

Die „Wein-Rabls“ in Langenlois

Rudi Rabl, Jahrgang 1968, wirkt auf den ersten Blick gar nicht so, wie man sich einen Winzer vorstellt. Sein Äußeres, seine korrekte, etwas zurückhaltende, stets aber ausgesprochen freundliche Art ließe eher auf einen soliden Managertyp schließen als auf den hart arbeitenden Weinbauer. Dass er in Wirklichkeit beides zugleich ist, wird bereits aus der Antwort auf die Frage, wer im Betrieb wofür zuständig ist, ersichtlich: „Mein Vater kümmert sich hauptsächlich um die Weingärten, den ‚Rest‘ mache ich!“ Der reicht dann von der Kellerarbeit, über sämtliche administrativen Belange, bis hin zu Marketing- und Verkaufstätigkeiten, „und was dann noch bleibt, gehört der Familie und den Freunden“, fügt er lächelnd hinzu.

Der Einstieg des Juniors in das traditionsreiche, bereits 1750 erstmals urkundlich erwähnte Weingut, erfolgte 1986. Die damalige Rebfläche von rund 20 ha wurde seither – gemeinsam mit dem engagierten Herrn Papa (auch ein Rudolf) – auf 75 ha beinahe vervierfacht. Somit zählt der Betrieb zu den „Großen“ im Kamptal, und es ist kein Zufall, dem Namen Rabl in diversen Gazetten und Magazinen – so auch bei VINARIA – immer häufiger zu begegnen. Denn mit der Betriebsgröße stieg nicht nur die Menge der produzierten Weine, sondern auch deren Qualität und, in der Folge, die Reputation des Weinguts. „Man hat zwar damals schon gute Weine gemacht, aber leider viel zu wenig darüber geredet“, meint der schlaksige Langenloiser und führt als Beispiele den bereits 1991 erreichten Salonsieger an, oder den Grünen Veltliner Kamptal-Wachau-Sortensieger aus dem Jahrgang 1950 (!). „Wir sind halt keine Leute, die sich hinstellen und alles hinausposaunen, wir arbeiten eher ein bisschen zurückgezogen!“ Das trifft den Nagel auf den Kopf.

Erfolge auf allen Linien

Dabei gäbe es zahllose Gründe, über die Details dieser Erfolgsstory eingehender zu berichten, darüber z. B., dass trotz der Betriebsgröße in Zeiten wirtschaftlicher Unruhe eine Exportquote von 50 % gehalten wird oder dass in Kanada 15 % des gesamten aus Österreich importierten Weines den schwarzen Raben am Etikett zeigen und der bekannteste Austria-Wein dort „Grüner Veltliner Spiegel“ heißt. Von den vielen Auszeichnungen im In- und Ausland, davon, dass beispielsweise der Riesling Steinhaus bereits zum 6. Mal in Serie für den Salon Österr. Wein nominiert war, dass es etliche Salon- und Landessieger gibt und auch Trophäen in London (Decanter, u.a.m.) gewonnen wurden, soll hier nur kurz die Rede sein. In Erinnerung ist uns ein originelles Resultat von einer Verkostung der Langenlois-Champions im Jahr 2004, bei der Rabl-Weine in fünf verschiedenen Kategorien jeweils an den 2. Platz gereiht wurden. Die ausgleichende Gerechtigkeit stellte sich dafür heuer mit gleich drei Champions ein, und der begehrte Titel „Weingut des Jahres der Stadt Langenlois“ ging ebenfalls an die Rabls.

Das alles ist kein Zufall, sondern das Resultat eines Zusammenspiels mehrerer Faktoren. Zunächst einmal sind da einige der besten Lagen rund um Langenlois zu nennen, die bewirtschaftet werden. Schenkenbichl, Käferberg, Steinmassl, Steinhaus – alles Urgesteinsrieden – gehören ebenso dazu, wie die Lösslagen Spiegel und Kittmannsberg. „Der Schenkenbichl ist aus Urgestein mit Kalkschichten aufgebaut, das macht die Weine total mineralisch, aber auch cremig und weich“, schwärmt Rudolf Rabl, „und der Kittmannsberg,

ein Südostkessel mit Lössterrassen, ist wahrscheinlich die beste Lösslage, die wir hier in Langenlois haben!“

Optimale Weine

Diese Voraussetzungen braucht es, um geeignetes Traubenmaterial für die mit dem Begriff „Vinum Optimum“ geschmückte Qualitätslinie zu erhalten, wobei die Bezeichnung „grundsätzlich für die besten Trauben aus den besten Weingärten steht“, wird uns versichert. Vornehmlich betrifft das die Sorten Grüner Veltliner, Riesling und Zweigelt aus alten Rebanlagen, wie sie beispielsweise im Schenkenbichl stehen. Es gibt aber fallweise auch andere Weine mit diesen Namen, wie Merlot, Pinot Noir, Gelber Muskateller oder Sauvignon Blanc, die aus jüngeren Anlagen stammen, dann arbeite man so, dass der Behang dem eines alten Weingartens entspricht. Mit dieser etwas kryptisch anmutenden Aussage ist nichts anderes gemeint als eine extreme Traubenreduktion, einhergehend mit penibler händischer Auslese.

Ansonsten wird im Weingarten vieles anders gesehen und gemacht. Zwar lautet auch hier die Philosophie, dass nur aus perfekten Trauben Spitzenweine entstehen können, aber – Originalität – „wir wollen die Arbeit im Weingarten auch nicht übertreiben und dabei jeden Grashalm verfolgen“. Vielmehr steht die Eigenständigkeit des Weinstocks im Vordergrund, „denn der ist von der Anlage her ein Busch und keine Zierpflanze, die man so behandelt und schneidet wie Spalierobst“, meint der Langenloiser schmunzelnd, „also muss nicht jeder Weinstock dem andern gleichen wie in einem Englischen Garten!“ Diese Philosophie wird auch bei der höchst individuellen Laubarbeit praktiziert, wo man nach dem Drittelprinzip (links, Mitte, rechts) vorgeht, um dadurch eine auf den Einzelstock besser abgestimmte Besonnung und Durchlüftung des Traubenguts zu erreichen.

Im Keller sind die Rabls Verfechter von Spontangärung und langem Maischekontakt. Es wird nicht zu kalt, bei 20 bis 21°C vergoren, die Gärdauer liegt zwischen 8 Wochen und 4 Monaten. Das soll bewirken, dass die Enzyme aus Fruchtfleisch und Schalen mehr Extrakte und Aromastoffe auslösen können. „Nur so kann man einen großen Wein daraus machen“, ist der Junior überzeugt. „Wenn man auf Ganztraubenpressung setzt, schmeißt man in Wirklichkeit die ganzen Aromen und Inhaltsstoffe mit den Tretern weg, das Ergebnis sind dann vielleicht alkoholreiche, letztlich aber dünne Weine!“ Dass dem nicht so ist, bezeugt heuer beispielsweise der saftig-schmelzige Gelbe Muskateller des Hauses, der sich bei insgesamt 140 eingereichten Sortenvertretern den großartigen vierten Rang sichern konnte (siehe VINARIA Ausgabe 3/09).

Rudolf Rabl
3550 Langenlois, Weraingraben 8-10
Tel. 02734/2303, Fax -10
office@weingut-rabl.com
www.weingut-rabl.com