




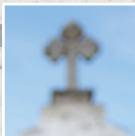
KLOSTER AM SPITZ
THOMAS SCHWARZ

A man with a shaved head and a light beard is sitting outdoors. He is wearing a dark blue polo shirt and khaki pants. He is leaning against a light-colored, textured wall. To his left, a small plant with yellow flowers grows from the base of the wall. The background shows green trees and a clear blue sky. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

*»Follow through make your dreams come true
don't give up to fight you will be alright ...«*

»Invincible« Muse

Über mich



Wie kommt es, dass sich ein ehemaliger Revoluzzer und Mitglied einer Punkband dazu entscheidet Winzer zu werden? Oft werde ich das gefragt. Sicher war es nahe liegend, das Weingut meiner Eltern zu übernehmen. Zumindest für Außenstehende. Mich selbst musste aber zuerst die trockene Materie meines Informatikstudiums lehren, dass ich doch mehr dem Schaffen von Fassbarem zugeneigt bin. Während meiner Orientierungsphase zu Hause fing es langsam an: Ich erkannte in der Natur immer mehr meine Ideale. Heute kann ich meine unkonforme Denkweise ausleben, indem ich auf ursprüngliche Tradition setze und mich der Industrialisierung im Weinbau verweigere.

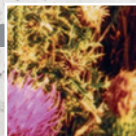
Mein Weinetikett zeigt das stilisierte Kreuz der alten Klosterpforte, das sich original erhalten vor dem Weingut befindet.



»What you don't know you can feel it somehow. «

»Beautiful Day« U2

Bio – Mein Weg



Die Mechanismen der Natur haben mich schon immer fasziniert. Jeder Eingriff verursacht eine Wirkung – nicht immer sofort. Bio, das bedeutet für mich begrünter, lebendiger Boden und ganz einfach ein intaktes Ökosystem. Reben sollte man nicht verwöhnen, sonst werden sie anfällig und faul, ganz ähnlich wie beim Menschen. Jedes Zuviel und jedes Zuwenig zeigen sie schonungslos auf. Ich will Weine machen, die deshalb gut schmecken, weil sie aus gesunden und vollreifen Trauben entstanden sind. Das ist mein Weg entgegen dem globalen Strom im Weinbau. Weil große Weine auch ehrliche Weine sein sollen.

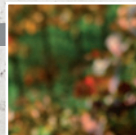
2005 begann ich mit der Umstellung auf organisch-biologische Arbeitsweise. Seit September 2008 ist mein Weingut als biologisch zertifiziert.

A man with a beard and a bald head, wearing a dark green polo shirt, stands in a vineyard. He has his hands on his hips and is smiling. The vineyard rows are filled with grapevines whose leaves are turning yellow and orange, indicating autumn. The background is slightly blurred, focusing attention on the man.

»Direkt überm Boden fängt der Himmel an.«

»Rückenwind« Thomas D

Reben am Leithaberg



Meine Weingärten befinden sich am Leithaberg. Vom bewaldeten Hang strömt auch im Hochsommer während der Nacht kühler Wind durch die Rebzeilen. Das sorgt für große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Dadurch sind die Trauben nicht nur gesünder, sondern reifen langsamer, während Frucht und Säure besser erhalten bleiben. Mineralische und vielschichtige Weine mit kühler Stilistik sind das Ergebnis. Mein Ziel sind nicht übermäßig hohe Zuckerwerte in den Beeren, sondern ist die wichtigere physiologische Reife.

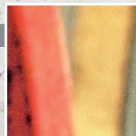
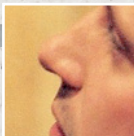
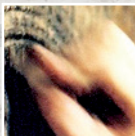
Vor seinem Übergang in die pannonische Tiefebene, südöstlich von Wien, befindet sich mit dem Leithagebirge der letzte Ausläufer der Alpen. Benannt nach dem Fluss Leitha, erstreckt sich das Massiv etwa 35 km lang von Nordost nach Südwest.



*»Precious and fragile things
need special handling.«*

»Precious« Depeche Mode

Große & größere Fässer



Ich suche im Wein die Frucht der Traube und den Boden, von dem er kommt. Finesse und Terroir-Ausdruck sind mir wichtiger, als verkaufsorientierter Mainstreamgeschmack. Das Barrique hat bei mir ausgedient. Stattdessen verwende ich nur Eichenfässer mit mindestens 500-Liter Fassungsvermögen. Darin reift der Wein langsam, ohne dass er vom Holz geschmacklich beeinflusst wird. Ich mag Natürlichkeit mit Bestand lieber, als überschminkte Schönheit. Wenn die Arbeit im Weingarten gut gemacht wird, geht es auch ohne verfremdende Röstaromen.

Jeder noch so kleine Weingarten wird bei mir separat vergoren. Dazu verwende ich offene Bottiche ohne jegliche Temperaturregelung. Je nach Charakteristik vermähle ich sie später miteinander. Nur die leichten Weißweine vergären im Stahltank, damit sie ihren jugendlichen Charakter behalten.

*»I believe in the power of creation -
I believe in the good vibration.«*

»Money Can't Buy It« Annie Lennox



Flaggschiffe in Rot & Weiß



KLOSTER AM SPITZ
MUSCHELKALK
THOMAS SCHWARZ



KLOSTER AM SPITZ
EISNER
THOMAS SCHWARZ

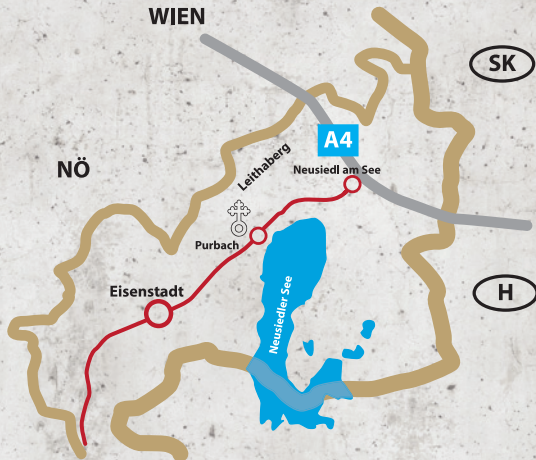


KLOSTER AM SPITZ
ROHRWOLF
THOMAS SCHWARZ

In rund 70 Prozent meiner Weingärten sind Rotweinreben ausgepflanzt. Blaifränkisch steht dabei im Mittelpunkt, nicht nur mengenmäßig. Seit 2006 baue ich mit Eisner und Rohrwolf zwei kleine Parzellen mit über 50-jährigen Reben reinsortig aus. Man könnte sie auch als Single Vineyards bezeichnen. Damit kann ich zeigen was mit der Sorte möglich ist ... Mein Flaggschiff bei den Weißweinen ist der Muschelkalk. Chardonnay und Weißburgunder stehen hinter dem Namen, der auf den Boden am Leithaberg hinweist.

Die weiteren Rebsorten in meinen Weingärten sind Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot sowie für die Weißweine Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Rosenmuskateller.

So erreichen Sie mich |



Thomas Schwarz | Weingut Kloster am Spitz

Waldsiedlung 2, A-7083 Purbach

Telefon: +43 (0)676-9608875

Fax: +43 (0)2683-551923

weingut@klosteramspitz.at

www.klosteramspitz.at