



Birgit Braunstein

'De magie ligt in de wijngaard'

het
portret

TEKST:
KARIN LEEUWENHOEK

Birgit Braunstein (49) maakte in 1996 haar eerste wijn op het wijngoed van haar ouders in Purbach aan de Neusiedlersee in Oostenrijk. Ze is een laatbloeier, zou je kunnen zeggen, hoewel ze opgroeide met wijn. Als kind moesten zij en haar broer hun vader vaak helpen in de wijngaard en kelder. 'Echt zwaar werk was dat, en altijd op tijden die mijn vader bepaalde. In de kelder was het vaak nat en koud, en het zwoegen in een hete wijngaard was geen pretje, zeker niet als ik wist dat mijn vriendinnen in het zwembad lagen.'

Om als vrouw op hoog niveau mee te draaien in de wijnwereld, moet je misschien nog wel ambitieuzer en gepassioneerder zijn dan menig mannelijke collega. Het werk is fysiek zwaar en vraagt om radicale keuzes en commitment. De Oostenrijkse Birgit Braunstein voelde er eerst niet veel voor om de familietraditie voort te zetten, maar bedacht zich toen ze de natuur te erg ging missen. Deel 2 van een serie wijnmakersportretten.

Omslag

Ze koos na het gymnasium dan ook voor een toeristische opleiding en studeerde daarna nog bedrijfseconomie in Wenen. Na een jaar als consultant gewerkt te hebben en vooral in kantoren te hebben rondgelopen, besefte ze dat ze de natuur miste. Instappen in het familiebedrijf bleek alsnog een goede keuze. Terwijl haar broer Paul koos voor het ouderlijke hotel-restaurant, om de hoek van hun boerderij annex wijnmakerij in het centrum van Purbach, werd Birgit eerst verantwoordelijk voor de kelder en vanaf 2001, toen haar vader met pensioen ging, ook voor de wijngaarden. 'Inmiddels had ik een tweeling gekregen met mijn man, van wie ik later scheidde. Het is geen makkelijke weg geweest, maar ik heb het altijd als een uitdaging gezien. Aan het begin van mijn wijn carrière liep ik ook wel tegen vooroordelen aan, bijvoorbeeld van mensen die ervan uitgingen dat ik als vrouw de marketing deed of alleen maar de bottellijn kon bedienen.' Met de jaren, vooral door hard en competent te werken, zijn die vooroordelen misschien

wel in het tegendeel omgeslagen, zegt Birgit. 'Ik heb steeds meer waardering en bewondering gekregen voor de manier waarop ik het familiebedrijf leid en hoe ik ben omgeschakeld naar biodynamische wijnbouw. Normaal werkt een hele familie mee in het bedrijf; ik ben in mijn eentje verantwoordelijk. In 2004 werd ik uitgeroepen tot *Winzerin des Jahres*. De overschakeling naar biologische wijnbouw in 2006 en later naar de biodynamie voelen voor mij echter als de grootste successen.'

Magie in de wijngaard

In 1995 kwam Birgit regelmatig op Château Canon-la-Gaffelière in Saint-Émilion, dat toen aan het experimenteren was met biodynamie. 'Dat heeft bij mij het vuur aangewakkerd. Ik raakte erdoor gefascineerd en ben gaan oefenen met mijn eigen stokken en wijngaarden. Stapje voor stapje leerde ik er meer over. Het was een geleidelijk proces, voor mijzelf, mijn medewerkers, de stokken en de bodem. In 2006 kon ik biologisch gaan werken en vijf jaar later biodynamisch.'



Flessen uit het assortiment van Braunstein (© Karin Leeuwenhoek)

Het biodynamisch werken heeft vooral een gunstig effect op de bodem, vindt Birgit. 'Door de bodem levend te houden, krijg je uiteindelijk een levendigere wijn. Ook wordt het immuunsysteem van de stokken versterkt en worden de structuur en elasticiteit van de scheuten en bladeren beter. Dat alles zorgt voor balans in de wijnen. Mijn vader kon zich eerst niet voorstellen dat deze werkwijze zo'n grote uitwerking kon hebben, maar ook hij is door de gezonde bodem en de vitale planten overtuigd geraakt. De magie ligt echt in de wijngaard. Door de omschakeling naar biodynamie heb ik bereikt wat ik wilde met mijn wijnen: ze zijn verfijnd en ze stralen, ze zijn levendig, mineralig en elegant. En ze geven vooral veel drinkplezier.'

Kelten

Ook de Kelten zijn een grote inspiratiebron voor Birgits werkwijze. 'Zij begonnen vele eeuwen voor onze jaartelling met de wijnbouw hier op de Leithaberg en zijn voor mij echt de "oerbiodynamici". De Keltische kalender is bijna identiek aan de biodynamische; de Kelten werkten ook met het ritme en de signalen van de natuur. Door heel bewust de natuur, het weer en de gezondheid van mijn stokken waar te nemen, weet ik wat ik moet doen. Ik heb veel van mijn vader geleerd, en hij is nog steeds een grote steun, maar moeder natuur is mijn grootste leermeester geweest. Ik heb geleerd dat ik een band met mijn stokken en bodem kan



Birgit Braunstein (© Birgit Braunstein)

opbouwen, maar ook dat we niet alles onder controle hebben. Dat maakt nederig en respectvol.'

Birgit maakt sinds enkele jaren ook twee amforawijnen, naar oude Keltische traditie gevinifieerd in een grote ingegraven kruik. Ook maakt ze van druiven die afkomstig zijn van een leestebodem een oranje Pinot Blanc, die ze heeft vernoemd naar de Keltische godin van het licht en het vuur,

tevens naamgenoot: Brigid. En het logo op haar flessen, haar gespiegelde initialen BB, lijkt niet voor niets op een Keltische knoop en op een klavertje vier, een Keltisch geluksymbool.

Wildwux

In het jaar 2000 richtte ze samen met collega-wijnmakers en vriendinnen Rosi Schuster, Heidi Schröck en Birgit Eichinger de vereniging 11 Frauen und Ihre Weine op. Hun doel was om elkaar als wijnmakers te steunen en aan te moedigen, en ook andere vrouwen te inspireren om dit vak te kiezen. Zo leerde Birgit Braunstein ook Ilse Maier kennen, van Weingut Geyrhof in het Kremstal. Samen leiden zij het project Wildwux, waarnaar ze ook allebei een cuvée hebben genoemd. Dit project richt zich op natuur- en dierenbescherming, omdat biologisch werken volgens hen veel meer inhoudt dan het niet gebruiken van kunstmest en synthetische bestrijdingsmiddelen.

Een ander plan van Birgit is om op haar wijngoed een centrum te openen waar je cursussen kunt volgen over zaken als kruiden en biodynamie. Haar tweelingzoon is inmiddels twintig, en trots zegt ze: 'Allebei doen ze een wijnopleiding in Duitsland. Maxi loopt stage bij Schloss Vollrads in de Rheingau en Felix bij Bürklin-Wolf in de Pfalz. De nieuwe generatie staat klaar om de familietraditie voort te zetten.'

Importeur
Okhuysen.

De wijnen van Birgit Braunstein

Purbach ligt aan de westkant van de Neusiedlersee in de provincie Burgenland, dicht bij de grens met Hongarije. Het wijngedebied rond de Neusiedlersee staat bekend om zijn edelzoete wijnen van gebotrytiseerde witte druiven, maar de wijnen van Birgit Braunstein zijn droog, elegant, energiek, fris en mineraal van stijl. De kalkbodems van de hellingen van het Leithagebergte en de koele nachten dragen daaraan bij, terwijl de zonnige en warme zomers voor een goede rijping van de druiven zorgen.

Vanwege de kalkrijke bodems van haar wijngaarden, sommige van pure muschelkalk, heeft Birgit een voorkeur voor *Burgundersorten* als chardonnay, pinot blanc en pinot noir. Ook lokale rassen, zoals blaufränkisch, zweigelt en st. laurent maken deel uit van haar 22 hectare aan wijngaarden, die allemaal aan de Leithaberg bij het dorp Purbach liggen. Grüner veltliner vindt zij voor haar bodems minder geschikt.

Ze maakt momenteel 21 verschillende cuvées, waarvan iets meer dan de helft rood. Veel van haar witte wijnen maakt ze op stalen tanks om het frisse fruit te behouden. Haar rode wijnen krijgen een rijping van één tot zelfs twee jaar op barriques en 500-liter vaten en soms deels op groot acaciahout, zoals de Zweigelt Mitterjoch. Met ingang van jaargang 2016 zijn alle wijnen Demeter-gecertificeerd en mede omdat Demeter Oostenrijk geen toegevoegde gisten toestaat, worden ze allemaal spontaan vergist.

Denkt Birgit trouwens dat vrouwen andere wijnen maken dan mannen? 'Ik denk vooral dat veel vrouwen een andere benadering hebben, minder technisch, en dat we meer op ons gevoel en onze smaak afgaan. Maar dat neemt niet weg dat de wijnen heel mannelijk kunnen smaken!'