



*Hannes SABATHI*

# **Weingut Hannes Sabathi**

Gamlitz . Südsteiermark

2013

Presseinformation: Wine&Partners . Wien . T: +43 1 369 79 90 0 . [office@wine-partners.at](mailto:office@wine-partners.at)

## **Inhalt**

1. Die Region.....	3
2. Das Weingut und seine Geschichte .....	4
3. Der Weinmacher .....	4
3.a. Zeit der Reife .....	6
3.b. Die Vision .....	7
3.c. STK.....	7
4. Die Weinlinien.....	8
5. Die Lagen .....	10
5. a. Der Kranachberg und sein Wein .....	10
5. b. Der Jägerberg und sein Wein .....	11
6. Die Südsteiermark.....	12
7. Kennzahlen.....	14
8. Auszeichnungen und Bewertungen .....	15
10. Kontakt.....	19

## **1. Die Region**

Steile Hänge mit langen Rebzeilen, sanfte Hügel, eng gewundene Straßen mit hohen Pappelalleen – die Südsteiermark ist ein Weinbaugebiet wie aus dem Bilderbuch. Schmucke Höfe schmiegen sich an die Hügelkuppen, von den Terrassen der Steinhäuser fällt der Blick auf Obstgärten und kleine Wälder.

Insgesamt 2.000 Hektar umfasst das „Südsteirische Weinland“. Die steilen Lagen und der Boden aus Sand, Schiefer, Mergel und Muschelkalk bieten günstige Bedingungen für knackig-frischen Welschriesling, feinnervigen Weißburgunder, tiefgründigen Morillon (Chardonnay), duftenden Traminer und Gewürztraminer, aber auch für Rotweinsorten wie Zweigelt, Pinot Noir und Blauer Wildbacher. Es sind aber vor allem die steirischen Sauvignon Blancs, die international für Aufsehen sorgen und zweifellos zu den besten der Welt gehören.

Die Trauben, die hier wachsen profitieren vom feuchtwarmen, bereits deutlich mediterran geprägten Klima, das der Südsteiermark eine lange Vegetationsperiode, vor allem aber einen ausgedehnten sonnig-warmen Herbst beschert und den Trauben so die Möglichkeit zum langsamen Ausreifen bietet. Auf die warmen Tage folgen kühle Nächte, sie fördern die Entwicklung einer reichhaltigen Aromatik, die besonders der Sorte Sauvignon Blanc zu Nuancenreichtum und Noblesse verhilft.

## **2. Das Weingut und seine Geschichte**

Hannes Sabathi zählt mit seiner Familie zu einer typischen südsteirischen Winzerfamilie. Der Hof am Kranachberg ist schon seit 1860 im Familienbesitz, wurde jedoch mehr als 100 Jahre lang als gemischte Landwirtschaft geführt und trug den Hofnamen Adam. Nach der Einheirat von Hannes' Vater im Jahr 1968 änderte sich der Name auf Sabathi. Von da an lag der Fokus mehr und mehr auf dem Weinbau.

Seit 1999 ist der Familienbetrieb ausschließlich dem Weinbau (mit Buschenschank) gewidmet.

## **3. Der Weinmacher**

Hannes Sabathi, 1980 geboren, wurde die Liebe zum Weinbau somit gewissermaßen in die Wiege gelegt. Mit dem Wein aufgewachsen, erwachte auch früh der Ehrgeiz, besondere Weine zu machen, die qualitativen Möglichkeiten der Region zu erkunden. Hannes durchlief eine solide fachliche Ausbildung in der Weinbauschule Silberberg, erarbeitete sich persönliche Erfahrung durch Praktika in führenden Weingütern und übernahm 1999, im blutjungen Alter von 19 Jahren, die Verantwortung im Keller des Familienweingutes. 2003 absolvierte er die Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister und 2005 übernahm der erst 25jährige den Betrieb zur Gänze von seinen Eltern. Der Vater ging, der Sohn kam.

In den Jahren seit 1999 haben die Sabathi Weine eine radikale Entwicklung durchgemacht. Für Vater Sabathi lag das Hauptaugenmerk noch auf dem Schankwein, schließlich galt es, die vielen Besucher der Buschenschank zu versorgen. Die Weine wurden daher zu Cuvées verschnitten, um einheitliche Qualität bei frischen Jungweinen zu erhalten. Im Gegensatz dazu setzte Hannes auf die Unterschiede bei Sorten und Lagen und begann daher, die unterschiedlichen Parzellen getrennt zu vinifizieren.

Das klappte keineswegs auf Anhieb. *„Ich war am Anfang ganz auf mich allein gestellt“,* erinnert sich der Winzer, *„ich hatte keinen Sparringpartner im Keller, deshalb habe ich auch viele Fehler gemacht. Aber gerade dadurch habe ich unglaublich viel gelernt.“*

Rückblickend lässt sich seine persönliche Entwicklung in drei Phasen gliedern: die intuitive, die analytische und die Phase der Erfahrung, in der sich Hannes Sabathi nach wie vor befindet.

In den ersten Jahren, erzählt Sabathi, vertraute er seiner Intuition, er entschied aus dem Bauch heraus. *„Ich konnte mich auf meine Intuition verlassen und hab erstaunlich oft die richtigen Entscheidungen getroffen. Manchmal aber, machte ich alles falsch und ich musste den Wein wegzuschütten.“*

Nach einiger Zeit kehrte er sich davon ab und begann, seinen Wein in allen Phasen zu analysieren: *„Ich wollte mich technisch absichern, einfach jedes Detail wissen.“*

Heute setzt er zwar weiter Analysemethoden ein, aber das Gespür für den Wein, die Intuition, gepaart mit der Erfahrung, spielen heute beim Weinmachen eine viel größere Rolle als die nackten Zahlen.

Sabathi war sich schon 1999 bewusst: Wenn er seine Qualitätsvision verwirklichen will, muss alles stimmen: gute Lagen, optimales Traubengut, präzise Kellerarbeit. Deshalb ging er Schritt für Schritt daran, seinen Betrieb umzukrempeln. Zunächst kümmerte er sich um die Optimierung der Weingärten – Mengenreduktion, richtige Laubarbeit im Sommer, gründliche Selektion bei der Ernte, damit perfektes Traubenmaterial in den Keller kommt. Danach wurden die Kellerarbeit und Kellerausrüstung nach und nach auf die neuen Qualitätsanforderungen umgestellt.

Zuletzt ließ er seine Weinetiketten neu gestalten, die in Ausdruck und Darstellung exakt das widerspiegeln, was Sabathi beim Weinmachen wichtig ist.

Heute, wo seine Weine zu den interessantesten des Landes gehören, schenkt er seine ganze Aufmerksamkeit dem Terroir. Nicht selten sieht man den Winzer mit Schaufel und Kübel beim Löchergraben. Er hebt Proben aus, kriecht manchmal sogar hinein, um die Böden noch besser zu verstehen, um das Zusammenspiel von Boden und Sorte weiter zu verbessern. *„Der Boden macht den Wein“*, sagt Sabathi und fügt hinzu: *„Man könnte auch sagen: Der Boden macht den Wein erst interessant.“*

Mit der Konzentration auf Lagen und Terroir war Hannes Sabathi in der Südsteiermark ein Pionier. Heute tragen auch seine Weine dazu bei, dass der steirische Sauvignon Blanc zu einem Begriff in der internationalen Weinwelt geworden ist.

Sabathi-Weine findet man in Deutschland und der Schweiz ebenso auf den Karten der großen Restaurants wie in Holland, Belgien, den USA, Singapur, Japan und China. Sabathi: *„Anfangs dachte ich, das wird schwierig mit dem Export, weil doch Sauvignon Blanc eine international verbreitete Sorte ist – wer wartet da schon auf einen Sauvignon aus der Steiermark? Aber weit gefehlt, gerade diese Weine werden international am meisten nachgefragt.“*

Kein Wunder: Steirischer Sauvignon Blanc ist eben ein stilistisch eigenständiger Wein, nicht vergleichbar mit Gewächsen aus derselben Rebsorte von der Loire, aus Südafrika oder Neuseeland.

### 3.a. Zeit der Reife

Neben den Böden ist die Zeit für Hannes Sabathi heute ein entscheidender Faktor beim Weinmachen. Auch hier nimmt er wieder eine Pionierrolle ein. Die meisten steirischen Weine punkten mit ihrer jugendlichen Frische, kaum ein Weinbauer gibt ihnen so viel Zeit zum Reifen wie Hannes Sabathi.

So kommen die Lagenweine erst eineinhalb Jahre nach der Ernte auf den Markt, die Reserven sogar erst zwei Jahre nach der Ernte. Die Weine der Steirischen Klassik reifen zumindest ein halbes Jahr, also bis zum Frühling nach der Lese.

Sabathi sieht auch hier noch spannendes Entwicklungspotenzial. Durchaus möglich, dass er künftige Jahrgänge noch länger auf der Flasche lagern lässt, bevor sie in den Handel kommen.

*„Ich möchte Weine machen, die auch in 30 Jahren noch eine deutliche Sprache sprechen und eine Linie, eine Philosophie zu erkennen geben“.*

### 3 b. Die Vision

Die allgemeine Uniformiertheit der (steirischen) Weine langweilt Sabathi. Ein Wein darf auch Ecken und Kanten haben. Er muss nicht jedem gefallen, und er darf den Konsumenten auch einmal reizen und herausfordern.

Wie sieht die Zukunft für das Weingut Sabathi aus? Welches Ziel verfolgt ein Winzer, der bereits ganz oben in der Qualitätshierarchie angekommen ist? *„Weiter arbeiten an der Optimierung von Boden und Traube“*, sagt Sabathi mit der für ihn typischen Mischung aus Ehrgeiz und Bescheidenheit, *„damit werde ich die nächsten 10 bis 15 Jahre beschäftigt sein.“* Und das Fernziel? *„Irgendwann möchte ich den besten Sauvignon Blanc der Welt produzieren.“*

Auch für die Region insgesamt hat Hannes Sabathi eine Vision: *„Wir sollten lernen, mit dem Gebiet zu verschmelzen, eins zu werden. Sodass wir Weine machen, die zuallererst für die Region stehen“*.

### 3c. STK

Wein von unverwechselbarem Charakter zu machen und das Typische aus dem Terroir von Spitzenlagen herauszuarbeiten – dieses Ziel verfolgen die vielfach ausgezeichneten steirischen Weingüter Gross, Lackner-Tinnacher, Neumeister, Erich & Walter Polz, Sattlerhof, Tement und Winkler-Hermaden seit vielen Jahren. 2008 haben sich die sieben Winzer zur Gruppe der „Steirischen Terroir & Klassikweingüter“ (STK) umbenannt, um die Stärken des steirischen Weins und das Potenzial seiner Spitzenlagen nachhaltig zu kommunizieren.

Seit Anfang 2013 ist Hannes Sabathi Teil dieser engagierten Gruppe. Sabathi: *„Unser einzigartiges Terroir in den Wein zu bringen, ist mein oberstes Ziel. Das drückt sich in meinen Weinen meist mit extremer Mineralität und Geradlinigkeit aus. Gemeinsam mit den Winzern der STK werde ich mich auch weiterhin für das internationale Renommee des Steirischen Weins einsetzen.“*

Gleichzeitig mit Sabathi sind noch die beiden Winzer Wolfgang Maitz und Erwin Sabathi der Vereinigung beigetreten, so dass die Gruppe nun aus zehn Mitgliedern besteht.

Die Weine der STK-Gruppe sind mit einem Aufdruck am Etikett oder einer Banderole gekennzeichnet.

#### 4. Die Weinlinien

Hannes Sabathi ist davon überzeugt, dass die Qualität wie auch die Authentizität von Weinen im Boden steckt. Daher sind seine Top-Lagen Kranachberg, Jägerberg und Steinbach sein größtes Kapital. Jedes Jahr aufs Neue besteht die Herausforderung und Kunst darin, die ideale Synthese aus Bodencharakter und Sortentypizität zu finden und diese in die Flasche zu bringen.

Um jedem Jahrgang und jeder Sorte in Vinifizierung und Ausbau idealtypisch gerecht zu werden und gleichzeitig seinem persönlichen Stil treu zu bleiben, hat Hannes Sabathi seine Weine folgendermaßen eingeteilt:

##### STK-Weine

Erfrischende Weine, die im Edelstahl ausgebaut werden und leicht im Alkohol sind: Welschriesling, Scheurebe, Rosé

##### Steirische Klassik STK

Fruchtige, erfrischende, bodengeprägte Weine aus der Südsteiermark: Weißburgunder, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc

##### Gamlitz

Das sind die „Dorfweine“ von Hannes Sabathi. Elegant, in sich ruhend und mit Tiefgang zeigen sie ihre puristische Typizität und das volle Potenzial des Gebietes: Gelber Muskateller, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

##### Erste Lage STK

Weine dieser Linie überzeugen durch eine eigenständige Persönlichkeit und spiegeln den Boden klar wider. Der Grauburgunder vom Jägerberg erfüllt alle Kriterien eines anspruchsvollen Ersten Lagen Weines.



### Große Lage STK

Komplex, tiefgründig, lagerfähig und gleichzeitig so elegant und erfrischend, das sind die bedeutenden Weine der Großen Lagen. Hannes Sabathi füllt seinen sensationellen Sauvignon Blanc vom Kranchberg in diese Flaschen.

## **5. Die Lagen**

Der Ursprung der Lagen Kranachberg und Jägerberg liegt 30 Millionen Jahre zurück, als die Randgebirge (Koralpe, Gleinalpe, etc.) aufgefaltet wurden und sich dadurch zahlreiche Becken bildeten. Diese Becken füllten sich im Laufe der Jahrmillionen mit Abtragungsschutt. Immer wieder brach auch das Meer bis weit in den europäischen Kontinent ein und zog sich nach einigen Millionen Jahren wieder zurück. Dieses Meer war nur etwa 30 bis 50 Meter tief, die insgesamt vier Meereseinbrüche hinterließen deshalb Seichtwassersedimente in Form von Sanden und Leichtkalken in den Becken. Oberflächenwasser (Flüsse) brachten Verwitterungsschutt von den Randgebirgen in die Becken, sodass heute eine vielfältige Schichtabfolge von Fluss- und Meeressedimenten vorliegt – den sogenannten Kreuzbergsschichten. Die Südsteiermark ist eines dieser Becken. Hier befinden sich die Lagen Kranachberg und Jägerberg.

Jede Lage hat eine sehr spezifische geologische und mineralische Geschichte. Diesen Charakter will Hannes Sabathi auch in den Weinen weiterleben lassen. *„Das heißt, dass ich dem Terroir seinen Spielraum lasse und möglichst wenig eingreife. Ich lasse die Trauben möglichst lange am Stock reifen, auch bei der Vinifizierung ordne ich mich möglichst dem natürlich Ablauf unter.“* Die Weine reifen lange und sanft in großen Holzfässern, wobei die Sorten Morillon, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Grauburgunder herangezogen werden, um Weine mit betonter Herkunftsprägung zu vinifizieren.

### **5. a. Der Kranachberg und sein Wein**

Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter, der frische und salzige Mineralik in die Weine bringt, wie kaum ein anderer. Weine von dieser Lage sind immer von einer sehr nervigen, eleganten Struktur geprägt. In dieser Lage pflegt Sabathi vor allem den Sauvignon Blanc und versucht jedes Jahr aufs Neue, eine ideale Synthese aus Bodencharakter und Sortentypizität zu finden. Sowohl das Terroir als auch die Sortenmerkmale sollen im Wein wieder zu finden sein.

- Sauvignon Blanc Kranachberg

Der Sauvignon Blanc findet am Kranachberg den perfekten Boden und präsentiert sich schon in der Nase sehr mineralisch, schlank und kompakt mit Aromen von reifen, exotischen Früchten. Am Gaumen überzeugt der Wein durch den typischen Kranachberg-Charakter: Salzig, schlank, engmaschig, elegant und mit schöner Länge.

#### 5. b. Der Jägerberg und sein Wein

Die Südlage Jägerberg liegt auf rund 350 Meter Meereshöhe und ist dank der sandig-lehmigen Struktur und des kalkhaltigen Bodens ein idealer Standort für Burgundersorten. Auf dieser Lage wachsen Grauburgunder, Morillon (Chardonnay) und Weißburgunder, die hier eine warme, florale Frucht und einen eng strukturierten, festen, mineralischen Körper entwickeln.

- Grauburgunder Jägerberg

In der Nase Aromen von getrockneten Kräutern, am Gaumen kompakte Burgunder-Frucht. Die elegante Weichheit, Würze und Engmaschigkeit rührt vom Kalkmergel der Lage Jägerberg her.

## **6. Die Südsteiermark**

Weinbau in der Südsteiermark hat lange Tradition. Funde deuten darauf hin, dass bereits die Kelten vor 2500 Jahren Wein aus wildwachsenden Trauben bereiteten. Unter den Römern verbreitete sich die systematische Kultivierung von Reben. Im Mittelalter florierte der Weinbau – so spricht eine Chronik von über 6000 Weinbaubetrieben, auch über schwunghaften Handel Richtung Wien und Richtung Italien gibt es schriftliche Zeugnisse. Seuchen und Kriege führten im 16. und 17. Jahrhundert zum Rückgang. Weingärten verödeten oder wurden in Ackerland umgewandelt.

Erst das Engagement von Erzherzog Johann brachte neuen Aufschwung. Der große Förderer der Landwirtschaft – er gründete 1819 die „K.u.K. Landwirtschaftsgesellschaft für Steiermark“ – nahm sich auch um den Weinbau an. So ließ er ein Musterweingut anlegen, auf dem nicht weniger als 425 verschiedene Rebsorten erprobt wurden. Gleichzeitig förderte er die Erforschung von Rebsorten und Rebkrankheiten.

Die Reblaus, die nach 1880 in Europa eingeschleppt wurde, vernichtete auch in der Steiermark große Rebbestände und führte zu einer Katastrophe, von der sich die Region lange nicht erholen sollte. Zwar wurde bald ein Ausweg durch das Aufpfropfen von europäischen Qualitätsreben auf amerikanische Unterlagsreben gefunden, doch der Erste Weltkrieg machte die neuen Bemühungen schnell zunichte. Nach 1919 fielen rund 90 Prozent der ehemals steirischen Rebflächen an den neuen Staat Jugoslawien. Die Südsteiermark wurde zur Grenzregion, die ums wirtschaftliche Überleben kämpfte. Viele Winzer stellen wieder auf gemischte Landwirtschaft um.

Ein Meilenstein für die verbliebenen Winzer war zweifellos auch der Beschluss des Buschenschankgesetzes 1928. Er brachte den Weinbauern ein willkommenes Zusatzeinkommen durch die Direktvermarktung und legte auch die Grundlage für den allmählichen Aufschwung der Südsteiermark zur Tourismusregion – noch heute bilden die typischen Buschenschanken ein beliebtes Ziel für Ausflügler und Reisende.

Der wahre Aufbruch der Südsteiermark zur führenden Weinregion setzte erst in den 1980er Jahren ein, als die ersten Pioniere auf bedingungslosen Qualitätsweinbau setzten und nationale und internationale Erfolge damit erzielten. Ihr Vorbild ermutigte auch andere Weinbauern auf

den Qualitätszug aufzuspringen und erzeugte eine Aufbruchstimmung im Hügelland, die noch immer anhält und unter anderem dazu führte, dass die Südsteiermark heute zu den profilierten und dynamischen Weinbauregionen Österreichs zählt.

## **7. Kennzahlen**

20 Hektar Rebflächen / 100.000 Flaschen

Die wichtigsten Lagen:

12,5 Hektar Kranachberg

3,5 Hektar Jägerberg

4,0 Hektar Pössnitzberg (noch nicht im Ertrag)

Sortenspiegel: 40 Prozent Sauvignon Blanc (Tendenz steigend), Welschriesling, Gelber Muskateller, Morillon (Chardonnay) Burgundersorten

Wichtigste Exportmärkte: Deutschland, Schweiz, Holland, England, Belgien, USA, Singapur