

Weingut J. Heinrich Im Zeichen des Blaufränkisch

Seit dem Jahr 2010 leitet Silvia Heinrich das Weingut J. Heinrich. Damit schreibt sie die spektakuläre Erfolgsgeschichte ihrer Eltern fort. Inzwischen ist das Weingut J. Heinrich einer der führenden Betriebe des Mittelburgenlandes. Silvias Rotweine, allen voran die Blaufränkischen, zählen zu den besten von Österreich.

Das Mittelburgenland, auch „Blaufränkischland“ genannt, ist eine der bedeutendsten Rotweinregionen Österreichs. Die geschützte Lage – auf drei Seiten wird das Gebiet vom Ödenburger Hügelland, der Buckligen Welt und dem Günser Bergland gegen Wind und Wetter abgeschirmt –, das warme pannonische Klima und die schweren, tiefgründigen Lehm- und Schotterböden bieten beste Voraussetzungen für markante, langlebige Rotweine. Leitsorte ist der Blaufränkische – in der Region, ebenso wie im Weingut von Silvia Heinrich. Er transportiert am besten den Ausdruck des Terroirs und bringt Weine ganz nach dem Geschmack der Winzerin hervor: „Für mich muss ein guter Rotwein Struktur und Charakter haben. Ecken und Kanten stören mich dabei nicht, denn Weine bei denen alles nur rund, weich und vollmundig ist, fehlt oft die Spannung“.

Charaktervoll und handverlesen

Eine Philosophie, die sich nicht nur in ihren Weinen widerspiegelt, sondern auch den gesamten Prozess der Weinwerdung beeinflusst. „Weniger ist mehr“ lautet das Prinzip im Keller, wo so wenig wie möglich eingegriffen wird um den Charakter der Sorten und Böden unverfälscht im Wein einzufangen. So entstehen transparente, ungeschminkte Weine, die sich niemals anbiedern, aber animierendes Trinkvergnügen auf hohem Niveau bieten. Voraussetzung dafür sind perfekt gepflegte Weingärten, die Silvia Heinrich gern mit Kindern vergleicht, denen ihre ganze Zuwendung gilt. Zum respektvollen Umgang mit dieser wertvollen Ressource gehört für die Winzerin auch, dass jede Traube im Weingut Heinrich nach wie vor mit der Hand gelesen wird.

Dadurch gelangt ausschließlich reifes und gesundes Traubenmaterial für die Weiterverarbeitung in den Keller und gleichzeitig werden die Rebstöcke geschont.

Der Wein vom goldenen Berg

Natürlich bedeutet das einen hohen Aufwand – doch die Investition macht sich bezahlt. In ihrer Paradelage „Goldberg“ bewirtschaftet Silvia Heinrich Weingärten, die bereits ihre Großeltern im Jahr 1947 bepflanzt hatten. Die Trauben von diesen uralten Reben bilden die Grundlage für ihre besten Blaufränkischen, den „Goldberg“, den „Goldberg Reserve“ und den „Alte Reben“. Weine mit ebenso packender wie charmanter Aromatik im Duft, intensiver Würze und einem fein strukturierten, dicht gestrickten Körper, die anspruchsvolles Trinkvergnügen und Langlebigkeit verbinden.

Blaufränkisch wird aber nicht nur reinsortig ausgebaut, sondern ist auch ein unverzichtbarer Bestandteil von Silvia Heinrichs Cuvées, „Siglos“, „Maestro“ und „terra o.“, denen die Rebsorten Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot zusätzliche Komplexität bringen. Einen ganz anderen, eigenständigen Charakter zeigt schließlich der Pinot noir „Weißes Kreuz“, ein echtes Steckenpferd der Winzerin. Die kalkreichen Böden in dieser speziellen Lage verleihen dem Wein seine charmante Beerenfrucht, die feingliedrige Struktur und die tiefe Mineralik.

Cupido und elegy – zwei besondere Weine

„Cupido“ (lateinisch für: Begierde) und „elegy“ sind zwei besondere Rotweine – für besondere Momente. Der „Cupido“, der immer den Beinamen eines künstlerischen Meisterwerks trägt und um den Silvia Heinrich stets eine eigene Geschichte spinnt, ist ein außergewöhnlicher Blaufränkisch, aus den reifsten Trauben und den besten Fässern des Weinguts. „elegy“ steht für die klassische, internationale Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, auch dafür werden die besten Trauben der jeweiligen Rebsorten verwendet. Beide Weine gibt es nur in Spitzenjahrgängen und sie reifen drei Jahre in Barriques, ehe sie auf den Markt kommen. Trinken muss man „Cupido“ und „elegy“ deswegen aber nicht gleich – die Weine verfügen über eine große Statur und sind für eine lange Lagerung geradezu prädestiniert.

Tradition mit Zukunft

Das Weingut Heinrich blickt auf eine mehr als 250jährige Tradition zurück – bereits im Jahr 1767 wurde es im Urbarium von Kaiserin Maria Theresia erstmals urkundlich erwähnt. Doch erst Silvia Heinrichs Eltern, Gerti und Josef Heinrich begannen im Jahr 1992 mit der Flaschenfüllung und stellten den bis dahin als gemischte Landwirtschaft geführten Betrieb komplett auf Weinbau um. Dann setzte eine rasante Entwicklung ein: Der Fokus ging immer stärker in Richtung Rotwein, das Weingut wurde ausgebaut und mit modernster Technik für eine optimale, schonende Traubenverarbeitung ausgestattet. Zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland folgten – zuletzt wurde Silvia Heinrich im Jahr 2013 vom „Wirtshausführer Österreich“ zur „Winzerin des Jahres“ gekürt. Die Weine von Silvia Heinrich haben indes nicht nur ihren Weg in die gute österreichische Gastronomie gefunden, sondern werden auch in die USA, nach Belgien, Dänemark, Norwegen, Finnland, die Schweiz und sogar nach China exportiert.

Köstliche Kerne

Das jüngste Produkt von Silvia Heinrich ist kein Wein, hat aber sehr wohl mit Weintrauben zu tun. Dabei nutzt sie die wertvollen Inhaltsstoffe der Traubenkerne, die mit Meersalz und verschiedenen Gewürzen vermischt und in eine handliche Gewürzmühle gefüllt werden. Diese Traubenkern-Gewürzmischung lässt sich vielseitig in der Küche einsetzen oder ganz einfach mit Olivenöl und Weißbrot verkosten – und immer passt ein gutes Glas Wein dazu.