

LEBEN | ÖSTERREICHER



**CHRISTOF HÖPLER
GEHÖRT ZU JENER GE-
NERATION** junger öster-
reichischer Winzer, die
für den Imagewandel der
heimischen Weinbauern
mitverantwortlich ist. Kre-
ativ, smart, hochintelligent
und geschäftsorientiert ge-
ben sie einem alten Beruf
ein neues Gesicht.

– TEXT: BRIGITTE SUCHAN –

Nur ein Weinbauer



Der junge Mann, der mir da ge-
genübersteht, wäre der Win-
zerprinz par excellence, falls
es so eine Serie gäbe. Doch
Christof Höpler findet derlei
banal und dumm. Den Jungwin-
zer aus Breitenbrunn beschäftigen
andere Dinge. Zum Beispiel wie er
seine Weine in Amerika noch bes-
ser vermarkten könnte, obwohl er
diesbezüglich schon beachtliche
Erfolge erzielt hat. Höplers Wein-
spezialitäten sind derzeit in 37 US-
Bundesstaaten vertreten, u.a. auch
in Top-Restaurants wie Wolfgang
Pucks „Spago“ in Beverly Hills
oder im „French Laundry“ in Nap-
pa Valley.

Amerika fasziniert den Mann,
der sich selbst gar nicht mehr als
so jung empfindet. „Ich bin schon
31“, grübelt er. Die Menschen in
den USA beschreibt er als offener
und leichter zu motivieren als
hierzulande, außerdem sei das Le-
benstempo dort schneller, stellt er
fest, „das ist meins, aber es hinter-
lässt Spuren.“ Österreichische
Winzer hätten enorme Chancen
in den USA, meint Höpler, und
er betrachtet es als Herausforde-
rung – er sagt „challenge“ –, seine



LEBEN | ÖSTERREICHER



Für den Winzer Christof Höpler ist Wein ein wichtiges Kulturgut.

Weine auf dem amerikanischen Markt zu positionieren.

Bis zur Matura hätte ihn Wein gar nicht interessiert, erzählt Christof Höpler auf die Frage, wie ein Schottengymnasiast und Freizeitburgenländer zum leidenschaftlichen Winzer wird. Dann bat der Vater, selbst Weinmacher und -exporteur, ihn bei einer Messe in Panama zu vertreten. Und weil er in Vertretung des Vaters dort bei der Präsentation und Verkostung einige Fragen nicht beantworten konnte,

beschloss der bis dato überzeugte Biertrinker sein Allgemeinwissen über Wein zu vertiefen und blieb hängen. Er schickte einige Bewerbungsschreiben an kalifornische Weingüter und wurde genommen, sehr zur Überraschung seines Erzeugers, wie Höpler schmunzelnd erzählt. In Kalifornien, Australien und Österreich lernt der aufstrebende Winzer schließlich die Liebe zum Wein kennen. Bis heute ist sich Christof Höpler nicht ganz sicher, ob das damals eine raffinierte

Finte vom Vater gewesen ist, ihn zu dieser Messe zu schicken, oder doch nur Zufall.

Jetzt sagt Höpler junior Sätze wie: „Der Wein ist ein Abbild der Seele“, und man nimmt ihm das sogar ab. Ein „irrer Schöpfungsprozess“ sei es, Wein zu machen, bei dem die persönliche Weiterentwicklung äußerst hilfreich sei. Christof Höpler entspricht so gar nicht dem Bild eines burgenländischen Weinbauern, als den er sich gerne und nur ganz wenig >

LEBEN | ÖSTERREICHER



Höpler setzt auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Tradition und Moderne.
Bild re: der alte Vierkanthof in Winden.

> kokett bezeichnet. Das Image der Winzer hätte sich in den letzten Jahren sehr gewandelt, bestätigt er: „Vom knollennasigen Bauern in blauen Latzhosen zum innovativen, jungen Geschäftsmann.“ In Österreich seien derzeit viele junge Winzer am Werken, fügt er hinzu.

Was ihn denn am Wein fasziniere, frage ich. Wein sei so eine lebendige Angelegenheit, gerät Höpler ins Schwärmen. „Jedes Jahr eine neue Herausforderung, weil die klimatischen Bedingungen immer anders sind, der Umgang mit der Natur, die ein Teil von uns ist. Dazu kommt die technische Komponente, das Marketing und der Vertrieb, da hat man es immer mit neuen Leuten zu tun.“ Die Kombination aus allem mache die Sache spannend, meint der Vielseitige, der eingesteht, dass er weder die



ganze Zeit im Weinkeller, noch im Weingarten oder im Verkauf tätig sein wollte.

Das Kulturgut Wein begreift Höpler als Gesamterlebnis, das er gerne auch mit anderen teilen

info

■ **WEINGUT HÖPLER.**
Tel. 02683/23 907-0
www.hoepler.at

Fotos: Höppler

möchte. So hat die Familie – die Mutter ist Architektin, da ergibt sich so etwas wie von selbst – im alten Höplerschen Weingut in Winden sogenannte „Weinräume“ eingerichtet. In acht Räumen können Besucher Wein mit allen Sinnen erfahren. Da geht es u.a. ums Erschnüffeln verschiedener Aromen, ums Ertasten von Bodenbeschaffenheit, um die Farbe des Weins und vieles mehr. Der historische Vierkanthof steht auch für Verkostungen, Incentives und Events zur Verfügung.

Moderne Technik für den Wein. Die Kellerei ist vor ein paar Jahren in ein neues Gebäude nach Breitenbrunn übersiedelt. Dort wird auf höchstem technischen Niveau und so schonend wie möglich aus Trauben Wein gekeltert. Die Werte und das Gefühlserlebnis rund um das „Kulturgut Wein“ seien in dem Neubau nicht zu vermitteln, gibt Höpler zu, aber die Technik in dem modernen Weinkeller hilft, das Risiko für den Winzer zu minimieren. Und er erzählt begeistert von der Klimaanlage, die ein SMS auf sein Handy schickt, wenn sich die Temperatur in den Weintanks verändert. Nichts dem Zufall überlassen bei der Technik, aber so kreativ wie möglich bei der Entwicklung, so lautet Höplers Motto, der sich in Sachen Önologie als Quereinsteiger bezeichnet.

„Es gibt grundlegende Regeln beim Weinmachen, aber ich probiere gerne herum“, gesteht er und ist voll des Lobes für seinen jungen Kellermeister Gregor, der ihm beim Experimentieren mit Rat und Tat zu Seite steht und mit dem er auch gerne Weine verkostet. „Verkosten braucht Zeit und eine enorme Konzentration“, erklärt Höpler und fügt hinzu, dass er es für schwer möglich hält, 1000 Weine an einem Tag seriös zu bewerten, wie das auf großen Messen üblich sei. Sein persönlicher Favorit aus dem Hause Höpler ist derzeit der neue Rosé-Wein, den er als recht gelungen charakterisiert.

Fürs Privatleben bleibt da wenig Zeit. Früher sei er sehr sportlich gewesen mit einer großen Schwäche für schöne, schnelle Autos, „aber die menschlichen Beziehungen leiden, wenn man auf dem Egotrip ist“, ist er überzeugt. Doch trotz seines Alters sei er noch weit weg davon, eine Familie zu gründen, resümiert er und überhaupt sei er sehr froh, keine Frau zu sein, das stelle er sich doch recht schwer vor. Auf mein überraschtes Gesicht reagierend führt er aus: „die Doppelbelastung und so...“ □

Großer Erfolg

Christof Höppler – Juniorchef des seit Jahren speziell exportorientierten Weinguts in Breitenbrunn – darf mit Recht stolz sein.

Das amerikanische Wine & Spirits-Magazin hat in seiner April-Ausgabe 2008 Höplers Riesling Jahrgang 2006 mit 88 Punkten bewertet und als besten österreichischen Preis-Leistungswein ausgezeichnet.

Foto: Dollinger



WEIN

WEINGUT HOEPLER

„Es braucht Zeit. Es braucht Leidenschaft. Und es braucht Gefühl. Wir geben dem Wein so viel Zeit, wie er braucht. Wir schenken ihm so viel Leidenschaft, wie wir haben. Und wir verwenden für ihn so viel Gefühl, wie er benötigt“, so lautet das Credo von Christof Höppler (Bild), der in Breitenbrunn gemeinsam mit Jost Höppler ein Weingut leitet, das den Anschluss an die österreichische Spitze geschafft hat. Die Basis wurde 2005 mit der



Inbetriebnahme der mit modernster Technik ausgestatteten Produktionsanlage gelegt.

Informationen: Weingut Höppler
Heideweg 1, 7091 Breitenbrunn
Telefon: 02683/23907-0, Fax: DW 70
Internet: www.hoepler.at
E-Mail: office@hoepler.at

In Salzburg sind Höppler-Weine unter anderem im Weindepot Kölbl, im Bacaro, bei Sporer, bei Feinkost Reichl, Maxones, bei Feinkost Ziegler (Grödig) und Wieser Getränke (Piesendorf) erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

KOSTNOTIZEN

CHARDONNAY (2007): subtile Pfirsichnote in der Nase, blumig, am Gaumen reife Äpfel, Wiesenkräuter & Zitrusfrüchte, vitale Säure, unkompliziert, sortentypisch, guter Trinkfluss.
Punkte: 2,0 - Preis: 7,70 Euro

ROSÉ „Céléste“ (2007): feiner Himbeerduft, harmonisch, facettenreiches Fruchtspektrum mit markanten Erdbeer- & Kirschnoten, subtile Würze, animierende Säure, kompakt.
Punkte: 2,2 - Preis: 7,90 Euro

SANKT LAURENT „Erwein“ (2006): dunkles Rubingranat, elegante Burgundernote in der Nase, harmonisch, herbe Würze, von Zwetschken, Erdbeeren & Weichseln geprägte Aromatik, säurebetont, zarte Röstnoten, komplex, mittlere Länge.
Punkte: 2,3 - Preis: 9,10 Euro

CUVÉE K7 (2006): gelungene Rotweincuvée aus Syrah, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, würziger Duft, markante Röstaromen, am Gaumen Dörrzwetschken, vollreife Kirschen & Lakritze, international moderne Stilistik, kraftvolle Statur, Tannine gut eingebunden, langer Atem im Abgang.
Punkte: 1,8 - Preis: 10,90 Euro

PINOT NOIR „Rosenberg“ (2004): verführerische Burgundernote in der Nase, dicht kraftvoll, vielschichtiges von dunklen Beeren, Weichseln & Ribiselein geprägtes Fruchtspektrum, ein Hauch von Marzipan, vollmundig, sortentypisch, lang, ein Trinkvergnügen.
Punkte: 1,4 - Preis: 22 Euro