



NIKI
WINDISCH



AUS LIEBE ZUM WEIN

geschrieben und fotografiert von alexander seidl

Das Weinviertel trägt seinen Namen ja zurecht: Ein großer Teil der der landwirtschaftlichen Fläche dieser niederösterreichischen Region wird für den Weinbau genutzt. Bekanntestes Produkt und weit über die Grenzen hinausbekannt ist der DAC. Aber wie sieht es hier mit dem Rotwein aus? Niki Windisch aus Groß Engersdorf geht auf seinem Weingut und Topheurigen Windisch neue Wege für die Region.

Rund um Wolkersdorf bei Wien zeigt die Landschaft ein vielfältiges Bild: sanfte Hügelketten sind gesäumt von großzügigen Ackerflächen. Bei genauerem Hinsehen erkennt man aber schnell, wie viel Weinbau hier betrieben wird.

Einer dieser Weinbauern ist der junge Niki Windisch. Seit frühesten Kindertagen faszinierte ihn der Weinbau. Der Vater, in der Umgebung liebevoll „König von der Leithen“ genannt, hatte mit dem Weinbau begonnen und Niki beobachtete schon in seiner Jugend genau, was dort passierte.

www.weingut-windisch.at



Die „Leithen“ zählt auch heute zu den Lieblingslagen des jungen Weinbauers. Weinbauer, Winzer, Weinbauer. Auf die Frage, welche Bezeichnung ihm am liebsten wäre, antwortet Niki klar: „Ich bin Weinbauer! Ich stehe im Weinberg, schneide, säubere und pflege. Ein Winzer verbringt, in meiner Definition, sehr viel Zeit in der Vermarktung des Endproduktes. Ich aber bin die meiste Zeit dort, wo der Wein entsteht: im Weinstock.“

Wo der Wein entsteht

Also mache ich mich auf den Weg dort hin. Sofort auffällig: Der Stock sieht anders aus als der des Nachbarn. Mehr noch, er sieht anders aus als die meisten Stöcke. „Beim Windisch is ollas scheena!“, schreit mir eine junge Weinbäuerin zu, als ich sie nach der Lage eines bestimmten Weingartens frage, um ihn zu fotografieren.

Aber was heisst schöner? Einerseits sind es die Pflanzen selbst, andererseits ist es auch der Bodenbewuchs. Die windischen Weinstöcke schmücken unterschiedlichste Arten von Klee, Kräutern und Gräsern. Lavendel gedeiht in voller Pracht und der Rotklee gibt dem Weingarten, gemeinsam mit dem Mohn, einen roten Schimmer.

Alles mit tieferen Sinn

Ausschließlich für das Auge? Absolut nicht. Alles was Niki Windisch im Weingarten tut, hat einen tieferen Sinn. Der aufwendige und kostenintensive Besatz mit erwähnten Kräutern und Pflanzen hält die Feuchtigkeit, zwingt die Reben tiefer zu wurzeln, gibt natürlich Stickstoff in den Boden ab und schützt vor Erosion. Aber auch die seltsamen Flecken auf den Stangen und Pfählen haben ihren Grund. Der „Tierliebhaber“ Niki: „Wildverbiss ist für uns ein echtes Problem. Gerade im Frühjahr kann ein Rudel Rehe schnell einen ganzen Weingarten ruinieren. Früher half man sich mit, in Netzen aufgehängtem Menschenhaar. Oder eben auch mit Schweineblut. Die geruchssensiblen Wildtiere nehmen das Blut als Warnung wahr und bleiben daher dem Garten fern. Zumindest bis zum nächsten Regen.“ sagt Niki später und grinst...

DSo verbringt Niki Windisch fast doppelt so viel Zeit im Weingarten, wie in der Region üblich.

Die Spuren des Weinbauers

„Genau das ist der beste Dünger den man sich vorstellen kann.“ sagt Niki Windisch. „Die Spuren des Bauern im Weingarten machen sich auch bei der Qualität bemerkbar.“ Eine Philosophie, die sich auch in Niki Windischs Logo festgesetzt hat. Die Fußabdrücke des Weinbauers im Garten zieren jede Flasche. Sie sind das Symbol für seine Art des Weinbaus.

Ganz hervorragend kommen die kupferfarbenen Fußabdrücke auf den dunkelroten Etiketten der Rotweine zur Geltung. Die Liebe die Niki Windisch seinen Weinpflanzen angedeihen lässt, spiegelt sich in der Qualität der Rotweine wieder.

Nur die besten Trauben

So ist beispielsweise die ANACONDA (ein Cuveé aus 35% Zweigelt, 45% Blaufränkisch und 20% Merlot) zum Einem ein Ergebnis des feinen Gaumens des Weinbauers, zum Anderen aber auch den unzähligen Stunden in den Weingärten zu verdanken. Was im Frühjahr bei der Obsorge beginnt, endet nicht wirklich im Herbst bei der Ernte. Es findet seine Fortsetzung im Keller. Aber so wie bei allen Vorarbeiten sieht Niki Windisch es auch bei der Lese: „Viele unserer Helfer, die oft schon lange Erfahrung haben, müssen umlernen, wenn sie das erste Mal mit uns lesen.“ erklärt er. „Nur die besten Trauben kommen in den Trog, was faul ist, wird herausgeschnitten, und was unreif ist bleibt hängen.“ Das bedeutet auch, dass die Ernte nicht mit einem Durchgang getan ist.

Der ruhige aber selbstsichere Mann weiß um die Qualität seiner Böden und achtet auch darauf, dass ihr Potential optimal genutzt wird. Gelernt hat er viel in der Obst- und



Weinbauschule Klosterneuburg, sehr viel von erfahrenen Winzern. „Das meiste aber lerne ich auch heute noch im Weingarten selbst. Man muss schauen, beobachten und verstehen lernen. Der Weinstock erzählt alles. Nur seine Sprache muss man verstehen lernen.“

Niki Windisch pflanzt seine Weine ganz gezielt dort, wo er das größte Potential für eine Sorte sieht. Selbst seine Lieblingslage, die Leithen, teilt er in verschiedene Segmente. Die steile Hanglage, den noch akzeptablen auslaufenden Hang und den Fußbereich in dem sich einfach zu viel Wasser fängt.

Anerkennung

Der Aufwand den er im Weingarten betreibt, wird von der Öffentlichkeit, vor allem aber von Fachjurien zur Kenntnis genommen. Seine Weine werden jährlich hoch ausgezeichnet. Sie zählen zu den den Besten der Region, ja sogar zu den Topweinen Österreichs. Die Weine nehmen immer wieder die 90 Punkte-Marke bei Falstaff, erringen hohe Punkte bei Álacarte und werden mehrfach im Vinaria als bemerkenswert bezeichnet.

„Letztendlich aber müssen sie schmecken. Gewinnen will ich vor allem beim Konsumenten, beim Weinliebhaber, der den Wein als Begleiter eines guten Essens, als Genuss schlecht hin oder als Aufmunterer sieht. An alle drei richtet Windisch auch sein Angebot als Topheurer in seinem Heimatort Groß Engersdorf.



Aus´steckt is

Bis zu 6 mal im Jahr hat der weitläufig bekannte Top-Heurige „Aus´steckt“ und begeistert neben den Weinen auch mit gut abgestimmten kulinarischen Köstlichkeiten für jung und alt.

Unter gemeinsamer Führung mit seiner Frau Sabine entwickelt Niki Windisch ganz saisonal Köstlichkeiten wie Weinviertler Tafelspitzen oder Wildbrettaufschnitte, kreiert Leckereien wie mit 80% Lindtschokolade zubereitete Schokotörtchen oder die fast schon legendäre gebackene Topfentorte. Neben dem angenehmen Ambiente des Heurigenlokales ist Niki auch die Optik der

Speisen wichtig. Wer auch immer mit Nikis Weinen zu tun hat, der soll seine Liebe zum Detail und seinen Blick für das große Ganze spüren.

Und so verlässt man auch das Weingut Niki Windisch. Zufrieden und voller Aromen auf der Zunge, mit ein paar guten Weinen unter dem Arm und vielen Geschichten für Freunde und Bekannte. Und mit einem Bild von einem jungen weinviertler Weinbauern, der mit breitem Lachen hinter der Schank steht und stolz seine ausgezeichneten Weine zur Verkostung anbietet.



Weingut & Top-Heuriger Niki Windisch

Kurze Zeile 66

2212 Großengersdorf

Telefon: +43 (0) 2245 / 88 228

Mobil: +43 (0) 699 1286 74 71

Mail: web@weingut-windisch.at

Web: <http://www.weingut-windisch.at>

Öffnungszeiten „Ab Hof-Verkauf“

ganzjährig täglich gegen telefonische Voranmeldung

Öffnungszeiten Heuriger

Donnerstag bis Sonntag + Feiertags ab 16 Uhr
Bitte um telefonische Reservierung