

Trinkvergnügen statt Allerweltsweine

DER 27-JÄHRIGE JOHANNES TRAPL AUS STIXNEUSIEDL auf dem Weg nach ganz oben.

Stixneusiedl ist ein Ort im Weinbaugebiet Carnuntum, den sich Weinfreunde gut einprägen sollten. Seit einigen Jahren produziert dort Johannes Trapl Tröpfchen der absoluten Spitzenklasse mit viel Struktur und Finesse, die sich von der Masse der Allerweltsweine wohltuend abheben.

Bereits mit 14 Jahren drängte Johannes Trapl seinen Vater, einen Cabernet Sauvignon auszupflanzen. Der elterliche Betrieb war damals noch überwiegend auf Ackerbau ausgerichtet; gerade einmal ein Hektar Weingartenfläche stand zur Verfügung. Das auffallende Interesse des Juniors beflügelte den Senior, und so kam es, dass seit 1992 – zumindest in kleinem Rahmen – der Qualitätsweinbau mit Flaschenfüllung im Hause Trapl Einzug hielt.

Nach Absolvierung der Weinbauschule Klosterneuburg sowie Praktika in Deutschland und Kalifornien übernahm Johannes Trapl im Jahr 2000 den elterlichen Betrieb und machte binnen kurzem ein zeitgemäßes Weingut daraus. Die Ausweitung der Anbaufläche von einem auf sieben Hektar ging einher mit der Ausarbeitung eines subtilen betrieblichen Konzeptes. Nachdem er das Potenzial der Stixneusiedler Edellagen ausgelotet hatte, erkundete er, gemeinsam mit dem international anerkannten Weinprofi Peter Veyder-Malberg, die weinbaummäßige Eignung des bislang ebenfalls „unentdeckten“ Ortes Prellenkirchen.



Johannes Trapl, Stixneusiedl

Die zweijährige Kooperation mit Veyder-Malberg in Prellenkirchen sei für ihn prägend gewesen, sagt Trapl. Die Impulse für sein konsequentes, dem Terroirgedanken verpflichtetes Qualitätsstreben „ohne Neue Welt-Stilistik“ verdanke er in erster Linie dem gedeihlichen Zusammenwirken mit Veyder-Malberg.

Bodenständig. Seit einem Jahr verfügt Trapl in Stixneusiedl über eine modern ausgestattete Produktionshalle und auch der neue Barriquekeller kann sich sehen lassen. Das Weinangebot beschränkt sich auf ein überschaubares Sortiment mit größtenteils bodenständigen Rebsorten. Das Preisniveau der Rebsäfte ist gut

bis sehr günstig. Im Weißweinbereich ist vor allem der gehaltvolle, duftige „Pinot Blanc 2004“ bemerkenswert, der nicht nur zum niederösterreichischen Landessieger gekürt, sondern auch in den „Salon österreichischer Weine“ aufgenommen wurde (4,75 Euro!).

Die eigentliche Stärke Trapls liegt indes im Rotweibereich. Die Ablehnung jedweder technischer Eingriffe in den Wein einerseits und die strikte weingärtnerische sowie kellerhygienische Qualitätsausrichtung andererseits erbringen sowohl beim reinsortigen Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent als auch bei der Spitzencuvée „Tilhofen“ äußerst trinkfreudige, bestens strukturierte Tröpfchen mit subtil-„weinigem“ Charakter. Sogar Eiweißschönung, die von anderen Weinmachern als gelinder Eingriff in den Rebsaft interpretiert wird, ist im Hause Trapl verpönt, weil auch dadurch die Struktur des Weines beeinträchtigt würde.

Zum Weingut gehört ein im benachbarten Sarasdorf situierter Heuriger mit für Wiener Verhältnisse paradisischen Preisen, wo sämtliche Weine glasweise angeboten werden. Der Ort liegt direkt an der Ostbahn und ist vom Wiener Südbahnhof aus in einer halben Stunde erreichbar. □

info: 02169/2404 bzw. www.trapl.com

■ WEINQUIZ.

Was ist „schönen“?

Preis: Ein 6er-Karton Trapl-Weine.

Einsendungen an wienjournal@wienerzeitung.at bzw. an die Redaktion. Auflösung vom letzten Quiz:

Kamptal.

Gewinnerin der Ausgabe Nr. 42: Mag. E. Leitner, 1020 Wien.