

## Winzerview

### Judith und Werner Pölz stellen sich den Fragen von grapevine und den grapeviners



**grapevine:** In Eurem jungen Weinbaubetrieb packt jedes Familienmitglied mit an. Wie teilt Ihr die Aufgaben auf?

*J/W Pölz: Das „Tagesgeschäft“ muss erledigt werden. Meist ist nicht nur ausreichend Arbeit da, sondern ein wenig zu viel. Daher packt jeder an. Wir unterstützen uns gegenseitig! Wir können auch auf die Hilfe von unseren Eltern vertrauen.*

**grapevine:** Wer hat das Sagen?

*J/W Pölz: Alle wesentlichen Entscheidungen werden von uns beiden getroffen. Der Prozess ist manchmal langwierig, aber erst wenn wir beide von einer Maßnahme überzeugt sind, gibt es das „Go“.*

**grapevine:** Ihr habt den elterlichen Betrieb übernommen. – Was habt Ihr seit damals verändert, was sind Eure Ziele?

*J/W Pölz: Wir haben von unseren Eltern einen Weißweinbetrieb mit einem Anteil von 70 % Grünen Veltliner übernommen, der ausschließlich Fasswein produzierte. Wir haben 2001 mit der Vermarktung von Flaschenweinen begonnen. Mit der Vermarktung wurde auch die Qualität verbessert. Werner hat sich sehr intensiv mit Weinbau auseinandergesetzt. Wichtig waren dabei Weinverkostungen mit Winzern aus dem Ort und der Umgebung. Es werden Erfahrungen ausgetauscht, Weinbehandlungen besprochen, und im Laufe der Jahre kann man schon die Philosophien der einzelnen Weinbauern aus den Weinen herauskosten.*

*Wir haben in den letzten Jahren unser Sortiment erweitert, Investitionen in Haus, Presshaus und Keller gesetzt. Heuer werden wir einen Raum schaffen, um in Ruhe Pölz-Weine bei uns zu Hause verkosten zu können. Unser erstes*

Ziel 10.000 Flaschen in einem Jahr zu verkaufen, haben wir 2009 erreicht. Ein großes Ziel ist es, die Qualität weiter zu steigern und noch mehr Kunden süchtig nach uns zu machen.

**grapevine:** Welche Ideologie vertreten Sie? Von wem wollen Sie Ihre Weine zu welchen Anlässen getrunken wissen?

**J/W Pölz:** Wir produzieren fruchtige und trinkfreudige Weine. Sie sollen authentisch, animierend und präzise sein. Unsere Weine sind zum Trinken da und nicht zur Lagerung. Uns fällt eigentlich kein Anlass ein, an dem ein Pölz-Wein nicht passend wäre...

**grapevine:** Wie wichtig ist es für Sie, dass man Herkunft, Klima, Boden, kurz, das viel beanspruchte „Terroir“ in Ihren Weinen schmeckt?

**J/W Pölz:** Unsere Rebstöcke bringen je nach Unterlagsrebe, Rebsorte und Bodenbeschaffenheit unterschiedliche Qualitäten hervor. Es gibt einige Rieden, auf die wir uns jährlich ob der Qualität verlassen können. Wir sind aber gerade dabei zu verstehen, welche Riede die Witterungsverläufe besser verkraftet. Wir dokumentieren jede gesetzte Maßnahme mit.

**grapevine:** Haben Sie Interesse an biologischem bzw. biodynamischem Weinbau?

**J/W Pölz:** Biologischer Weinbau ist superinteressant. Eine mehrjährige Pflanze wie die Weinrebe verkraftet aber ohne einen Umstieg auf robustere Rebsorten eine biologische Betriebsweise ohne Qualitätsverlust und/oder Mengenverlust nicht.

**grapevine:** Ihre Weine haben bei einigen Verkostungen (Retzer Weintage, NÖ Wein 2009 etc) sehr gut abgeschnitten. Wie wichtig sind solche Prämierungen für Sie? Oder, anders gefragt, über welche Erfolge freut Sie Sie am meisten?

**J/W Pölz:** Gute Bewertungen bei regionalen oder nationalen Verkostungen sind gut für's Ego und für die Reputation unter den WeinbäuerInnen. Ein größerer Erfolg ist es, wenn Kunden wieder kommen, wenn sie uns von einem Pölz-Wein-Erlebnis oder weinseligen Stunden erzählen (der Grapevine-Blog ist Balsam für unsere Seele).

**grapevine:** Der persönliche Kontakt zu Ihren Kunden liegt Ihnen besonders am Herzen. Warum ist das so? Welche Erfahrungen haben Sie da bereits gemacht?

**J/W Pölz:** Wie jeder Wein von uns, hat auch jede Kundin/jeder Kunde eine Geschichte, die wir untrennbar mit ihm verbinden. Wir haben bisher einen sehr hohen Anteil an extrem netten und herzlichen Menschen über unsere Weine kennengelernt. Wir wollen einfach wissen, wer unsere Weine (unser Produkt) trinkt.

**grapevine:** Warum gibt es Eure Weine ausschließlich ab Hof zu kaufen bzw. zu bestellen?

*J/W Pölz: Wir binden unsere Weine an unsere Familie. Dieses Konzept funktioniert nur, wenn wir die KundInnen kennen. Wir senden aber sehr gerne Weine mit unserem Lieferpartner zu.*

**grapevine:** Jeder Eurer Weine hat seine ganz persönliche Biografie – könnt Ihr darüber mehr erzählen?

*J/W Pölz: Alle Geschichten und Herleitungen von unseren Weinen zu erzählen, sprengt diesen Rahmen. Soviel sei aber verraten: Jedes Kind steht in einem untrennbaren Zusammenhang zu unseren Weinen. 3 Kinder - 3 unterschiedliche Sorten auf unterschiedlichen Böden. An alle, die gerne mehr über die jeweiligen Weingeschichten erfahren möchten: Kommt einfach zu einer Weinkost nach Unterretzbach.*

**grapevine:** Optisch fällt ganz besonders das schlichte und geradlinige Design Eurer Flaschen und Etiketten auf. Wie seid Ihr darauf gekommen und was hat es mit den Stempeln auf sich?

*J/W Pölz: Nach längerer Zeit haben wir Thomas Geisler wieder kennengelernt, der inzwischen sein Studium als Produktdesigner beendet hat. Wir haben ihm erzählt, dass wir jetzt gemeinsam Wein produzieren. Daraufhin hat er uns gefragt, ob er ein Etikett für unsere Weine entwerfen darf. Er möchte endlich einmal ein schönes Weinetikett haben, so sein Vorsatz. Die Etikette soll nicht vom Wein ablenken: Schlicht, unspektakulär und funktionell. Die Adresse ist als Visitenkarte abreißbar. Thomas ([www.maupi.com](http://www.maupi.com)) war bei uns zu Hause und hat uns beim Etikettieren mit Tapetenkleister beobachtet. Es kam ihm somit die Idee der Manufaktur. „Ihr habt ja jede Flasche in der Hand.“ – Somit wurde die Idee des Bestempels geboren. Statt Spielabende gibt's bei Familie Pölz Stempelabende, die vor allem bei unseren Mädls gut ankommen. Wir drücken dem Wein und der Etikette unseren Stempel auf.*

**grapevine:** Wann kann man bei Euch zum Verkosten vorbeikommen?

*J/W Pölz: Gegen Voranmeldung machen wir uns gerne zu allen Jahreszeiten einen Termin mit Pölzweininteressierten aus. Im Sommer findet sich meist ein Platzl vor unserem Keller und in der Kellerröhre. Verkostungen im Winter waren bisher mit Kälte oder sehr intensivem Familienanschluss verbunden. Dies wird sich künftig ändern, da wir gerade am Planen eines Verkostungsraumes sind. Da viele Weinkunden jetzt schon Angst haben, sie müssten auf die Verkostungen in den Kellerröhren oder auf den Familienanschluss verzichten – das können wir für Romantiker natürlich beibehalten bzw. kommt man bei der Familie nicht vorbei.*

**(Anm. d. Red.:** am Samstag, 30. April, ab 16 Uhr sind alle grapeviners eingeladen, Familie Pölz und ihre Weine in Unterretzbach kennen zu lernen.)