



Wijnliefde

Deel 3: Sepp & Maria Muster

Eva Clüsserath en Philipp Wittmann, Chris en Andrea Mullineux: het zijn succesvolle wijnmakende (echt)paren. Perswijn ging op pad om eens een aantal van deze koppels te interviewen. Wat voor wijn maken zij en hoe functioneert hun samenwerking? Ons derde stel is Sepp en Maria Muster van Weingut Muster in Oostenrijk. Al bijna dertig jaar samen en allebei afkomstig uit Leutschach in de Steiermark. Een reis door India zorgde twintig jaar geleden voor een belangrijke wending in hun leven. Het derde van vier duoportretten.

TEKST:
KARIN LEEUWENHOEK

In het idyllische landschap vol bergachtige groene heuvels van de Südsteiermark, op maar 3 kilometer van de grens met Slovenië, vind je het biologisch-dynamische wijngoed van Sepp en Maria Muster. Sepp is opgeleid tot oenoloog aan het oerconventionele Klosterneuburg bij Wenen, maar samen met Maria kwam hij tot een andere benadering van wijnmaken. 'Ik ben erachter gekomen dat je als wijnboer de natuur vooral moet observeren in plaats van erin in te grijpen.'

Musters natuurlijk gemaakte wijnen kennen inmiddels een grote schare fans.

Restaurant Noma in Kopenhagen liep er als eerste mee weg. Maria: 'Zo hebben we onze wijnen internationaal kunnen positioneren. In Scandinavië, New York en Japan sloeg deze stijl van wijn het eerst aan en daar kregen we onze eerste grote klanten.' Maar aan dit succes gingen zorgelijke tijden vooraf. In de jaren 2003 tot 2010 verloren ze geleidelijk al hun klanten. 'Die snapten de wijn niet meer, dachten dat er iets gekks gebeurd moest zijn bij Muster. En dat was ook zo.'

Trouw aan het product

Maria – dochter van een wijnboer – en Sepp groeiden op in hetzelfde dorp, maar ontmoetten elkaar pas écht tijdens een interculturele uitwisseling in Leutschach, rond 1990. Sepp was toen nog een klassieke wijnmaker en had een jaar in Californië gewerkt. Maria had een sociale opleiding gedaan en in India stage gelopen. Na hun kennismaking volgde een periode waarin ze samen veel reisden, onder andere naar India en Australië.

Eind jaren 90 kwamen ze in India geheel toevallig bij een lezing van de Nieuw-Zeelandse biodynamicus Peter Proctor terecht. 'Hij vertelde zo begeistert over het observeren van de natuur en haar levenskrachten, en hoe je die in elk landbouwproduct in balans kunt brengen. Dát wilden wij met onze druiven. In 1999 begonnen we de wijngaarden biodynamisch te bewerken en in 2000 schakelden we helemaal over.'

Vanaf 2003 ging Sepp ook in de kelder over op een steeds natuurlijker manier van werken: spontane vergistingen, niet klaren, niet filteren, de malo niet meer



Het wijngoed van Sepp en Maria, omringd door steile wijngaarden © Weingut Muster



tegenhouden, steeds minder sulfietgebruik. Maria had Sepp leren kennen als een klassieke wijnmaker en vroeg: ‘Kun je niet één “normale” wijn blijven maken die iedereen begrijpt en die klanten wél willen kopen, naast de *Spielerei* met de natuurwijnen?’ Maar hij kon het niet meer, vond dat hij zich daarmee bovendien ongeloofwaardig maakte: ‘We hebben nu zulk hoogwaardig fruit – ik kan de wijnen niet meer op de oude manier maken en de druiven zoveel geweld aandoen in de kelder.’ Compromissen waren niet mogelijk. Ze wilden trouw zijn aan hun product en hun plek. En dat leidde uiteindelijk tot succes.

Nul toegevoegd sulfiet

Op biobeurs Millésime Bio leerden Sepp en Maria in 2010 Franse en Italiaanse collega’s kennen die op dezelfde manier werkten. Via hen werden ze voor andere kleine beurzen en proeverijen uitgenodigd – bijvoorbeeld de RAW-beurzen die Master of Wine Isabelle Legeron ontwikkelde – en zo vonden ze nieuwe klanten; liefhebbers van wijn waar niets uit is gehaald of aan toegevoegd. De Musters waren deel geworden

van een nieuwe wijnbeweging, die toen nog niet eens een naam had.

In 2007 was Sepp begonnen de rode wijnen zonder toegevoegd sulfiet te maken en te bottelen (bij rood is dat makkelijker vanwege de aanwezige antioxidanten), met wit deed hij dat langzaam vanaf 2009. Sinds 2013 zwavelt hij eigenlijk nooit meer: ‘We willen de levendigheid van het sap in de kelder behouden, en niets wegnemen, toevoegen of manipuleren. Ik zorg alleen dat het vat goed gevuld blijft, verder laat ik de natuurlijke fasen van oxidatie en reductie elkaar opvolgen. Ook de malo gebeurt automatisch. Als je dingen laat lopen hoe ze van nature lopen, geeft dat het mooiste resultaat. Als wijnmaker moet je proberen toe te laten wat komt en de wijn met rust laten. Aan het begin, toen ik met deze wijnstijl begon, proefde ik elke dag; toen heb ik maar weinig geslapen...’ Maar wat als een wijn dreigt te “ontsporen”? Sepp: ‘Wachten. Geduld hebben. Met de tijd vindt de wijn eigenlijk altijd weer zijn balans. Het is hoogstzelden dat ik iets sulfiet moet gebruiken, en dat is dan hooguit 10 à 15 milligram per liter. Maar zelfs met 2

milligram verandert het product al: je verliest de harmonie en balans die de wijn uit zichzelf meebrengt. De zelfstandigheid van de natuur is dan weg.’ Ook de verbrande zwavel die hij gebruikt om de vaten te reinigen, wordt grondig uitgespoeld, zodat die later geen invloed op de wijn kan hebben.

Vertrouwen en kennis

Maria is de verbindende factor in het bedrijf, doet de verkoop en richt zich daarnaast op de wijngaarden. Sepp verdeelt zijn aandacht over de kelder en wijngaarden. Samenwerken is een uitdaging, omdat ze veel samen zijn: ‘We zijn groten-deels met hetzelfde bezig en discussiëren daarom over van alles. Maar aan het begin van onze nieuwe wijnweg, toen de verkopen instortten, hadden we veel meer spanningen. Pas in 2011 gingen we weer wat verdienen...’ Met tijd, geduld en vertrouwen kwam dus ook het bedrijf uiteindelijk in balans.

Sepp, lachend: ‘Maria vroeg me een keer een Sauvignon uit 2011 die restzoet bleef houden toch te bottelen. Ik, met mijn oenologische opleiding, wilde dat natuurlijk niet,



want zo'n wijn gaat dan weer gisten op fles en kun je niet verkopen. Maar Maria liet hem aan klanten proeven en iedereen wilde 'm hebben. De restaurants Steirereck in Wenen en Noma (beide twee Michelinsterren) hebben de wijn zelfs in het wijn-spijsarrangement gebruikt! Zo zie je dat je als wijnmaker eigenlijk niets weet. De kunst is niet om een bepaalde wijn te maken, maar de wijn te laten doen wat-ie zelf wil.' Hier is Sepp Muster wel wat té bescheiden, want het is aan zijn talent en indirect ook aan die degelijke opleiding te danken dat hij zo'n capabele natuurwijnmaker is. Door zijn knowhow en ervaring weet hij wat hij (niet) doet en wat de randvoorwaarden zijn om een mooie wijn te laten "ontstaan". Zijn wijnen zijn complex, puur, levendig, fris en "wild". Bovendien zijn kerngezond fruit en een strenge kelderhygiëne noodzakelijk om de wijn vrij van smetten als *Brettanomyces* of *mousiness* te houden als je geen sulfiet gebruikt.

Het begint bij de bodem

Dat hoogwaardige fruit en – in de woorden van Maria en Sepp – sap vol levenskracht begint bij een levende bodem. Ook daarvoor is hun belangrijkste devies: de natuur laten zoals ze is. Door gras, bloemen en andere planten te laten groeien, is er een grote biodiversiteit in de wijngaard. Ook gebruiken ze biodynamische preparaten voor het vitaliseren van bodem en wijnstokken. 'We observeren de planten goed om te zien wat ze nodig hebben. Daarvoor is het handig dat de 10 hectare wijngaarden precies om ons huis heen liggen, op 420 tot 480 meter hoogte. Compost en mest gebruiken we niet, om de groeikracht van de stokken niet op te drijven.' Door deze uitgewogen groeikracht en de gezondheid van de planten hebben ze, ondanks de vele neerslag in de Steiermark, weinig ziektedruk. Wat ook helpt: de drogende wind die 's avonds ontstaat door de koele lucht die van de Koralpe komt, het gebergte dat 40 kilometer naar het westen ligt. Alleen in extreme situaties gebruiken ze kleine doses koper tegen valse meeldauw.

De kalkmergelbodem, die lokaal *Opok* wordt genoemd, is boven aan de hellingen arm en stenig, maar heeft onderaan door erosie een dikkere toplaag van leem en klei. Alle wijngaarden zijn overigens steil te noemen, met



© Karin Leeuwenhoek

De wijnen van Muster

De Musters verbouwen op 10 hectare zeven druivenrassen: sauvignon blanc, morillon (de lokale naam voor chardonnay), muscat, welschriesling, zweigelt, blauer wildbacher en blaufränkisch. De sauvignon en morillon zijn met respectievelijk 50% en 20% van de aanplant de belangrijkste rassen. Alle huidige stokken zijn zelf geplant, vanaf 1978, toen Sepps vader de boerderij Graf kocht. Ze hebben hun dertien verschillende wijnen in vijf lijnen ingedeeld, aan de hand van de groeikracht van de stokken en het al dan niet werken met schilcontact (oranje en rode wijnen versus witte wijnen).

De witte wijnen uit de lijn Vom Opok (een Sauvignon, Gelber Muskateller, Welschriesling en een blend) worden gemaakt van druiven van de stokken met de meeste groeikracht, in de regel van de laagst gelegen wijngaarden. De Graf Sauvignon en Morillon worden gemaakt van

oudere en minder hard groeiende stokken, die kleinere en geconcentreerdere bessen hebben. De witte Sgaminegg (80% sauvignon en 20% chardonnay) komt van de gelijknamige wijngaard boven aan de helling, die de allerkleinste en meest geconcentreerde en mineralige druiven levert. Van de Sgaminegg en de Graf Sauvignon is ook een *orange* versie, gemaakt met schilcontact: respectievelijk de Erde, met twaalf maanden schilcontact, en de minder extreme versie, Gräfin, met drie weken schilcontact. Die laatste is tevens Musters meest verkochte wijn.

Daarnaast is er een lijn met drie rode wijnen (Zweigelt, Graf Zweigelt en een blend) en een rosé van dezelfde blend (zweigelt, blauer wildbacher en blaufränkisch).

Alle wijnen vergisten en rijpen in oud eikenhout van verschillende formaten; alleen de Erde wordt gemaakt in zandsteen. Deze laatste wordt gebotteld in een aardewerken fles, omdat daarin de tannine sneller en beter blijkt te integreren in de wijn. Alle wijnen worden pas na 20 tot 24 maanden gebotteld en kunnen uitstekend rijpen.

Weingut Muster produceert gemiddeld slechts 25.000 flessen per jaar, waarvan circa 75% wordt geëxporteerd, naar zo'n 25 landen.

een hellingsgraad van 30 tot 70%. Uniek is de snoeiwijze van de stokken, de zogenaamde *Umkehrerziehung*. Bij dit hoge geleidingsstelsel buigen de scheuten door hun eigen gewicht naar beneden, waardoor hun groeikracht wordt afgeremd. Alle energie van de plant gaat dan naar de kwaliteit van de druiven, die bovendien op veilige afstand van het vochtige gras hangen.

Gevoeliger en bewuster worden

Voorjaarsvorst, hagel, warmte en stortregens: de Musters vinden dat het elk jaar moeilijker wordt om te produceren. 'Er is definitief een klimaatverandering aan de gang de laatste tien à vijftien jaar. Wij in de landbouw zijn eigenlijk de eersten die de gevolgen van de extreme weersveranderingen merken en daarom proberen wij misschien ook eerder om de balans terug te

brengen. Ik hoop dat andere mensen zich daar ook bewuster mee gaan bezighouden', aldus Sepp. Maria spreekt de wens uit dat nog meer mensen open zullen gaan staan en gevoeliger zullen worden voor de complexiteit van natuurlijke smaken: 'Dat ze de rijke aromaschakering van dit type wijnen meer gaan waarnemen en waarderen. En dat die ervaring dieper mag gaan dan puur analytisch of sensorisch, omdat het een levend product is.' De toekomst van het wijnhuis zelf lijkt wel goed te zitten: Sepp en Maria hebben drie kinderen en hun middelste zoon is onlangs begonnen aan een oenologische opleiding.

Importeur
D-Vine.