

## Carl Aschl: Referat am 23.01.2013

Es gibt in Österreich 17 Regionen Weinbau. Eine davon ist die Wachau!. Es ist vielleicht die bekannteste, aber sicherlich die spektakulärste, in einem der schönsten Flusstäler der Welt. Ende 2008 wurde diese Region mit ihren historischen Gebäuden und den unverwechselbaren Landschaften vom „National Geographic Traveler Magazin“ zur >Best Historic Destination in the world< gekürt!

Manchen von uns ist die Wachau noch in Erinnerung, zumindest vom „Durchreisen“, oder von alten Filmen ( z.B. mit Hans Moser) und den vielen einschmeichelnden Melodien aus diesem Gebiet

Wir aber wollen zusammen mit Ihnen einen besonderen Aspekt dieses herrliche Weinbaugebietes entweder neu kennen lernen bzw. alte Erinnerungen wieder wachrufen.

Wo genau beginnt denn nun die Wachau ?

Sie hat ihren Anfang etwa dort, wo sich das Stift Melk am südlichen Ufer erhebt und sie reicht ca.33 Flusskilometer weiter bis kurz vor die Stadt Krems. Im Zentrum schlängelt sich die Donau in engen Windungen durch das Wachauer Tal.

Bei unserer Schifffahrt von Melk nach Krems erleben wir den Genuss, den diese Landschaft ausstrahlt und werden einen Eindruck bekommen von der Kultur rechts und links des Ufers. Viel Geschichte und viele Geschichten ranken sich um diesen Bereich und deren Kulturschätze, Burgruinen, sowie den wunderschönen kleinen, verträumten Weinorten, die uns dann von beiden Uferseiten her grüßen.

Zum Wein, das ist es, was ich Ihnen heute näher bringen will.

Angebaut werden ca. 1350 Hektar Reben auf überwiegend schon sehr alten künstlich geschaffenen Terrassen. Heute sind Riesling und grüner Veltliner das vinologische Rückgrat der Wachau. Aber auch Muskateller und S. blanc haben heute ihren Platz in den Weinbergen.

Das war aber nicht immer so.

Bekannt geworden ist die Wachau mit klassischen, kraftvollen Rieslingen. Lange Zeit bestimmte diese weiße Rebsorte das Image des Gebiets. Sie wurden in bevorzugten Lagen angebaut , der grüne Veltliner in weniger guten Lagen.

Man dachte früher ja eher in Mengen ( einfachere Schoppen-weine ) als an Qualität. Das ist aber heute ganz anders!

In den 90er Jahren stieg die Wertschätzung und Qualität für den Veltliner. Er ist heute gleichberechtigt neben dem Riesling.

Die Qualitätsansprüche haben hier die Winzer in einer eigenen Klassifizierung festgelegt. Sie gründeten 1993 die Vereinigung Vinea Wachau Nobilis Districtus. Der Name geht auf Leuthold I. von Kuenring (1243 —1313) zurück, in dessen Besitz, als „Oberster Schenk“ in Österreich, das heutige Weinbaugebiet der Wachau war.

Der Codex basiert auf den folgenden 6 Regeln:

- Strenges Herkunftsprinzip
- Keine Anreicherung
- Keine Konzentrierung
- Keine Aromatisierung
- Keine Fraktionierung
- Natur und sonst nichts

Eingeteilt sind die Qualitätsweine der Vinea Wachau nach ihren natürlichen Alkoholgehalt in die Kategorien Steinfeder — einer der leichten Weine mit einem Alkoholgehalt von max. 11.5 % Der Name kommt von der Steinfeder - (Grauscheidiges Federgras - *Stipa pennata* - ein federleichtes Gras, welches an den steilen Weinbergen wächst und zur Familie der Federgräser gehört). Ich hatte ihnen hier schon mal ein Exemplar gezeigt.

Federspiel: — Die Trauben müssen ein Mostgewicht von mindestens 15 - 17– KMW (Kloster- Neuburger Mostwaage) aufweisen. Die Moste werden immer klassisch trocken durchgegoren. Der Alkoholgehalt dieser Weine beträgt maximal 11,5 Vol.%.

Die Wachau ist ein Weinbaugebiet, indem es aufgrund der naturgegebenen Klimatik und Bodenbeschaffenheit möglich ist, Weine mit so geringem Alkoholgehalt zu keltern.

Als bester Wein der Wachau gilt der Smaragd. Das ist eine Marke, die für die höchste Qualitätsstufe von Weinen der Vinea Wachau-Winzer bürgt. Der Name stammt nicht vom Edelstein ab, sondern von der Smaragdeidechse, die in den Wachauer Weinbergterrassen häufig zu finden ist und zum Symbol für diesen Wein wurde. Die Marke wurde erstmals für Weine des Jahrgangs 1986 verwendet. Diese Weine mit einem Mindestmostgewicht von 18,2– KMW (82,5 Öchsle) reifen in einigen Rieden der Wachau. Die Weine werden bis zum natürlichen Gärstillstand vergoren und immer trocken ausgebaut. Weine mit der Bezeichnung Smaragd mit einem Alkoholgehalt ab 12,5 Vol.% dürfen erst ab 1. Mai des auf die Lese folgenden Jahres verkauft werden. Weine mit mehr als 9 g/l Restzucker sind von der Bezeichnung ausgeschlossen.

Traditionell sortentypisch sind Smaragd-Weine vom Riesling, Veltliner,

Neuburger und Gelben Muskateller. Weine, die mit dieser Marke bezeichnet wurden, mussten bis einschließlich Jahrgang 2005 mit einem mindestens 49 Millimeter langen Naturkorken verschlossen werden. Dies war im Zuge der Korkdiskussion immer öfter ein Stein des Anstoßes und so sind seit Jahrgang 2006 auch Schraubverschlüsse erlaubt.

### **Nun zu den Weinorten :**

Beliebte Weinorte und Reiseziele sind Spitz, Weißenkirchen, Joching, Loiben und Dürnstein, mit seiner prächtigen Kirche und der Ruine als Wahrzeichen hoch über der Stadt ist im Sommer ein beliebtes Touristenziel

Allein bei der Nennung dieser Namen läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen.

Beginnen wir mit Spitz — hier machen wir bei unserer Reise im Weingut Gritsch „Hof in der Lauben“ eine Weinprobe mit entsprechender Brotzeit. Das Weingut befindet sich in Spitz an der Donau im Ortsteil Laaben. Die Urgesteinsböden und die besonderen klimatischen Verhältnisse (Donaustrom, Luftzirkulation, hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht) verleihen diesen Weinen hohe "Mineralik", und einen einzigartigen Charakter in Geschmack und Aroma. Grüner Veltliner und Riesling sind seine Hauptsorten, die zu 70% auf den 6 Hektar großen Rebflächen bewirtschaftet werden. Auf den restlichen 30% wachsen die Sorten: Weissburgunder, Neuburger, Traminer, Gelber Muskateller und Blauer Zweigelt.

Jede Sorte ist einzigartig in Geschmack und Beschaffenheit, denn bei uns, so meint der Winzer, kommt niemals Quantität vor Qualität. Nur absolut schonende und zusatzfreie Verarbeitung der besten Trauben führen zu dem einmaligen und unverwechselbaren Charakter unserer Weine.

Der größte Teil der Trauben dieser Region wächst auf Steilterrassenanlagen, die vor hunderten Jahren errichtet wurden. Die Bewirtschaftung erfolgt fast ausschließlich händisch. Nur selten kommen Maschinen zum Einsatz. Die Steilterrassen prägen aber nicht nur die Landschaft, sondern sind vor allem für die ausgezeichnete Qualität dieser Weine verantwortlich.

Zur Abrundung möchte ich noch ein paar weitere, bekannte und sehr gute Winzer nennen:

In Spitz — Hitzenberger, Högl, Donaubaue; in Dürnstein — Knoll , Bichler; in Weissenkirchen Jamek und Prager.

Das in Kürze zum Wein der Wachau, doch bevor wir uns weiter unterhalten nehmen wir unser Glas zur Hand!

Zwar gäbe es zur Wachau noch viel zu sagen, z.B. der Obstbau dort. Denken sie an die berühmten Marillen(z.B. Die Marillen-Knödel ) Weinberpfirsiche,

Nüsse an den Marillenbrand.

Doch nun zur nächsten Weinbauregion, weit ist es bis dahin nicht:

Das Kamptal

Gleich hinter Krems, nur einige Kilometer weiter, beginnt das Kamptal. Den Namen verdankt es den kleinen Fluss Kamp, das kommt vom keltischen Wort kampos und bedeutet der gekrümmte. Der Kamp ist ein Fluss in Niederösterreich mit einer Länge von 153 Kilometern. Der Kamp entspringt südöstlich von Karlstift in Oberösterreich in 920 Meter Seehöhe und mündet bei einer Seehöhe von 120 Meter östlich von Krems in die Donau. Mit einer Einzugsgebietsgröße von 1.753 km<sup>2</sup> ist es das größte im Waldviertel. Die Region mit etwa 3800 ha Rebfläche zählt zu den größten Weinanbaugebieten Österreichs und hat mehr Rebfläche vorzuweisen wie Wien und die Steiermark zusammen.

Leider können wir von diesen wunderschönen Rebflächen nur ein kleinen Teil sehen, es ist wie ich meine, für die meisten von uns doch ein Gebiet, wo man eher selten hinkommt.

Wir haben uns als Ziel den Ort Langenlois ausgesucht.

Langenlois ist der Hauptort und das Zentrum der österreichischen Weinkultur, so sagt man wenigstens dort !

Langenlois zu besuchen bedeutet der lieblichen Seite des Kamptals zu begegnen.

Langenlois liegt im südöstlichen Waldviertel am unteren Ende des Kamptales und am Fuße des Manhartsberges. Die Fläche der Stadtgemeinde beträgt 67,12 Quadratkilometer, wovon 27,25% bewaldet sind. Die Lössböden und die günstige klimatische Lage (vom Donau-Kamptal beeinflusste Milde) bieten eine hervorragende Grundlage für den Weinbau. Weinbau wird dort seit Jahrhunderten betrieben und diesem wird, wie Urkunden beweisen seit 1081 nachgegangen.

Nun zu den dortigen Weinen:

Zwei Klimazonen treffen nämlich hier aufeinander, die unterschiedlicher nicht sein könnten: das trocken-heiße pannonische Klima und das rau-kühle Klima des nordwestlichen Waldviertels. Das Zusammentreffen dieser beiden Zonen verursacht ein Spiel zwischen der Hitze am Tag und den eher zurückhaltenden Nachttemperaturen welches den Trauben große Aromafinesse und eine lebendige Säure verleiht. Verstärkt wird dieser Effekt durch die Topographie des Kamptals, das sich zum warmen Donautal hin öffnet und nach Norden hin „zumacht“. Das Resultat dieser natürlichen Besonderheit sind einzigartige Weine. Das Kamptal selbst erinnert an die Burgund wo ähnliche klimatische Voraussetzungen herrschen. (Straß liegt am selben Breitengrad wie Chablis)

Die am häufigsten angebaute Rebe ist der Grüne Veltliner, gefolgt vom Riesling, der mit seinen Lagennamen Heiligenstein, Steinhaus oder Dechant Kennern aus allen Ecken der Erde bekannt ist. Aber nicht nur die Reben sind entscheidend für die Qualität des Weines, es kommt auch darauf an, in welchem Behältnis der Wein reift. Geschieht dies in einem gasdichten Stahltank, können die Aromastoffe nicht entweichen und bleiben dem Wein erhalten. Darüber hinaus kann der Gärungsprozess ganz genau gesteuert werden. So bleibt der Wein sortentypisch, jugendlich und lebendig. Ganz im Gegensatz zum Holzfass: Dieses atmet, wodurch sich die Aromen besser entwickeln können und der Wein schließlich schneller zu seiner Reife kommt. Es heißt nicht umsonst, hier regiert vor allem der Rhythmus des Weines. Was wäre aber der beste Boden ohne die geschickten Hände derer, die ihn tagein, tagaus bewirtschaften? Was wäre der Langenloiser Boden ohne seine Winzer? Richtig, es ist ganz besonders dem Geschick, dem Ideenreichtum und dem Eifer aller siebenhundert Langenloiser Winzer zu verdanken, dass in dieser Gegend Ausnahme-Weine in besonders großer Vielfalt und von einzigartigem Charakter heranreifen. Kein Wunder, dass viele von ihnen regelmäßig im In- und Ausland dafür ausgezeichnet werden. Im Kamptal spielte der grüne Veltliner, früher ein einfacher Heurigenwein, heute aber ein gesuchter Trendwein, die Hauptrolle. Daneben gilt der Riesling als 2.Hauptsorte. Bei den Rotweinen ist der Zweigelt, sowie der Blauburgunder der Hit.

#### Hauptsorten des Kamptals

Weißweinsorten, Rotweinsorten

Chardonnay      Blauburger

Frühroter Veltliner      Blauburgunder

Gelber Muskateller

Blauer Portugieser

(Gewürz-)Traminer

Blauer Zweigelt

Grauer Burgunder

Cabernet Sauvignon

Grüner Veltliner

Merlot

Neuburger

St. Laurent

Riesling Chardonnay

Rivaner (Müller-Thurgau)

Sauvignon Blanc

Weißburgunder

Welschriesling

Bekannte Winzer:

Bründelmeier in Langenlois. Einige von uns werden die Möglichkeit haben seine Weine in seiner vortrefflichen Gaststätte in Langenlois zu verkosten.

Weingut Fred Loimer, Weingut Hiedler, beide in Langenlois  
Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois-Gobesburg  
Weingut Birgit Eichinger, Weingut Allram, beide in Strass im Strassertal  
und es gäbe noch viele andere erwähnenswerte.

Was ist sonst noch besonders sehenswert?

Loisium Weinwelt , ein Muss für österreichische Weinliebhaber

Die Entstehung des Loisium

Loisium, ist ein neues Wort, entstanden aus zwei alten Wörtern, und zwar aus dem Ortsnamen Langenlois und dem Wort Elysium, welches aus der griechischen Mythologie stammt. 2001 wurde mit dem Bau begonnen, die Urheber der Idee sind drei Familien aus Langenlois.

Sie ist ein Labyrinth, das ca. 1,5 km lang, rund 900 Jahre alt ist und durch die Weinkeller der Stadt Langenlois im Kamptal führt. 15 Stationen hat diese Erlebnisreise in die Welt der Weine; spannend und lehrreich für jeden, der daran teilnimmt. Rund 90 Minuten dauert die Tour, auf der es vieles zu entdecken gibt. Wie Weinkeller, in denen die grünen Veltlinerflaschen lagern: das Besondere daran ist, dass sie aus den 30er Jahren stammen. Oder aber die Sektproduktion des Weinguts Steininger. Nach ca. 45 Minuten kann man eine Pause machen, dazu bietet sich der schöne Innenhof des barocken Zehnerhauses an. Warme Kleidung ist empfehlenswert, da in den Kellergewölben ganzjährig eine Temperatur von nur 12 Grad Celsius herrscht. Für uns aber, weil wir noch anderes vorhaben, leider nicht machbar ( Zeitgründe ).

Abschließend : Ein guter Typ hinzufahren und sich zu überzeugen.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit .

Dieser Kurzvortrag wurde mit Informationen aus dem Heft >Wein aus Österreich< der Reihe Feinschmecker Bookazine Nr. 23, 1. Quartal 2011 und den Internethinweisen der beschriebenen Gemeinden erstellt.