

# P

## WEINGUT POLZ

---

- Erich Polz jun.,  
Baujahr: 1985
- zu Hause am Grassnitzberg  
in Strass, Südsteiermark
- führt das Weingut mit der  
Unterstützung seines engsten  
Familienumfelds
- **Kinder:**  
zwei (5 und 7 Jahre)
- **Betriebsübernahme:** 2020
- **wichtigste Sorten  
auf den 75 Hektar:**  
Sauvignon blanc, Gelber  
Muskateller, Grauburgunder,  
Chardonnay
- **größte Aufgabe:**  
voller Behutsamkeit das  
Familienunternehmen samt  
Team in eine neue Ära zu  
führen
- **größte Überraschung:**  
die ständigen Wendungen,  
die das Leben und der Wein-  
bau immer wieder nehmen  
können



// DIE KUNDEN  
LASSEN DEN  
PROSECCO MITTLER-  
WEILE IMMER  
HÄUFIGER STEHEN  
UND GREIFEN  
ZUNEHMEND ZU  
ÖSTERREICHISCHEN  
SCHAUMWEINEN. //

(Erich Polz jun.)

## WeinERleben mit Erich Polz und Stephan Burianek\*

Polz

Vor zwei Jahren übernahm Erich Polz jun. das elterliche Weingut. Wir haben mit ihm über den Erfolg seiner Schaumweine und über sein Vorleben gesprochen.

*Die Steiermark ist eine vergleichsweise junge Sektregion. Was zeichnet sie gegenüber anderen österreichischen Regionen aus?*

**ERICH POLZ:** Ursprünglich kamen die Trauben für die österreichische Sekte hauptsächlich aus dem Weinviertel. Allerdings verwendete man damals gar nicht so sehr den Grünen Veltliner, sondern vor allem den Welschriesling. Warum? Weil er eine besonders lebendige Säurestruktur aufweist. Das ist im Prinzip die Erklärung, warum die Sektproduktion in der Steiermark so gut funktioniert. Wir haben im österreichischen Schnitt stets mehr Niederschlag und eine höhere Grundsäure – und die benötigt man, denn der Sekt soll uns ja in einer gewissen Weise erfrischen. Und dann sind da noch die Böden: Bei uns stehen die Reben auf Korallenkalk, da besteht eine gewisse Nähe zu den Kreideböden in der Champagne. Auf solchen Böden sind Burgundersorten bekanntlich ideal, weil sie die Struktur geschmacklich sehr gut wiedergeben. In Verbindung mit der wundervollen Frucht, die wir in der



Die Brüder Polz, Erich Polz jun. (l.) und Kellermeister Christoph Polz (r.), entwickeln die Kelterei seit dem Generationenwechsel im Jahr 2020 erfolgreich weiter.

Steiermark haben, entsteht eine interessante Mischung – mit der schönen Aufgabe, diese immer in einer gewissen Balance zu halten.

*Wie bewerten Sie selbst die Entwicklung der Polz'schen Schaumweinproduktion?*

**ERICH POLZ:** Wir plädieren ja grundsätzlich dafür, unsere Sekte nicht allzu lange zu lagern, denn sie erfahren bei uns eine ausgedehnte Hefelagerung und werden quasi minutiös degorgiert, sodass die Flaschen drei bis sechs Monate später quicklebendig beim Konsumenten ankommen. Trotz-

dem hat mein Vater kürzlich einen unserer ersten Sekte – einen Brut Blanc mit Degorgierungsdatum 2012 – aufgemacht, und der war immer noch wahnsinnig lebendig. Bei der Sektproduktion spielen ungemein viele Faktoren eine Rolle, man dreht an vielen Rädchen, dadurch sind Schaumweine ein ungemein vielschichtiges Medium. Natürlich haben wir viel herumprobiert, und inwieweit sich das Drehen von dem einen oder anderen Rädchen auswirkt, das sieht man erst nach drei bis vier Jahren. Die Vision wird indes immer klarer: Der steirischen Identität mit ihrer eleganten Frucht eine Bühne zu geben, ohne Gefahr zu laufen, dabei oberflächlich zu werden. Tendenziell



bleiben wir immer länger auf der Hefe, weil wir feststellen, dass die Wertigkeit mit einer längeren Kontaktzeit immens steigt.

*Das heißt aber auch, dass Sie bereits heute abschätzen müssen, wie viel Sekt in vier, fünf Jahren nachgefragt werden wird.*

**ERICH POLZ:** Der Markt entwickelt sich ganz toll, und das ist für die österreichischen Winzer eine erfreuliche Sache. Die Kunden lassen den Prosecco mittlerweile immer häufiger stehen und greifen zunehmend zu österreichischen Schaumweinen. Wir haben daher gelernt, massiv mit

Sektgrundweinen vorzusorgen und immer mehr mit Jahrgangsvorschnitten zu experimentieren. Die Schaumweinkelterei ist ein Generationenprozess, und ich bin wirklich froh, dass mein Vater und mein Onkel bereits in den Nullerjahren damit begonnen haben.

*Neben den Sekten, die eine traditionelle Flaschengärung durchlaufen, haben Sie gemeinsam mit INTERSPAR eine Frizzante-Linie entwickelt.*

**ERICH POLZ:** Die hat mein Vater vor wenigen Jahren mit Florian Sperl (Wein- und Schaumweinexperte der INTERSPAR

**// DIE VISION WIRD IMMER KLARER: DER STEIRISCHEN IDENTITÄT MIT IHRER ELEGANTEN FRUCHT EINE BÜHNE ZU GEBEN, OHNE GEFAHR ZU LAUFEN, DABEI OBERFLÄCHLICH ZU WERDEN. //**

(Erich Polz jun.)

weinwelt, Anm.) begonnen, und wir sind erstaunt, wie unglaublich stark sie von den Konsumenten angenommen wird. Bei dieser Linie ist wichtig, dass die steirische Frucht wirklich im Zentrum steht. Ich finde es immer spannend, wenn Winzer ihr handwerkliches Können bei der Produktion von größeren Mengen unter Beweis stellen – aber natürlich sind auch wir begrenzt und werden die Produktion nicht ewig steigern können.

*Als Sie vor zwei Jahren das Weingut von Ihrem Vater übernommen haben, waren Sie ein aufstrebender Dirigent. War dieser Karriereweg so geplant?*

\* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.

// ES MUSS SPÜRBAR WERDEN,  
WAS DU WILLST. DU MUSST  
ABER AUCH VERANTWORTUNG  
ABGEBEN KÖNNEN UND  
VERSTEHEN, WANN DU ES  
LAUFEN LÄSST UND WANN  
DU EINGREIFST. //

(Erich Polz jun.)

**ERICH POLZ:** Wein interessiert mich seit meinem Kindesalter, und als Jugendlicher habe ich bei befreundeten Winzern praktische Erfahrungen gesammelt. Allerdings habe ich damals bereits viel im Chor gesungen und bin daher nicht auf eine Weinbauschule, sondern ins Gymnasium gegangen. Nach der Matura studierte ich Önologie und Weinwirtschaft auf der BOKU und sang gleichzeitig im Singverein, dem Chor des Wiener Musikvereins, unter allen namhaften Orchestern und Dirigenten. 2006 und 2007 war ich im Burgund, um dort in zwei Weingütern mitzuarbeiten. Zeitgleich studierte ich für eine Russland-Tournee Beethovens „Missa Solemnis“ ein. Zurück in Wien, entschied ich mich – vermeintlich endgültig – für die Musik und ließ mich in das Konservatorium der Stadt Wien einschreiben. 2018 zog ich mit meiner Familie von Wien nach Thallern in der Thermenregion und kam dadurch wieder in den „Dunskreis“ eines Weinbaubetriebs. Es gibt da ein Sprichwort: „Man bekommt den Bauern aus der Furche, aber nicht die Furche aus dem Bauern.“ Der Rebstock steht dort, wo er steht, während die

Musik überall ist. Daher ist man als Musiker auch ständig unterwegs. Aber was macht man, wenn man beispielsweise wegen einer Pandemie nicht wirksam werden kann? Außerdem stand damals die Generationenübergabe an, und mein Bruder Christoph meinte, er fühle sich im Keller sehr wohl und würde gerne weiterhin dort wirken.

**Welche Parallelen bestehen zwischen dem Dirigieren und dem Führen eines Weinguts?**

**ERICH POLZ:** Dirigieren ist die ultimative Führungssensenz. Sie ist non-verbal, und du musst authentisch sein. Es muss spürbar werden, was du willst. Du musst aber auch Verantwortung abgeben können und verstehen, wann du es laufen lässt und wann du eingreifst. Und wen behandelst du wie? Du hast einen vorlauten Trompeter und einen schüchternen Bratschisten, wenn wir jetzt Vorurteile dreschen wollen. Unterschiedliche Charaktere findet man aber auch in jedem Unternehmen. Das Dirigieren war in dieser Hinsicht eine essenzielle Schulung.



Die Reben in der Südsteiermark stehen auf Korallenkalk, was sich für die geschmackliche Weitergabe der Burgundersorten hervorragend eignet.

Bild: © Philipp Horak

### Polz Frizzante Rosé

0,75 l, Österreich  
**brut**

Aromen von Waldbeeren und roten Früchten. Am Gaumen sehr schöne Balance aus Frucht, Extrakt und der gut eingebundenen Säurestruktur.

Wunderbarer Begleiter für fruchtige Desserts.

**6<sup>99</sup>** Grundpreis/Liter: € 9,32  
noch 1-2J   
Nr. 2020003204418



### Polz Frizzante Brut Blanc

0,75 l, Österreich  
**brut**

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen, feine Apfelaromen mit etwas Minze, am Gaumen sehr fruchtig und angenehm spritzig.

Zu Kürbiskernbrie mit frischer Birne und geröstetem Weißbrot.

**6<sup>99</sup>** Grundpreis/Liter: € 9,32  
noch 1-2J   
Nr. 2020003985430



### Polz Frizzante Gelber Muskateller

0,75 l, Österreich  
**brut**

Feine Perlen, Aromen von Holunderblüten und Zitrusfrüchten, frische und gut eingebundene Säurestruktur.

Wunderbar als Aperitif.

**9<sup>99</sup>** Grundpreis/Liter: € 13,32  
noch 1-3J   
Nr. 2020003204272



### Polz Muskateller Sekt Brut

0,75 l, Österreich  
**brut**

Ein charaktvoller Sekt mit einem typischen Duft nach reifen Trauben, feinen Kräutern und weißen Blüten; angenehme Frucht am Gaumen, harmonische Säure.

Ein besonderer Begleiter für schöne Sommerabende.

**17<sup>99</sup>** Grundpreis/Liter: € 23,99  
Nr. 2020002750008



### Polz Sekt Brut Rosé

0,75 l, Österreich  
**brut**

Frisch und fruchtig, cremiger Körper mit belebender Säurestruktur. Sehr feiner Mousseux im Abgang.

Ideal im steirischen Picknickkorb mit Kürbiskernaufstrich, Rohschinken und Käferbohnenalat.

**17<sup>99</sup>** Grundpreis/Liter: € 23,99  
Nr. 7581670



### Polz Sekt Brut Blanc

0,75 l, Österreich  
**brut**

Reinsortiger Chardonnay-Sekt! Feine Aromatik nach Brioche, würziger Gaumen, saftiger Abgang.

Herrlicher Aperitif.

**17<sup>99</sup>** Grundpreis/Liter: € 23,99  
Nr. 8117458

