher unbedeutend. Ein paar Erzeuger machten hier ordentliche Süssweine. Einige von ihnen wurden beim Glykolskandal von 1985 in Sippenhaft für Wein-

panscher genommen. Aber es kam damals eine «Jetzt erst recht»-Stimmung auf, die auch Pauls Vater erfasste. Er wollte nicht, dass der Betrieb, der schon seit 1684 im Weinbau tätig ist, in Schwierigkeiten kam. Der 74-jährige Senior ist noch heute aktiv: Bei unserem Besuch an einem brütend heissen Augusttag war er bei der Blattarbeit im Weinberg...



Der Sohn machte zunächst die klassische Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister in Klosterneuburg. Aber dann durfte er ein Praktikum in Kalifornien bei einem kleinen Betrieb absolvieren, der zu Kendall-Jackson gehörte. «Da habe ich viele Erfahrungen gesammelt, das machte Spass, das war der letzte Kick, den Betrieb weiterzuführen.» Zu Hause konnte Paul Achs den Vater, der sich einen guten Namen für Rotwein gemacht hatte (obwohl österreichische Medien früher urteilten, im Osten des Neusiedlersees hätten Blaufränkisch und Co nichts verloren), bald davon überzeugen, dass einiges anders gemacht werden muss, um noch besser zu werden. 1990 über-

nahm Paul die volle Verantwortung für den Ausbau. Er führte radikale Ertragsbegrenzungen sowie schonenden Traubentransport in kleinen Körben ein und begann auf Filtration zu verzichten. Der Ausbau in Barriques für seine hochwertigen Weine wurde selbstverständlich.

Erste Erfolge bei regionalen Prämierungen bestätigten ihn in seiner Arbeit. Er begann zu tüfteln, auch im Weinberg. Heute hat er auf seinen 24 Hektar 30 verschiedene Parzellen zu bewirtschaften, auf denen bis zu drei Sorten stehen, weil er auf die Bodenzusammensetzung und das Kleinklima innerhalb der Miniflächen achtet. Mit der Rebfläche musste auch der häusliche Keller wachsen.

Nur keinen Stress...

Der Betrieb ist typisch burgenländisch. Man steht vor einem klein anmutenden Haus und fühlt sich wegen eines Schildes «Coaching und Mentaltraining» schon an der falschen Adresse. Wir läuten trotzdem. Es öffnet Winzer Paul Achs, der zunächst mal aufklärt: «Meine Frau Elfi sorgt in ihrer Praxis für gesunde Lebensweise und Stressabbau - gelegentlich auch bei mir.» Dann führt er durch verschiedene Gebäude. Es geht rauf und runter durch mehrere Kellerräume, die so nach und nach angelegt wurden. «Immer wenn wir mehr Platz brauchten, wurde gegraben», lacht Achs. Im Jahr 2007 konnten die beiden Nachbarhäuser und damit neuer «Spielraum» erworben werden. Auszusiedeln war trotz mancher Improvisation nie ein Thema. «Die Arbeit im traditionellen Keller macht einfach Freude.» Vermutlich deshalb hängt hier noch ein etwa 80 Jahre altes Schild von Grossvater Paul IV.: «Wein ist eingefangener Sonnenschein.» Holz spielt eine wichtige Rolle in diesen unterirdischen Räumen. Neben alten grossen Fässern und neuen Barriques finden sich hier auch bis zu zehn Jahre alte kleine Behälter, die noch für die Reifung genutzt werden.

Kellergeheimnisse gibt es nicht. Ertrappelt wird generell. Die Rotweine werden spontan vergoren. Am Ende der Maischegärung folgt noch etwas Standzeit, die für weiche Gerbstoffe sorgen soll. Dann schonende Tankpresse, Absetzenlassen und schliesslich mit Feinhefe ins Holz, wo der biologische Säureabbau

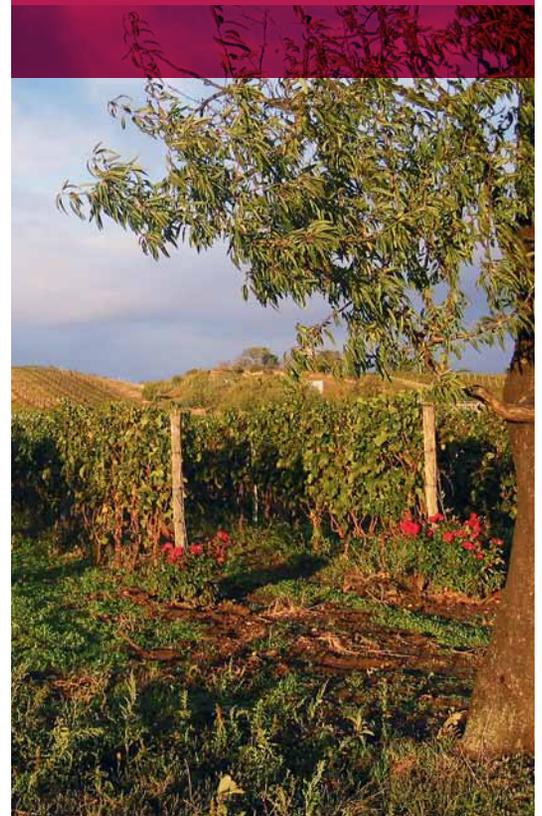
stattfindet. Das sorgt für kraftvolle Rotweine mit Profil. Aber auch Weissweine wie Chardonnay, Sauvignon Blanc und die von 60 Jahre alten Reben stammende Pannobile-Assemblage haben Format.

Gemeinsam noch besser werden

Paul Achs pflegt ein gutes Verhältnis zu Berufskollegen. Für den Umgang mit der Sorte Blaufränkisch, die zu seinem Aufstieg an Österreichs Spitze beitrug, holte er sich wichtige Anregungen von «Altmeister» Ernst Triebaum aus Rust. Achs ist Mitglied der Renommierten Weingüter Burgenland (RWP) und der Golser Gemeinschaft Pannobile, die sich auf kraftvolle weisse und rote Cuvées spezialisiert hat. Aber nicht nur das: Im

«Die Biodynamie trägt zu mehr Lebendigkeit bei. Sie hilft uns auch, zu hohe Alkoholgehalte zu vermeiden.»

Paul Achs Winzer



schwierigen Herbst 2005 erkannte Achs, dass er etwas verändern musste und das Beschreiten neuer (oder alter) Wege im Weinberg notwendig war. Konsequenterweise stellte er 2006 auf biodynamische Wirtschaftsweise um. Eine Reihe anderer namhafter Winzer wie Kurt Feiler, Gernot Heinrich, Fred Loimer, Fritz Wieninger und Franz Weninger taten das auch. Heute bilden 15 Erzeuger die Gruppe «respekt» unter dem Motto «einfach bio ist zu einfach». Paul Achs hat gute Erfahrungen mit der Neuorientierung gemacht. Gedüngt wird mit Kuhmist. In den Rebzeilen wachsen spezielle Klee-mischungen und sorgen für einen zufriedenstellenden Feuchtigkeitsgehalt im Boden, auch nach längeren trockenen Phasen. «Die Biodynamie trägt zu mehr Lebendigkeit bei. Sie hilft uns auch, zu hohe Alkoholgehalte zu vermeiden.»

Und die vier Söhne (Jahrgänge 2003, 2005, 2007 und 2010) wachsen in einer gesunden Umgebung auf. Dass sie bislang mehr zum Fussball als zum Weinbau tendieren, findet er nicht tragisch, es ist ja noch Zeit bis zum nächsten Generationenwechsel. Einen Bruch mit der Tradition gibt es allerdings schon:  «Es ist kein einziger Paul dabei.»



club les domaines

Mitglieder des 17-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen, und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement. Als VINUM-Abonnent profitieren Sie übrigens zusätzlich: Für Ihre Jahresmitgliedschaft im Club les Domaines zahlen Sie einen reduzierten Beitrag.

Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen
Infoline 00800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Blaufränkisch Ungerberg 2011	Pannobile Rot 2011	Zweigelt 2012
DIE WEINE IM CLUBPAKET	Delikate Brombeere, etwas Tannennadeln; auf der Zunge viel jugendliches Temperament und Feuer, lässt die Muskeln spielen und bleibt lang präsent.	Duft nach Waldbeeren, Brombeeren und Kräutern; jugendlich straff, komplex, betonte Würze, reife Gerbstoffe, lässt viel Extrakt schmecken.	Zarter Beerenduft, Kräuter; belebende Würze im Geschmack, bereits gut zugänglich, saftig, angenehme, weiche Gerbstoffe.
	Rebsorte 100% Blaufränkisch	Rebsorten St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch	Rebsorte 100% Zweigelt
	Optimale Trinkreife 2014 bis 2020	Optimale Trinkreife 2014 bis 2020	Optimale Trinkreife 2014 bis 2018
	Mariage Zu Wild, Rinderbraten, Ente, zu Linsengerichten und zum traditionellen österreichischen Beuschel aus Innereien	Mariage Zu Wild, dunklem Fleisch inklusive Steaks und auch zu herzhaften Gerichten wie Gulasch	Mariage Zu klarer Tomatensauce, Pasta mit Fleischsauce, auf der Haut gebratenem Fisch, Hasenbraten
			