

War Wein schon zu Hause in Ihrem Elternhaus ein Thema?

Mein Bruder hat mich dazu gebracht, der früher nach dem Abschluss in Bad Gleichenberg in der Hotellerie und später für einen Weinhändler in Osttirol arbeitete. Er brachte immer wieder Weine aus der ganzen Welt nach Hause mit. Durch die Vielfalt, schien das Thema unendlich. Ein Schulkollege in Bad Gleichenberg brachte mich dann noch mehr in die Wein affine Richtung.

Ihr nachhaltigstes Wein-Erlebnis?

1997 Kranachberg vom Sattlerhof. Das war mein erstes Aha-Erlebnis, das mein Spektrum noch weiter öffnen sollte.

Was treibt einen, dann die „Master of Wine“-Ausbildung zu machen?

Ich wollte mich, nach Jobs in Gastronomie und Hotellerie, auch noch im Bereich Wein-Wirtschaft mit Business Hintergrund weiter bilden. Und fand, dass der Wine & Spirit Education Trust in London die beste Plattform dafür sei. Die Basis-Aufbau-Seminare sind alle in Österreich machbar, über die Wein-Akademie. Sogar als ich in den USA arbeitete, konnte ich durch das globale Netzwerk meine Ausbildung weiterführen. Aber Familie und Arbeitgeber müssen dahinter stehen, zeitlich und eventuell auch finanziell. Diese Stützen hatte ich.

Die große Hürde während des Studiums?

Der Prüfungs-Teil der Verkostung. Da fiel eine Riesenlast von mir, als ich ihn gleich beim ersten Mal bestanden hatte. Für 12 Weine hat man morgens 2 Stunden 15 Minuten Zeit, diese zu identifizieren um sie genau nach Rebsorten, Vinifizierung oder Positionierung am Markt zu beschreiben. Das sind nur rund 6 Minuten pro Wein. Da muss man sehr fokussiert sein, ähnlich wie bei einem Olympia-Teilnehmer, denn die Prüfung ist nur eine Woche im Jahr möglich. Am Nachmittag ist dann die Theorie, noch einmal drei Stunden. Und an vier Tagen hintereinander. Das Ergebnis erfährt man allerdings erst mehr als zwei Monate später.

Haben Frauen den besseren Gaumen?

Natürlich ist das stereotypisierend, aber doch. Generell ist es so, dass die feminine Zunge die ein bisschen sensiblere und genauere ist, wenn man sich mit dem Schmecken und dem Geschmack befasst.

Erleben und haben wir noch Geschmack?

Es gehen immer mehr durchs Land, die mit gewissen Gerüchen nichts mehr assoziieren. Das ist schade, denn das ist ein Sinn, der einem sehr viel geben kann. Wenn man das früh lernt und schätzt, wie eine Himbeere schmeckt oder ein Waldboden oder Schwammerl riechen, dann sind das abgespeicherte Erinnerungen. Ich hatte noch das Glück, dass meine Mutter bis zu meinem 16. Lebensjahr täglich für mich gekocht hat, mit Produkten aus unserem eigenen Garten. Das ist heutzutage generell viel rarer geworden.

Wo sehen Sie die Entwicklung des vergangenen Vierteljahrhunderts für österreichischen Wein?

Ich bin viel in den internationalen Märkten unterwegs. Da sind alle der Meinung, der Weinskandal der 1980er Jahre habe uns ein Aufrütteln gebracht. Man hat sich dann auf die Qualität konzentriert, die relativ rasch vom Markt wieder akzeptiert wurde.

Was macht österreichischen Wein besonders?

Wir können mit Individualität, Authentizität und kleinen, familiären Traditions-Strukturen im naturnahen Weinbau begeistern. Das trägt auch global Früchte. Die Kinder der WinzerInnen sind ein unglaubliches Potential. Die denken massiv weltweit, holen sich Erfahrung in Neuseeland, Frankreich oder Kalifornien. Und kehren wieder nach Hause zurück.

Auch die Weingebiete haben ja nach und nach eine eigene Identität gefunden.

Darum geht es u.a. auch in meiner Dissertation. Die Herkunft steht im Vordergrund. Das DAC-Konzept bezieht sich genau darauf. Diese drei Buchstaben sind das Tool dazu und nicht das Eigentliche. Wir müssen Weinviertel und Leithaberg trinken und nicht DAC. Daran arbeitet die ÖWM unter Willi Klinger sehr intensiv. Die kleine Struktur mit 6.500 Meinungen zu bündeln ist ein Generationen-Projekt. Aber die Un-austauschbarkeit der Herkunft ist extrem wichtig und wird dem Konsumenten und Gast immer wichtiger.

Wie sieht die Situation weltweit aus?

Es kann nur aufwärts gehen, wenn die Wirtschaft es auch erlaubt. Es wird nicht

einfacher, weil viel mehr Qualitätswein draußen vorhanden ist, um einen sehr akzeptablen Preis, z.B. auch aus Kroatien. Da tun wir uns manchmal mit dem Handwerklich-Familiären und manueller Lese preislich schwer und können nicht so leicht im Billig-Segment mitspielen. Wir müssen unsere Nischen-Position ausnützen.

Wie kann die Geschichte des Erfolgs weitergehen? Nach einem Grüner Veltliner Hype in New York – was kommt noch? Skandinavische Länder?

Das ist ja schon seit fast sechs Jahren so, in Norwegen, Schweden, Finnland und auch Dänemark. Das Restaurant Noma in Kopenhagen bietet österreichische Weine glasweise an. Auch die schwedische Restaurant-Szene ist an den Österreichern sehr interessiert. Und in Norwegen liebt der erste Master of Wine, Arne Ronold, Schilcher. Das Land ist dafür übrigens der wichtigste Exportmarkt. Säure und Spritzigkeit sind da sehr beliebt, und passen sehr gut zur geradlinigen, puristischen Küche. Skandinavien liegt als Hoffungs-markt gleich hinter Deutschland.

ZUR PERSON



FOTO: SCHÖNHALER

Andreas Wickhoff ist neben Josef Schuller (seit 1998), Geschäftsführer der Weinakademie Österreich, und Roman Horvath (seit 2009), Weingutsleiter der Domäne Wachau, der dritte Master of Wine Österreichs. Er startete sein Studium 2008, nachdem er 2005 die Ausbildung zum Weinkademiiker beendet hatte. Seine Dissertation widmete Wickhoff dem österreichischen DAC-Thema. Andreas Wickhoff MW – so sein neuer Titel – ist Geschäftsführer von Premium Estates of Austria, die er gemeinsam mit Gernot Heinrich, Fred Loimer, Willi Sattler, Fritz Wieninger und dem Edelbrenner Alois Gölles 2004 gründete. Als Koordinator dieser Kooperation wirkt er teils in der Produktion mit und kümmert sich um den Vertrieb der Weine und Spirituosen in nunmehr 28 Ländern.

www.premiumestates.at