

Betreff:

11.03.26: Umathum & Vitus Winkler laden zur planetarischen Genussreise in den Pongau

St. Veit im Pongau / Salzburger Land

Weinvisionär Josef Umathum bringt „Junge Wilde“ in Sterneküche

Am 11. März verschmelzen im Sonnhof by Vitus Winkler zwei Welten bei „Genusslegenden“: Josef Umathum, der bereits auf Biodynamie setzte, als Nachhaltigkeit im Weinbau noch ein Fremdwort war, präsentiert seine neue PIWI-Weinserie „Junge Wilde“ – benannt nach Planeten und gekeltert aus widerstandsfähigen Rebsorten, die dem Klimawandel trotzen. Sternekoch Vitus Winkler komponiert dazu ein sechsgängiges Gourmetmenü, das die Aromen von Venus, Mars & Co. auf den Teller bringt. Was hier aufeinandertrifft, ist mehr als ein Dinner: Es ist eine Vision für die Zukunft des Weinbaus, serviert mit kulinarischer Meisterschaft. Und die Geschichte dahinter beginnt in einem einzigen Traubenkern.

Neue Reben für eine neue Zeit – unter diesem Motto bringt Josef Umathum seine pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) ins Salzburger Land. Im Dialog mit Vitus Winkler entsteht ein Abend, der zeigt, wie Weinbau und Spitzengastronomie gemeinsam Antworten auf die drängenden Fragen unserer Zeit finden: Wie schmeckt die Zukunft? Und wie gelingt Genuss ohne Kompromisse?

Ein Pionier und seine Reben

Als Josef Umathum 1991 seine erste Rotwein-Cuvée „Haideboden“ kelterte, war der Erfolg so durchschlagend, dass Winzerkollegen diese Namensgebung unzählige Male nachahmten. Umathum hatte bereits auf biodynamischen Weinbau gesetzt, lange bevor Nachhaltigkeit zum Branchenbegriff wurde. Im burgenländischen Seewinkel belebte er die pannonische Rebsorte Lindenblättriger wieder – ein Statement für Regionalität und Vielfalt.

Mit „Junge Wilde“ präsentiert er sechs PIWI-Sorten, die nach Planeten benannt sind. Venus, Saturn, Merkur, Jupiter, Mars und Mond – jeder Wein trägt die Eigenschaften seines Namensgebers, verbunden mit Kräutern, Getreide und der Idee, dass aus einem einzelnen Traubenkern etwas Großes entstehen kann. So wie aus einer Zelle ein ganzer Planet geboren wird.

Planetarische Aromen in Sternequalität

Vitus Winkler braucht keine Einleitung – vier Hauben, zwei Sterne sowie ein Grüner Stern vom Guide Michelin sprechen für sich. Was den Salzburger Herdvirtuosen auszeichnet, ist seine Fähigkeit, Produkte sprechen zu lassen und dabei neue Geschmackswelten zu eröffnen. Für diesen Abend hat er sich in die Philosophie der „Jungen Wilden“ eingefühlt: Jeder der sechs Gänge interpretiert die planetarischen Eigenschaften des korrespondierenden Weins.

In der Biodynamie sind Planeten, Organe, Heilpflanzen und Getreide miteinander verbunden. Dieses kosmische System prägt das Menü: Venus, die Liebende, verbindet Schafgarbe und Birke mit in Bienenwachs gegartem Saibling. Saturn sorgt mit Baldrian und Mais für Ausgeglichenheit, begleitet von Wirsing und Sanddorn. Merkur – zuständig für Atmung und Kommunikation – zeigt sich in Kamille, Hirse und Fenchelagnolotti. Bis der launische, inspirierende Mond den Abend als Gams im Schnee oder Schwarzwälder Kirsch 2.0 beschließt.

Weinbau verlangt nach Erneuerung

Warum dieser Aufwand? Warum neue Rebsorten? Die Antwort liegt im Klimawandel. Der Weinbau braucht mehr Widerstandskraft gegen Trockenheit, Hitze und Pilzkrankheiten. Er braucht ein anderes Geschmackserlebnis und Weine mit weniger Alkohol. Die PIWI-Sorten sind keine Kompromisslösung, sondern eine echte Alternative. „Langfristig haben Piwis das Potenzial der konventionellen Sorten“, ist sich Umathum sicher. Sie reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln drastisch und bringen zugleich neue, unerwartete Aromen hervor.

Umathums Weinserie zeigt, dass Zukunft nicht auf Kosten von Genuss geht. Alle Weine sind durchgegooren und trocken, mit moderatem Alkoholgehalt zwischen 11 und 11,5 Prozent.

11. März 2026, 18:30 bis 23:00 Uhr

Genusslegenden

Ort: Sonnhof by Vitus Winkler, St. Veit im Pongau

Preis: 6-Gänge-Gourmetmenü mit Weinbegleitung um € 199,- pro Person

Reservierung unter: www.sonnhof-vituswinkler.at/de/kulinarik/gourmet-events/