

Vitikultur **MOSER**

Untere Wienerstraße 1

A-3495 Rohrendorf

Tel. +43 (0)2732/70531

office@vitikultur-moser.at

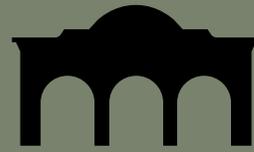
vitikultur-moser.at

Vitikultur **MOSER**



DESIGN Zwupp.com TEXT Weisses Papier FOTOGRAFIE Yola Moschitz & Erwin Polanc

Biodynamische *Weine* AUS ÖSTERREICH
KREMSTAL - NEUSIEDLERSEE



Alles kann entstehen – und entsteht – jederzeit

In unserem Tun konzentrieren wir uns auf das, was da ist, nehmen es in seiner Vielfältigkeit an und freuen uns an der Improvisation. Die schönsten Dinge entstehen aus der Spontaneität. Scheinbar ohne Struktur und doch einer inneren Ordnung folgend. Die Natur hat alle noch so kleinen Informationen gesammelt und abgespeichert. Sie weiß, was sie tut. Jedes Jahr ordnet sie die Informationen wieder neu. Eine Ordnung, die wir nach den Grundsätzen der Demeter-Landwirtschaft begleiten. An zwei Orten. Im niederösterreichischen Kremstal und im Burgenland östlich des Neusiedlersees.

Weine wie wir sie machen entstehen aus der Autonomie des Augenblicks.

Der Augenblick wird zum kleinen Urknall, zum Echo der Natur. Wir begleiten diese Augenblicke, reagieren und formen Weine daraus, wie wir sie selbst gerne trinken.

Nichts muss. Alles kann.

Sein, wer man ist.

Wir sind unterschiedlich und haben doch viel gemeinsam. Jede Generation sucht ihren Weg. Und der liegt irgendwo zwischen Integration und Emanzipation. Ein Familienprojekt voller Leben und Dynamik. Gemeinsam pflegen wir unsere Vergangenheit und gleichzeitig unsere Zukunft. Die ist geprägt von einer Kultur der Vielfalt. Vollkommen ungekünstelt stellt sie sich in den Dienst des Neuen, schwimmt gegen den Strom und bleibt damit in Bewegung. In der Individualität unserer Weine hinterlässt sie ihre Spuren und ist damit Ausdruck unseres Selbstverständnisses.

NIKOLAUS (NIKI) MOSER

Im Jahr 2000 habe ich den Betrieb von meinem Vater Sepp übernommen. Organisation, Weinbau, Kellerstrategie und Kundenpflege gehören hier dazu. Meine Passion sind die Reben und alles, was um sie herum wächst, krecht und fleucht. Ich bin ein erklärter Baum-Sympathisant und liebe den Austausch mit engagierten und vinophilen Menschen.

ANDREA MOSER

Bei mir laufen die Fäden zusammen. Ich bin Mama, Oma, aber auch so etwas wie der gute Geist im Haus. Neben Organisatorischem kümmere ich mich um das Wohlergehen unserer Gäste und MitarbeiterInnen. Man sagt mir nach, ich sei eine besonders gute Verkosterin. Bei önologischen Entscheidungen bin ich deshalb nicht selten das Zünglein an der Waage.

KATHI MOSER

Nach Studium und Praktika im In- und Ausland bin ich seit 2018 definitiv am Weingut angekommen. Ich kümmere mich um den Export, die Präsentation der Weine und das Marketing. Gemeinsam mit meinem Mann (und Kellermeister) Jan bin ich auch für die Abläufe im Weinkeller zuständig. In Weinen schätze ich Purismus und geringstmögliche Intervention. Als durchsetzungskräftige junge Frau habe ich meinen idealen Ausgleichssport im Rugby gefunden.

MARIANA (NANA) MOSER

Neben einer gastronomischen Ausbildung habe ich auch eine vinologische. Die letzten Jahre hab ich mich ins Thema Hochzeitsplanung vertieft. Aus diesen Erfahrungen ist eine Kombination entstanden, die mir gefällt und die in unserem Atriumhaus ganz selbstverständlich zusammenkommt. Ich berate und organisiere für unsere Gäste ihr Wunsch-Event, Hochzeiten, Wine & Dines und Konferenzen. Daneben bin ich Mama unserer Tochter Leni und lebe meine Leidenschaft für Norika-Pferde, die wir seit einiger Zeit auch im Weingarten einsetzen.

JAN (HONZA) MOSER-VAVRICKA

Mein ehemaliger Job im Prager Finanzministerium ist mir irgendwann zu trocken geworden, und so entwickelte ich mich durch glückliche Zufälle zum Travelling Winemaker. Zwischen Südafrika, Kalifornien, Australien und Neuseeland habe ich meine Liebe zum Wein gelebt und schließlich Kathi kennengelernt. Heute bin ich nicht nur ihr Ehemann, sondern auch der Kellermeister des Familiengutes. Als großer Fan der biodynamischen Bewegung bin ich außerdem Mitbegründer von Deme-ter Tschechien und Slowakei, wo ich nach wie vor im Vorstand aktiv bin.

MARKUS MOSER

Nach dem Wein-Management-College und Wirtschafts-Studium habe ich als bislang letzter der Familie am Weingut angedockt. Ich bin für die finanziellen Belange zuständig. Außerdem macht es mir als kommunikativer Mensch Freude, auf Weinpräsentationen und Messen mit den Menschen zu verkosten und zu fachsimpeln.

Biodynamie ist eine innere Überzeugung, kein Etikett, das man sich aufklebt. Für uns war und ist sie die Landwirtschaft der Zukunft. Unsere Böden und die darin wurzelnden Reben sind in Balance. Daraus entstehen Weine voller Lebendigkeit, in denen das Spiel der Natur mit sich selbst steckt. Ein Spiel, in dem der Anfang absichtslos ist und am Ende das Besondere steht. Wir begleiten dieses Spiel und feiern die Autonomie des Augenblicks, der im Wein zum kleinen Urknall, zum Echo der Natur wird.

Wein zu machen heißt, die Ordnung zu brechen, an den richtigen Stellen aus den Fugen zu geraten. Dann kriegt alles seinen ganz eigenen Groove.

Vitikultur MOSER

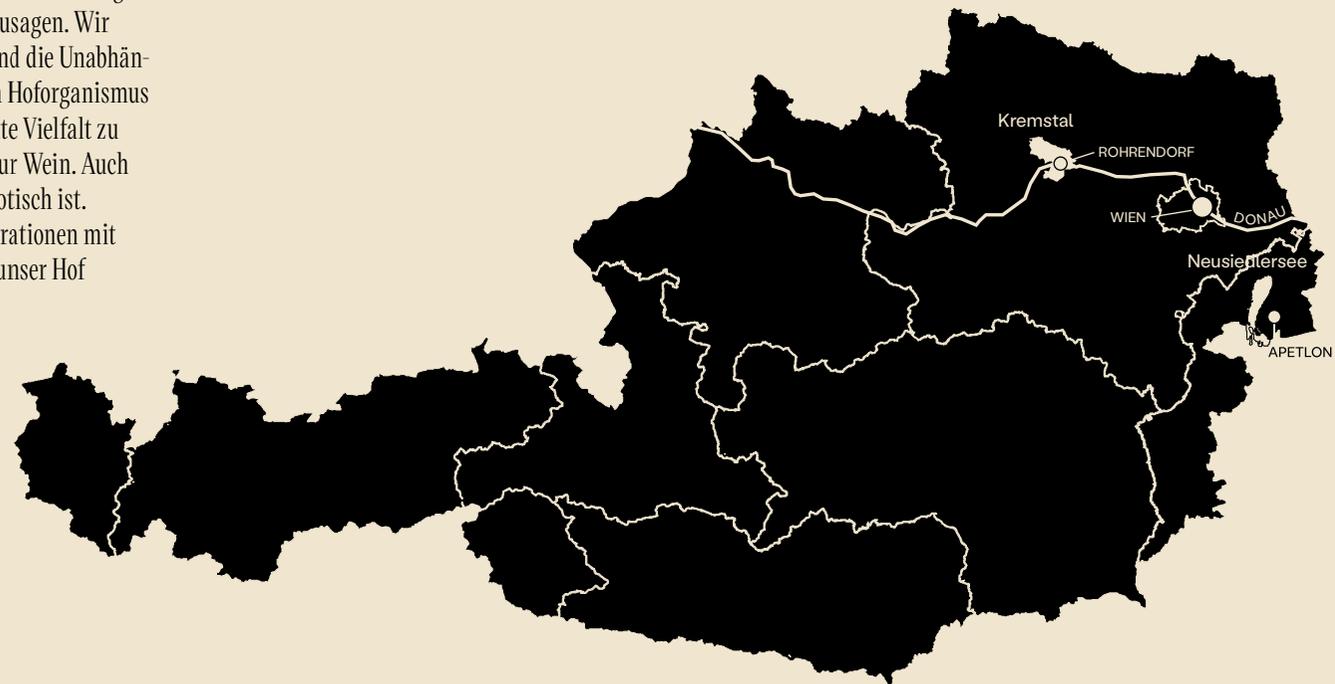
Rohrendorf / Kremstal

FLÄCHE: 24 ha
REBSORTEN: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay,
Sauvignon Blanc, Pinot Noir
LAGEN: Gebüsch, Breiter Rain, Schnabel, Gänstreiberin

Apetlon / Neusiedlersee

FLÄCHE: 27 ha
REBSORTEN: Zweigelt, Merlot, Pinot Blanc,
Scheurebe, Chardonnay, Blaufränkisch, Muskat Ottonel
LAGEN: Hedwighof, Fuchsloch, Hollabern

Schon Ende der 90er-Jahre waren wir uns sicher, dass der biodynamische Weinbau unser Leben lang begleiten würde. Auf der Suche nach Vorbildern und mit biodynamischen Pionieren im Elsass in Kontakt gekommen, war der Grundstein für unsere zukünftige Entwicklung gelegt worden. Die Philosophie, mit dieser Wirtschaftsweise nicht nur umweltschonend, Bodenregenerierend und -aufbauend zu agieren, sondern auch authentische, unverfälschte und individuelle Charakterweine hervorbringen zu können, war und ist unser Bestreben. Bei uns ist alles in ständiger Entwicklung – dynamisch sozusagen. Wir lieben es, unsere Eigenarten und die Unabhängigkeit zu pflegen, an unserem Hoforganismus zu planen und bauen, eine breite Vielfalt zu fördern. Abseits der Monokultur Wein. Auch wenn es manchmal etwas chaotisch ist. Unsere Familie ist seit 17 Generationen mit Wein verweben, seit 2009 ist unser Hof Demeter zertifiziert.



Vitikultur MOSER
A-3495 Rohrendorf | Untere Wienerstraße 1
Tel. +43 (0)2732/70531
office@vitikultur-moser.at | vitikultur-moser.at

Die Ordnung braucht das Chaos. Das Chaos braucht die Ordnung.
In der Natur lebt das Unfertige neben dem Fertigen, das Perfekte neben dem Unperfekten.
Mit dieser Gewissheit leben wir, sie ist Teil unserer Kultur.

@vitikultur.moser — vitikultur-moser.at

