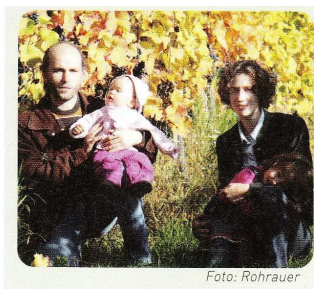


#### Dem Standort angepasst

Familie Hager betreibt seit fünf Generationen Weinbau in der idyllischen Gegend rund um Mollands im Kamptal. Bereits nach kurzer Zeit hatte sich gezeigt, dass die wichtigsten Qualitätskriterien durch eine fachgerechte und sorgfältige Arbeit in den Weingärten erfüllt werden können. Die Umstellung auf eine bio-dynamische Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien im Jahr



#### Weingut Hager

Weinbaugebiet Kamptal

- 12,5 ha Rebfläche
- biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien
- Rebsorten: Grüner Veltliner, Riesling, Zweigelt
- Vermarktung: 25 % ab Hof, 25 % Handel und Gastronomie im Inland, 50 % Handel und Gastronomie im Ausland

Foto: Rohrauer

Ackerflächen erworben, und 2006 erfolgte die Umstellung des gesamten Betriebes. Die Hauptintention für die Umstellung war vor allem das Streben nach mehr Unabhängigkeit – leicht lösliche Mineraldünger und synthetische Pflanzenschutzmittel haben auf dem Familienbetrieb längst ausgedient. Stattdessen wird mit sehr viel Fleiß und Akribie an gesunden Trauben gearbeitet.

#### Präparate stärken die Reben

Im Bereich Pflanzenschutz werden neben den klassischen Wirkstoffen bei Fidesseer pflanzliche Präparate verwendet. Dies fördert die Vitalität der Reben und verleiht den Trauben auch im Herbst noch Widerstandskraft gegen Pilzinfektionen. Die Anwendung von bio-dynamischen Präparaten und deren Wirkung hat Matthias Hager überzeugt. „Gärprobleme gehören seitdem der Vergangenheit an, und die Weine strahlen mehr Harmonie aus“, berichtet der Biobauer.

#### Späte Lese und lange Reife

Durch die späte Lese geraten die Weine recht opulent, vermitteln aber dennoch eine angenehme Leichtigkeit. Die Vergärung erfolgt spontan mit zurückhaltendem Einsatz von Schwefel – der gesetzliche Rahmen wird bei keiner Charge ausgeschöpft – und bei vergleichsweise hohen Temperaturen. Daher setzt meist auch ein biologischer Säureabbau ein. Eine lange Reifung unter anderem im großen Holzfass aus dem eigenen Wald verleiht den Reserve-Weinen Souveränität und schleift letzte Kanten zurecht. Matthias Hager versteht es, einen Wein in Balance zu halten.

Der Geschmack seiner Weine soll nicht von Trends bestimmt werden, dennoch möchte er nicht auf der Stelle treten. Mit neuen Erfahrungen werden sich auch seine Weine verändern.

Eine Besonderheit des Betriebes ist die „Weinbeißerei“, einer der schönsten und besten Heurigen Österreichs. Das Lokal wird von Hermann Hager, dem Bruder von Matthias, betrieben.