



TRUMMER

Wein  aus Prinzip

Reine Seele[®]

Über Matthias Trummers ganz spezielle Art, Wein so zu machen, wie Wein gemacht werden möchte.



Neues aus Pessaberg

Matthias Trummer, geboren 1983, feierte mit seinem Jahrgang 2006 ein Aufsehen erregendes Debüt in der österreichischen Weinszene. Die Konsequenz, mit der er seine Philosophie der Reinen Seele® verfolgte, beeindruckte Weinfreunde und Fachleute.

Der Betrieb der Familie Trummer bewirtschaftet nur 4,5 Hektar, diese allerdings in ausgewählten Lagen. Die Qualität der Lagen und das – für steirische Verhältnisse ungewöhnliche – pannonische Klima der Südoststeiermark sind Grundlage für den unverwechselbaren Charakter der Trummer-Weine aus dem kleinen Ort Pessaberg.

Wie es Matthias Trummer gelingt, die „Reine Seele“ dieses besonderen südoststeirischen Charakters in die Flasche zu bringen, möchte Ihnen dieser kleine Folder erklären.

Reine Seele®

Über Matthias Trummers ganz spezielle Art, Wein so zu machen, wie Wein gemacht werden möchte.

Der Name ist Programm: Reine Seele® bezeichnet jene Methode, mit der Matthias Trummer dem Wein ermöglicht, seinen wahren Charakter zu entfalten – die Eigenheiten von Sorte, Jahrgang und Terroir werden in einzigartiger Weise erkennbar.

Reine Seele® ist eine Methode, die sich verschiedenster bewährter Praktiken herkömmlicher Methoden bedient. Inspirationen dazu stammen aus der österreichischen Weinbautradition ebenso wie aus der Neuen Welt, aus dem biologischen ebenso wie aus konventionellem Weinbau. Matthias Trummer

hat sich das umfassende theoretische Wissen durch jahrelange intensive Studien angeeignet, die verschiedensten Anregungen in der Praxis seiner südoststeirischen Heimat überprüft und die geeignetsten zu seiner sehr persönlichen Philosophie des Weinbaus zusammengefügt.

Reine Seele® ist ein sehr pragmatisches, undogmatisches, sehr modernes und ganz persönliches „Best of“ aus österreichischer Weinbautradition und internationalem Hightech-Know-How, aus biologisch-dynamischem Gedankengut und konsequenter Orientierung am perfekten Genuss.

Die Philosophie der Reinen Seele® ist es, im Weingarten und im Keller alles zu unterlassen, was den Wein oberflächlich behübscht, was seinen wahren Geschmack oder gar seinen natürlichen Charakter verändert, was den Arbeits- oder Kostenaufwand des Winzers auf Kosten der Qualität des Weins reduziert.

Reine Seele® steht für wahrhaftige, pure, außergewöhnliche und außergewöhnlich gute Weine.

Im Folgenden möchten wir Sie ein wenig detailreicher darüber informieren, wieso Matthias Trummers Weine so schmecken, wie sie schmecken.



Keine künstliche Geschmacksharmonisierung

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Weine rund, harmonisch und charaktvoll erscheinen zu lassen. Die herkömmliche bedient sich einer breiten Palette chemisch-technischer Hilfsmittel und Tricks, die von künstlicher Säure- und Gerbstoffreduzierung bis zum Zusatz von Eichenchips oder (bei Rotweinen) gar Tanninen reicht.

Reine Seele® verzichtet völlig darauf, den Wein künstlich zu behübschen. Zunächst deswegen, weil sowohl der Charakter des Weins dadurch verfälscht wäre als auch nach einiger Zeit gewisse „Schönheitsfehler“ wieder zum Vorschein kommen – und vor allem deswegen, weil es völlig natürliche Methoden

gibt, Säure und Gerbstoffe perfekt in den Griff zu bekommen. Wer im Weingarten über das ganze Jahr konsequent qualitätsorientierte Arbeit leistet, wird keine Säurekorrektur brauchen. Und um Gerbstoffe aus dem Wein zu bekommen, gibt es Methoden wie die sogenannte passive Mostoxidation – dabei wird Gerbstoff ganz natürlich mit Sauerstoff entfernt.

Reine Seele®-Weine werden übrigens ausschließlich im Stahltank vergoren und gelagert. Ausbau oder Lagerung im Barrique ist eine zwar gefällige, aber unnatürliche Art, den Geschmack des Weins zu beeinflussen.



Reine Seele® Prinzip 2

100 % Sortenreinheit

Das österreichische Weinbaugesetz – eines der strengsten und besten der Welt – gestattet dem Weinbauern, einen Wein als reinsortig zu bezeichnen, der zu nicht mehr als 15 Prozent aus anderen Sorten besteht. Das hat einerseits sehr notwendige produktionstechnische Gründe: Fässer und Tanks müssen immer voll gefüllt sein, allfällige Leermengen müssen also aufgefüllt werden.

Selbstverständlich verwenden viele Winzer diesen Spielraum aber auch, um ihren Wein zu „würzen“: ein wenig Sauvignon Blanc oder Muskateller gibt Welschrieslingen oder

Morillons mehr Charakter, Traminer wiederum lässt Muskateller oder Sauvignon Blanc voller und runder erscheinen, ein Schuss Riesling verleiht Veltlinern zusätzliche Finesse – dem Einfallsreichtum von Winzern sind keine Grenzen gesetzt.

Reine Seele® verzichtet darauf, eine Sorte mit einer anderen zu „würzen“. Damit hat der Weingenießer die Garantie, jeden feinsten Ton in der Nase oder am Gaumen wirklich jener Sorte zuordnen zu können, die er im Glas hat – zu 100 Prozent.



Reine Seele © Prinzip 3

Keine maschinelle Konzentration

Es gibt eine Reihe von Techniken, Weine künstlich zu konzentrieren, damit intensiver, dichter, gehalt- und charaktvoller erscheinen zu lassen: Bei Umkehrosmose oder Vakuum-Destillation wird dem Most Wasser entzogen. Logische Folge: Die Inhaltsstoffe verteilen sich auf weniger Flüssigkeit, sind daher dichter; die Weine werden voller, schwerer, häufig werden sie zu hochprozentigen „Alkoholbomben“.

In jedem Fall verliert der Wein durch solche Behandlungen seine innere, natürliche Balance. Trummers Methode bezieht ihren Erfolg vor allem aus der kompromisslosen Traubenreduktion im Weingarten. Dort konzentriert er den Wein bereits vor seiner Entstehung und erhält gleichzeitig seine natürliche Balance.



Reine Seele® Prinzip 4

Mit der Natur arbeiten, niemals gegen die Natur

Reine Seele® bewahrt das ökologische Gleichgewicht und fördert das Bodenleben. Matthias Trummer erzielt diesen Effekt unter anderem durch die ausschließliche Verwendung biologischer Düngemittel.

Weil Reine Seele® eine natürliche, aber keine Bio- oder biodynamische Methode ist, hat das keine dogmatischen, sondern nur praktische Gründe: Biologischer Dünger ist einfach besser als herkömmlicher.

Grundsatz von Reine Seele® ist, der Natur das Werden des Weins im Großen und Ganzen zu überlassen, aber wachsam zu sein und immer dort lenkend, unterstützend

und korrigierend einzugreifen, wo es zur Optimierung der Qualität notwendig ist. Das bedeutet natürlich vor allem enormen händischen Aufwand im Weingarten – ein Aufwand, den Matthias Trummer sehr gerne in Kauf nimmt. Denn Wein ist für ihn nicht nur Lebensunterhalt, sondern vor allem Lebensinhalt, Faszination, Herausforderung.

Häufig gestellte Fragen zu Reine Seele®

Ist Reine Seele® biologisch oder biodynamisch?

Matthias Trummer: Nein, nicht in der herkömmlichen Definition der Begriffe. Bio-Weine oder biodynamisch angebaute Weine haben absolut ihre Berechtigung, aber nach meiner Meinung sind die Limits für die Qualität des Weins dabei zu groß.

Ist Reine Seele® die beste Art, Wein zu machen?

Matthias Trummer: Das möchte ich nicht sagen. Es ist lediglich eine sehr eigenständige

Methode – und die Methode, nach der ich persönlich gerne Wein mache und von der ich überzeugt bin. Wer einen Wein genießen möchte, in dem Sorte, Jahr und Boden ganz authentisch „abgebildet“ sind, der wird mit einem Reine Seele®-Wein sehr viel Vergnügen haben.

Wie erkenne ich, ob ich im Glas einen Reine Seele®-Wein oder einen herkömmlichen habe?

Matthias Trummer: Reine Seele® bedeutet Aromenreichtum und Authentizität von

Häufig gestellte Fragen zu Reine Seele®

Sorte, Jahrgang und Boden – Sie werden also kein Holzaroma entdecken, keine Noten anderer Sorten. Viele Weingenießer sprechen von „Reinheit“ in der Nase und am Gaumen. Niemals hat ein Reine Seele®-Wein unnatürliche Primäraromen wie das berühmte kühle „Eisbonbon“-Aroma, das von extrem reduktivem herkömmlichem Ausbau herrührt (und übrigens ein ziemlich verlässliches Zeichen für die Kurzlebigkeit des Weins ist).

Wirkt sich Reine Seele® auf die Haltbarkeit des Weines aus?

Matthias Trummer: Absolut – und zwar absolut positiv. Weine, die natürlich entstehen, entwickeln eine viel größere Vielfalt und Tiefe der Aromen. Diese benötigen nur etwas länger, um sich zu entfalten. Dafür sind Reine Seele®-Weine umso langlebiger: Reine Seele®-Weine mit Kunststoffverschluss bewahren ihre Frische und Trinkreife

mindestens drei bis vier Jahre, bei Weinen mit einem Schraubverschluss sind es sicherlich rund zehn Jahre. Und das selbst bei vergleichsweise geringem Alkoholgehalt!

Wann erreichen Reine Seele®-Weine den Höhepunkt ihrer Trinkreife?

Matthias Trummer: Den ersten Höhepunkt erreichen sie im Sommer nach der Lese – also dann, wenn viele herkömmlich ausgebaute Weine bereits abbauen. Danach ist es – ordentliche Lagerung vorausgesetzt – für viele Jahre ein reines Vergnügen, einen Reine Seele®-Wein bei seiner weiteren Reife zu begleiten.

In Ihren Weinen ist manchmal ein wenig Kohlensäure enthalten. Ist das ein Qualitätsmangel?

Matthias Trummer: Ganz und gar nicht. Der kleine Gehalt an Kohlensäure ist lediglich ein Zeichen für den schonenden Ausbau.

TRUMMER
Wein  aus Prinzip

Weingut und Buschenschank Trummer, Pessaberg 26, 4822 St. Nikolai/Dr.
T +43 (0) 3184 24 26, office@weinbau-trummer.at, www.weinbau-trummer.at
Buschenschank-Öffnungszeiten: Do–Fr 15–23 Uhr; Sa, So, Fei 14–23 Uhr
Weinverkauf außerhalb der Buschenschank-Öffnungszeiten täglich 10–18 Uhr

Text und Gestaltung: Union Wagner; Fotos: Jürgen Skarwan