



**EIN PET NAT Á LA CHRISTOPH HOCH, HOLLENBURGER**



## **DIE ANFÄNGE EINES NEUEN PROJEKTES** ***„Jeder Erfolg basiert auf einer Idee...“***

Am Beginn des schäumenden Weines von Christoph Hoch stand eigentlich eine flapsig hingeworfene Bemerkung seines Freundes und Geschäftspartners Franz Hofstätter beim Verkosten von Fassproben der Stillweine des Jahrganges 2012. Bei einem Fass meinte Herr Hofstätter: „Dieser Wein hat so viel Säure, da kannst Du nur Schaumwein daraus machen...“

Wer Christoph Hoch besser kennt weiß, dass er mit solcher Kritik

- a) gut umgehen kann, und
- b) sie ihn sofort zu Überlegungen treibt, wie er so ein Projekt umsetzen könnte.

Christoph's angeborene Neugierde löste also Recherchen zum Thema „Perl- und Schaumwein“ aus.

Am Beginn standen folgende Überlegungen:

In Hollenburg herrschen wie in der Champagne sehr kalkhaltige Böden mit hohen Aktivkalkwerten vor; und: beide Gebiete sind zwar kühl aber mit ausgeglichenem Klima.

Eines war von Anfang an klar: Es würde Christoph Hoch nicht interessieren, einen „normalen“ Winzersekt zu machen.

*„Wenn schon, dann gleich richtig anders“,*

dachte er sich und machte sich an die Arbeit...



## **KALKSPITZ: AUS EINER IDEE WIRD EIN PERLWEIN**

*„Euphorie macht den Beruf zum Hobby“*

In den Weinbauregionen entlang der Donau kommen kaum kalkhaltige Böden vor. Hollenburg stellt eine Art „geologisch exotische Insel“ in dieser Region dar. Der Hollenburger Konglomerat ist eine Ausnahme und erlaubt Weine mit viel Struktur und reifer Säure bei moderaten Alkoholgehalten.

Da Christoph Hoch als biodynamisches Weingut nach DEMETER zertifiziert ist war es logisch, sich Tipps bei ebenfalls biodynamischen Schaumweinproduzenten zu holen. Er freundete sich mit den Champagnerwinzern De Sousa, Tarlant und Laherte an. Gleichzeitig ist ihm wichtig, dass der Kalkspitz ein völlig eigenständiges Projekt ist und niemanden kopieren soll:

*„Ich schätze und werde inspiriert von Winzern wie Eric de Sousa, Benoit Tarlant und Jacques Selosse aus der Champagne; ebenso wie von der Domaine Julien Meyer aus dem Elsass, der Domaine de l'Octavin aus dem Jura und den Italienern Christian Zago und Costadila. Aber für Kalkspitz gibt und kann es kein Vorbild geben. Idee, Zusammensetzung und Umsetzung müssen nach meinen eigenen Konzepten und Strategien erfolgen.“*

Im Bemühen um möglichst puristische Darstellung des Terroirs erfolgte die Entscheidung, einen Schaumwein nach der ursprünglichsten aller Methoden zu machen: der Méthode ancestrale, auch Pétillant naturel, kurz Pet Nat genannt.

Das ist die natürlichste Form der Schaumweinerzeugung mit geringster Intervention des Winzers. Hierbei wird der noch gärende Most, der ja noch unvergorenen Restzucker enthält auf Flaschen gefüllt, die mit Kronkorken verschlossen werden. Dabei ist der Zeitpunkt der Füllung ganz entscheidend, da der Restzuckergehalt auch den Kohlendruck steuert. Die Gärung wird in den Flaschen vollendet, der Wein nicht degorgiert, es bleibt also Hefe in der Flasche. Dadurch wird der Wein zwar leicht trüb, aber auch besonders lagerfähig. Hefe und Kohlensäure konservieren den „Kalkspitz“.



Da diese Methode mit einigem Risiko behaftet ist und perfekte Traubenbehandlung, viel Feingefühl und eigentlich Erfahrung benötigt traute kaum jemand Christoph Hoch das Gelingen des Projektes zu:

*„Alle wünschten mir Glück und sagten, dass es nicht funktioniert...“*

Benoit Tarlant von Champagne Tarlant lies sich immerhin auf eine Wette mit dem „young crazy Austrian“ ein: er gab ihm 12 gebrauchte Champagnerfässer, die nie chemisch gereinigt wurden und noch die intakten Hefen und Bakterien besitzen, welche den Wein positiv beeinflussen. Falls er es schaffte, einen Pet Nat mit konstanter Qualität und kaum Flaschenunterschieden zu produzieren, wären die Fässer ein Geschenk. Falls nicht, müsse er sie bezahlen...





## DIE PRODUKTION DES KALKSPITZ

*„Mit wenig Technik, aber mit viele Liebe“*

Der grundsätzliche Ablauf wurde weiter oben erklärt. Christoph Hoch nimmt aber einige Adaptionen vor, die dem Respekt vor seiner Herkunft und seiner persönlichen Philosophie geschuldet sind.

Zunächst einmal sind die nach DEMETER-Richtlinien biologisch angebauten Trauben die Grundlage – der Kalkspitz ist DEMETER-zertifiziert. Laut Christoph Hoch sind Bio-Trauben für diese Art der Produktion am besten geeignet.

*„Da es keine weinfremden Zusatzstoffe gibt muss alles andere fitter und vitaler sein. Wenn die natürlichen Nährstoffe und Hefen intakt sind kann es sogar besser funktionieren, als wenn man all dies zusetzen würde!“*

Weiters verwendet Christoph Hoch Rebsorten mit viel Struktur, Körper und Gerbstoff und wenig Säure haben. Vor allem die autochthonen Sorten Grüner Veltliner und Zweigelt sind gut geeignet.



Und, ganz nach Christoph's Philosophie ist der Kalkspitz eine Kombination aus verschiedenen Rebsorten und Chargen, aus rustikalen und fruchtigen Geschmackselementen. Der Wein wird ganz trocken mit maximal 11% Alkohol und einem Kohlendruck von unter 3 bar – daher ist der Kalkspitz ein Perlwein. Sein Kennzeichen ist die knackige Säure, die aber von den hefigen Komponenten cremig ummantelt wird.

Für den Ausbau in den Champagnerbarriques wurde der älteste Keller des Weingutes Hoch aus dem Jahr 1640 zum Schaum- und Perlweinkeller umfunktioniert, da er mit 16°C etwas wärmer ist als der Stillweinkeller und die Mikrobiologie entsprechend beeinflusst.

Nach drei Jahren mit nicht veröffentlichten Experimenten, die dem Erfahrungsgewinn dienen, kommt 2015 der erste Kalkspitz in den Verkauf.





## ZUKUNFTSAUSSICHTEN

*„Viele sind im System integriert, wir sind der Virus.“*

Ein weiteres Schaumweinprojekt ist in der Experimentierphase. „Es wird etwas völlig neuartiges und soll mir in meiner Erfahrung und meinem Wissen weiterhelfen“, so Christoph Hoch, der auch ein Weinbauliches Projekt gemeinsam mit den Champagnerhäusern De Sousa und Laherte initiierte. Dabei werden aus alten, teilweise wurzelechten Chardonnayreben verschiedene Edelreiser mit verschiedenen Unterlagsreben kombiniert und 2015 und 2016 gepflanzt. Vielfalt ist einer der Pfeiler der Biodynamik und soll hier besonders gelebt werden. Um die Ergebnisse einordnen zu können wird über jeden Stock genauestens Buch geführt. Getreu seinem Motto: „Ich habe nur einmal pro Jahr die Chance etwas zu lernen. Ich möchte diese Möglichkeit daher so gut es geht nützen!“



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Weingartenfläche: 5 ha

Bewirtschaftung: biodynamisch nach DEMETER – Richtlinien (AT-BIO-401)

Weine: 100% weiß

Sortenspiegel:

Grüner Veltliner           70%

Riesling                   20%

Rote Rebsorten           10% (nur für Schaum- und Perlwein)

Produktion: 35.000 Flaschen pro Jahr

70% Stillwein

30% Schaum- und Perlwein

## KONTAKT

### Weingut:

Christoph Hoch GmbH

Schlosssteig 3

3506 Hollenburg

Tel. +43 (0)660 6562567

[hollenburg@christoph-hoch.at](mailto:hollenburg@christoph-hoch.at)

[www.christoph-hoch.at](http://www.christoph-hoch.at)

### Sales & Media relations:

TOA – Tastes of Austria GmbH

Annagasse 3a/35

1010 Wien

Tel. +43 (0)664 4626199

[office@toa.co.at](mailto:office@toa.co.at), [toanews@live.at](mailto:toanews@live.at)

[www.toa.co.at](http://www.toa.co.at)