



Wer auf der Suche nach exzellenten mittelburgenländischen Weinen ist, wird im Weinhof Szemes fündig werden, wo mittlerweile der Sohn des Hauses, Oscar, die Familientradition weiterführt.

Elegante Trinkweine, die begeistern



WEINHOF
ILLA & OSCAR SZEMES

Oscar Szemes:
„Ich gehe gerne in den Keller und beobachte genau, wie der Wein sich verhält. Ich versuche mir jedes Mal vorzustellen, wie sich unsere Jungweine in der Zukunft entwickeln werden.“

Sein leider schon verstorbener Vater Tibor Szemes war eine charismatische Persönlichkeit mit Weitblick und Kontakten in die ganze Welt gewesen; er hatte schon vor 30 Jahren erkannt, dass rund um Horitschon im Mittelburgenland Trauben hervorragender Qualität gedeihen. Tibor Szemes, der aus einem traditionell landwirtschaftlichen Betrieb kam, entschied sich dafür, als „Négociant Éleveur“ tätig zu werden, um das große Potenzial der Horitschoner Weine zu nutzen. „Négociant Éleveur“ – so werden in Frankreich Unternehmer bezeichnet, die Wein aus zugekauftem Traubengut und Jungweinen bereiten, ohne eigene Weingärten zu besitzen. Tibor Szemes war ein echter Pionier. Es gelang ihm, das Vertrauen der Weinbauern zu gewinnen, die damals noch mit antiquierten Methoden „Fassware“ produzierten, und sie von seinen Qualitätsvorstellungen und neuen Absatzmöglichkeiten zu überzeugen.

Tibor Szemes leistete als „Weinerzieher“ echte Pionierarbeit und ließ das große Potenzial der Horitschoner

Weiner voll zur Geltung kommen. 2001 übernahm nach dem Tod ihres Gatten Illa Szemes den Betrieb und führte mit großem Ehrgeiz, Engagement und viel Verständnis für „ihren“ Blaifränkisch das Erbe fort. Seit 2010 ist Illa Szemes übrigens mit dem Pinkfelder Apotheker Mag. Willi Stöhr (Apotheke Zum Salvator) verheiratet.

Oscar Szemes entwickelt das Erbe weiter

Nun tritt auch Sohn Oscar in die Fußstapfen seiner Eltern. Er studierte Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien und lässt bereits seine eigenen Ideen in das Unternehmen einfließen.

Rein optisch ist das mittlerweile auch schon am Flaschendesign erkennbar: Der Name „Oscar Szemes“ schmückt jetzt gemeinsam mit dem alten Familienwappen aus dem Jahr 1863 das Etikett des übersichtlichen, aber sehr feinen Weinsortiments.



Illa Szemes und ihr Sohn Oscar führen den von Tibor Szemes gegründeten Weinhof mit großem Erfolg weiter.

„Seit dem Frühjahr 2014 sind wir Mitglied im Verband Blaufränkisch Mittelburgenland und zählen somit zu den Mittelburgenland DAC Winzern“, berichtet Oscar Szemes. Mit dem Jahrgang 2011 sind erstmalig DAC Weine am Markt. „Die DAC Linie ist nun fixer Bestandteil unseres Sortiments. Das DAC Konzept passt perfekt zu unserer Philosophie einer herkunftstypischen und für den Konsumenten einfach nachzuvollziehenden Produktion.“

Strenge Vorgaben für Winzer

Weiterhin beliefern Vertragswinzer den Betrieb mit Traubenmaterial. Verträge regeln die strengen Qualitätsanforderungen in Bezug auf Rebschnitt, Bodenbearbeitung, Ausdünnung der Reben bis hin zu einer genau kontrollierten Handlese.

Der Ausbau der Weine erfolgt im Reifekeller im südburgenländischen Pinkafeld im Holzfass. Neues Holz wird nur noch dezent in Form von 500- und 300-Liter-Fässern eingesetzt.

„Mir ist es wichtig, vielschichtige Weine mit Tiefgang zu produzieren, die den Konsumenten jedoch nicht überfordern dürfen“, erklärt der junge Weinexperte. Seine eleganten Trinkweine sind so konzipiert, dass sie schon im ersten Jahr begeistern.

„Mir ist es ein besonderes Anliegen, die Frucht zu erhalten“, sagt Oscar Szemes. Während der gesamten, zwischen 14 und 18 Monate lang dauernden Ausbauzeit stört kein unnötiges und aromaraubendes Belüften den Wein, auf Schwefel wird kontrolliert verzichtet. So schafft Oscar Szemes ein optimales Reifeumgebung für seine „Mittelburgenländer“.

Vinifiziert werden die Eigenmarken Blaufränkisch DAC „Reserve Imperial“ und Blaufränkisch DAC „Tradition“. „Reserve Imperial“ lagert für mindestens 13 Monate in ausschließlich neuen französischen 500-Liter-Fässern und anschließend im 60-jährigen großen Holz.

Blaufränkisch „Tradition“ ist der kleine Bruder, ein klassischer, fruchtiger Wein, der für 14 Monate in gebrauchten „Imperial-Fässern“ lagert. Neu ist eine Cuvée namens „Desiderius“, die sich aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Zweigelt zusammensetzt und im 500- und 300 Liter-Fass ausgebaut wird. Mit einem reinsortigen Zweigelt komplettiert sich das Sortiment.

Gäste sind willkommen

Gäste sind im Weinhof Szemes herzlich willkommen. „Wir verstehen uns als ein offenes Haus und täglich dür-

fen wir ein weininteressiertes Publikum bei uns in Pinkafeld begrüßen“, lädt Oscar Szemes Geschäftspartner und Kunden zum Besuch ein. Gerne gebucht werden kommentierte Weinverkostungen in Kombination mit einer typisch burgenländischen Küche, die auch für größere Gesellschaften mit bis zu 100 Personen durchgeführt werden können.

„Wein ist mein Leben und ich liebe es mit ihm zu arbeiten“, bekennt sich Oscar zu seiner großen Leidenschaft. „Ich gehe gerne in den Keller und beobachte genau, wie der Wein sich verhält. Ich versuche mir jedes Mal vorzustellen, wie sich unsere Jungweine in der Zukunft entwickeln werden, und so entsteht eine Cuvée bereits im Kopf.“

Wie sich die Weine am Gaumen anfühlen, probiert man am besten selbst aus...

Noch mehr Informationen über den Weinhof Szemes finden Sie im Internet: www.szemes.at



„Wein ist mein Leben“, sagt Oscar Szemes.