

## Wein für Gaumen und Herz – Weingut Höpler

Veröffentlicht am 2. Oktober 2014 von *culinariusat* in *Genuss* // 0 Kommentare



Wien (*Culinarius*) „Und wie schmeckt's SELBST?“ - ist für Winzer **Christof Höpler** die wichtigste Frage. Die einzige. Der sich jede und jeder stellen mag. Und die er sich auch ständig selbst stellt. Toprestaurants, Auszeichnungen und Höchstwertungen sind gewiss eine Art der Bestätigung der Arbeit des Winzers und eine angenehme „Begleiterscheinung“ der Weinmacherei. In Wahrheit gibt es für DIESES einladende Gläschen Wein, in DIESEM entspannten Moment aber nur eine Referenz: Man selbst. - Also Sie!

Mut und Selbstbewusstsein, Entspanntheit und schlicht „Having-a-good-Time“ will der Winzer in seine Flaschen abfüllen. Sie ziehen den Korken (oder öffnen den Drehverschluss) - und all das soll in der Nase, am Gaumen und im Herzen ankommen. Und in der Erinnerung einfach ein ungemein feiner Moment werden.

Das Weingut Höppler ist angesiedelt in Breitenbrunn am Nordwestufer des Neusiedlersees. Mitten im Leithagebirge, wo die Sonne des Sees auf die nächtliche Kühle des Bergs trifft, und so die Trauben in wissenden Händen zu besonderen Weinen werden lässt. Höppler produziert das ganze Spektrum des Weins auf 46 ha: 55 % Weißwein, 40 % Rotwein und 5 % Süßwein. 70 % der Höpplerschen Weinproduktion wird im Ausland getrunken, dort vor allem in den USA, UK und Niederlanden. Höplers Grüner Veltliner, etwa, wird auch in zwei Top-Lokalen in London kredenzt: in Jamie Olivers „FIFTEEN“ und in Gordon Ramsays „maze“. (Aber wie gesagt: Was halten SIE denn von ihm?)

Ganz frisch abgefüllt aus dem Fass! „Typisch Höppler“ macht er seinen Blaufränkisch 2012 Leithaberg DAC „mit herzlich wenig Holz“, weil 14 Monate in GEBRAUCHTEN Barriques ausgebaut. Immer der eigenen Stilistik folgend, denn das verlangt er auch seinen Kundinnen und Kunden ab. Zurück zum Leithaberg DAC des Winzers: Was war der Grund, hier zu partizipieren? „Unsere Weingärten SIND am Leithaberg, wir machen immer schon Weine, die die Region widerspiegeln. Und ich bin Neuem gegenüber sehr aufgeschlossen. Somit war klar: Wir beteiligen uns an der Leithaberg DAC Herkunftsbezeichnung“, erklärt Christof Höppler.

10 Jahre Sinneswelt des Weines: „Finden Sie Ihren eigenen Zugang zum Wein“ war immer schon die Mission, die der Winzer im Herz und Sinn hatte, auch als er vor 10 Jahren *höplers weinräume* mit drei Künstlern realisierte. Die Mission ist aktueller denn je: Nicht „nachplappern“, nicht „nach-trinken“ – den Wein selbst entdecken und erschmecken! Christof Höppler feiert heuer mit „Sinnesgleichen“ das 10-jährige Jubiläum von *höplers weinräumen* in Winden.

Der alte, lauschige Gutshof (2004 durch den Umzug der Höppler Kellerei in den Nachbarort frei geworden) beherbergt acht *weinräume*, in denen Wein die Sinne anregen soll. ALLE Sinne. In den mit Künstlern gestalteten Räumen geht es um die Wertigkeit und Sprache des Weins, um Farbe, Duft, Ertasten und Sehen, um Zeit lassen. Am Ende der Sinnes-Wanderung erlaubt der Kostraum das individuelle, vinophile Geschmackserlebnis. „*höplers weinräume* wollen die Sinne kitzeln und das Weinselbstbewusstsein fördern“, ist das Credo von Christof Höppler, „Eine gute Zeit haben und genießen. Mit dem Wein, der MIR schmeckt, darum geht's.“

Fotocredit: Weingut Höppler