

## Ein-Blick Weingut Opitz



Frisch fröhlich treten 12 angemeldete KollegInnen (ein Kollege stößt vor Ort zu uns) und eine kurzentschlossene Kollegin die Busreise vom Airport in den Seewinkel, Nordburgenland, nach Apetlon in die Quergasse 17 an.

Zuerst trauen wir uns gar nicht an der Tür des Winzer Herrn Michael Opitz zu läuten. Dies war auch nicht nötig, denn der sympathische junge Mann öffnet hochmotiviert die Tür, um uns herzlichst willkommen zu heißen. Zum Empfang um 10.00 Uhr morgens gibt es gleich, bei vielen von uns das erste flüssige Frühstück, in Form von einem Glas frischen, sommerlich fruchtigen Casual White.



Noch beschwingter beginnt der Rundgang durch den sympathischen 9 Hektar großen Familienbetrieb, der 1958 mit einer Mischwirtschaft der Großeltern beginnt und heute von Michael Opitz, der als erster in der Familie Wein herstellt und verkauft, geführt wird.



Nach dem Bestaunen einer ganzen Rebe, erfahren wir im "Wohnzimmer", dem Holzfass-Weinkeller, dass Michael Opitz alle Weine, sogar seine Weißweine in Holzfässern reifen lässt. Einerseits wegen der Wärme, die reifere Weine ergibt, andererseits weil er laut dem Jungwinzer selbst "ein fauler Hund ist", da es am Anfang wohl mehr Aufwand ist, aber der Wein im Holzfass vergoren und gelagert wird und dadurch ohne weiteren Arbeitsaufwand bis zur Abfüllung im Holzfass verbleiben kann.

Um diesen speziellen Geschmack zu erleben, beginnen wir mit Fassproben vom Sauvignon Blanc 2014.



Da uns das Wohnzimmer doch etwas zu kühl ist, wandern wir gleich weiter in den kuscheligeren Verkostungsraum und nehmen an 2 Tischen Platz, die wir so bald nicht mehr verlassen sollten.

Nach einer weiteren Fassprobe vom dichteren und intensiveren Muskat Ottonel, gleiten wir mit bereits etwas glasigen Augen von einem reiferen Sauvignon Blanc 2013, zu einem sehr kräftigen, gereiften Grauburgunder 2012, der es durch die extreme Sonneneinstrahlung zu einem unglaublichen Alkoholgehalt von 14,5% schafft.

Ein ganz spezieller Weißwein, der Free Solo verwöhnt anschließend unseren Gaumen. Diese Mischung aus Muskat Ottonel, Grauburgunder und Traminer ist ein kräftiger Weißwein mit viel Frische und Spaß. Ein Grenzgang für den Gaumen, so wie das Free solo climbing, bei dem man Michael Opitz am Weinetikett bewundern kann.



Die letzte Rettung für manche von uns nach den gereiften Weißweinen bringt das lieblich und vom Meister selbst früh morgendlich zubereitetes Mittagsbuffet.

Gestärkt und etwas klarer freuen wir uns auf die Rotweine des Winzers.

Den Beginn macht der Opitz Casual Red, eine Mischung aus Zweigelt/Blafränkischer/Roesler.

Es folgen die Lagenweine, an dessen Beispiel wir am eigenen Gaumen erfahren wie sensibel der Geschmack der Weine auf die, gemäß Herrn Opitz Dreiecks, Herkunft(Lage, Boden), das Jahr und die Sorte reagiert.



Sodass uns dies in Fleisch und Blut übergeht und wir den Unterschied eindeutig erkennen, verkosten wir jeweils 2 Weine gleichzeitig, die entweder die gleiche Lage hatten oder gleicher Sorte, aber von einem anderen Jahrgang sind. Dies bedeutet 2 (oder auch mehrere) Gläser pro Teilnehmer werden verwendet, was nicht selten zu lauten explosionsartigen Ausrufen "rechtes oder linkes Glas" führt, da einige von uns oft nicht mehr wissen, welcher Wein gerade in welchem Glas eingeschenkt wurde. Zitat eines von der Toilette kommenden Kollegen: " Man hört euch bis in den Hof".



Zur endgültigen Versüßung des Tages trägt anschließend die Muskat Ottonel Beerenauslese bei.

Nach reichlichem Weineinkauf, die Weinverkostung muss ja zu Hause weiter gehen, treten wir gefüllt mit Wissen und Wein um ca.16.00 Uhr die Heimreise an.

Hiermit möchte ich mich noch einmal sehr herzlichst für diesen informativen, interessanten und



lustigen Tag bei Michael (das Du-Wort war schnell angeboten) bedanken.  
Ich wünsche ihm weiterhin viel Erfolg mit seinem Betrieb und wir alle freuen uns, im Mai seinen Wein  
Tiglat 2013 (Zweigelt/Blaufränkisch) an Bord begrüßen zu dürfen!



09.April 2015, Petra Uttner



*Find your way*