

Sonnige

SCHATTSEITE

Was ist das Besondere an Weinen vom südlichen Ufer der Wachau? Das GENUSS.Magazin hat mit einigen Winzern die Hintergründe einer Erfolgsgeschichte besprochen.

TEXT & VERKOSTUNGSNOTIZEN: WALTER ECKENSPERGER

Die von der Schattseite – dieses Attribut gab es schon immer. In der Weinbauschule, bei den Kunden, erzählen die Winzer vom Südufer der Wachau. Das Wort ist ein wenig doppeldeutig. Sind es die, die im Schatten der großen Namen des Nordufers stehen, dessen Lagen gleichsam magische Begriffe in der Weinszene sind? Oder sind es die, deren Weine lagebedingt weniger Sonne bekommen? Mit der Klimaerwärmung rückt dieser Aspekt stärker in den Fokus. Die Wachau wird in zunehmendem Maß über beide Seiten der Donau definiert. Winzer aus Arnsdorf, Rossatz, Rührsdorf, Mautern ... gelten als gar nicht mehr so geheime Adressen, an denen man klare, spannende Weine zu einem fairen Preis bekommt. Gewinner der Klimakrise also? Oder doch nur einer von vielen schnellebigen Trends der Weinswelt? Wir haben mit Winzern vom südlichen Donauufer gesprochen und ihre Weine probiert, um solchen Fragen nachzugehen. Vorweg: Eine einzige Antwort gibt es nicht, die Entwicklung ist komplexer. Gleichzeitig werden die Weine durchaus zu Recht hoch gelobt, was wir verkostet haben, zeigte hohe Komplexität und gute Spannung.

Sonne genug

„Vieles wird gerne auf das Klima geschoben, aber wir sind nicht wirklich kühler als das nördliche Ufer“, stellt Georg Frischengruber klar. Die Ried Kirmberg in Rossatz etwa hat im Durchschnitt mehr Sonnenstunden als Achleiten in Weißenkirchen, die Gradation der Weine aus Rossatz liegt im langjährigen Schnitt über der in Dürnstein. Die Zahlen kratzen also ein wenig am Mythos vom kühleren Südufer. Das heißt: „Ein Mythos ist es auch nicht ganz, es hat schon etwas auf sich, aber nicht so signifikant“, meint Andreas Eder.

Die wahren klimatischen Unterschiede in der Wachau liegen entlang des Flusses, sind weniger durch die jeweiligen Ufer definiert. Der Temperaturunterschied zwischen Spitz und Dürnstein ist wesentlich größer als der zwischen Dürnstein und dem gegenüberliegenden Rossatz. Im Grunde schlängelt sich die Donau ja durch die Ausläufer der Böhmisches Masse, „irgendwo ist immer mal Sonne

und im Lauf des Tages gleicht sich das im Wesentlichen aus, bei uns kommt die Sonne später über den Berg und bleibt länger“, so Georg Frischengruber. Auch geologisch sind die beiden Ufer weitgehend ident, die Lagen weisen in sich Unterschiede bei grundsätzlich gleicher Struktur auf. Im Norden reichen die Rieden etwas weiter hinauf, wodurch sich an den oberen Rändern kargere Böden finden. Der Dunkelsteiner Wald im Süden trägt seinen Namen aufgrund des dunklen Amphibolitgesteins, welches eine rauchige Aromatik verleiht, besonders gut zu erschmecken in den Weinen der Riede Kreuzberg. Die Bodenstilistiken spiegeln sich entlang der Donau, auch hier ist das West-Ost-Gefälle relevanter als die Frage von Nord-Süd.

Kleinteilige Strukturen, langsame Entwicklung

Um die Eigenständigkeit des Südufers zu verstehen, genügen also die Faktoren Klima und Geologie nicht. Ein Blick auf soziale und wirtschaftliche Strukturen kann eher hilfreich sein. Schaut man zuerst wieder auf den Norden, so sind es große Betriebe wie Jamek, Hirtzberger oder F.X. Pichler, die die Wachau weltweit berühmt gemacht haben. Durch die bloße Größe ergeben sich Vermarktungsvorteile, aber auch intensivere Möglichkeiten des Weinmachens etwa im Spiel mit verschiedenen Lagenweinen. Im Grunde sind aber auch im Norden die Großen die Ausnahme, kleine Weingüter sind nördlich wie südlich der Donau eher die Regel. Allerdings kann man im Norden früher eine Spezialisierung auf den Weinbau feststellen. „Hier am Südufer waren sehr viele kleine Betriebe, auch mit viel gemischter Landwirtschaft, wodurch der Wein nicht die alleinige Aufmerksamkeit bekommen hat“, so Heinz Sigl. Die Konzentration der Betriebe auf Weinbau setzte später ein, die Verzögerung wirkt sich auf die Wahrnehmung bei den Konsumenten aus, denn: „Man muss lange guten Wein machen, bis wer aufmerksam wird.“ Jetzt konzentriert man sich verstärkt auf den Wein, andere Produkte gehen zurück, wie Manfred Hick erläutert: „Pro Jahr verschwinden in Arnsdorf etwa zwei Marillengärten.“

Kreuzberg (links der Straße) und Kirmberg (rechts der Straße) gehören zu den wichtigsten Lagen südlich der Donau.



Der Kimberg hat Glimmerschiefer mit Löss und Kalk im Boden. Das Bodenprofil des Kreuzberges zeigt Amphibolit und sandiges Material. Beide Rieden bringen straffe, klar mineralisch strukturierte Weine hervor.

Die Betonung des Weinbaus steigert die Eigenständigkeit, das Qualitätsstreben und die Suche nach neuen Kundenkreisen. Die jüngere Geschichte des Weingutes von Georg Frischengruber ist dafür typisch: „Wir waren vorher ein Heurigenbetrieb und haben alles ab Hof verkauft und sind nie in die Öffentlichkeit gegangen. Als ich übernommen habe, wollte ich alles umdrehen, habe nicht mehr an die Domäne Wachau geliefert und vermarkte mich jetzt selbst. Mehr junge Betriebe machen sich sozusagen selbstständig und mehr auf sich aufmerksam.“ In der so verstandenen Selbstständigkeit mit dem Fokus auf Weinbau liegt wohl der Schlüssel zum Qualitätsschub am südlichen Donauufer. „Es gibt viele Betriebe mit anderen, neuen Strukturen“ (Andreas Eder), „ein paar Betriebe geben einfach richtig Gas“ (Heinz Sigl). Heinz Frischengruber, Önologe der Domäne Wachau, betont, dass der Gebietschutzverband Vinea Wachau seit einiger Zeit die Pressearbeit für die Winzer am Südufer verstärkt hat. Und diese nutzen die mediale Aufmerksamkeit für die weitere Entwicklung: Wachau-Süd als Nischenprodukt, innerhalb dessen es eine rasante Entwicklung gab und gibt. Schließlich, so Heinz Frischengruber, suchen die Weinfreunde nach mehr Vielfalt und neuen Geschichten. Auch die Domäne Wachau vinifiziert seit wenigen Jahren zwei Einzellagenweine vom Südufer.

Intensive Zusammenarbeit

Alle Weinbauern sind sich auch einig, dass die forcierte Professionalisierung entscheidend durch eine intensive Zusammenarbeit gefördert, wenn nicht bedingt ist. Andreas Eder: „Es gibt unter den ambitionierten Winzern einen intensiven Austausch in Verkostungsrounds, in denen viel miteinander geredet, auch offen kritisiert wird.“ Besonderes Zeichen für diese Zusammenarbeit ist die Vingustatio in Mautern, die sich als jährliche Leistungsschau versteht für „die gesammelten Werke jener Winzer, deren Rieden sich von Mautern bis Arnsdorf spannen“ (www.vingustatio.at). Die Gefahr, dass sich Investoren, zum Beispiel die „Großen aus dem Norden“, am Südufer einkaufen und die traditionellen Strukturen aufweichen, sehen die Winzer kaum. Dafür gibt es auch zu wenig an Flächen. „Bergern ist sehr interessant – steinige kühle Lagen, fruchtig und mineralisch, perfekte Böden“, meint Heinz Sigl, aber die Wege von Nord nach Süd sind einfach zu aufwändig. Es gibt ein paar neue Investitionen, aber denen liegen meistens familiäre Verbindungen zu Grunde. Ein Investitionszuzug sei nicht wirklich zu merken, auch wenn die Grundstückspreise anziehen. Aber derzeit deutet alles auf ein langsames, kontinuierliches Wachstum hin. Über die Wachau kann man heute kaum reden, ohne über Tourismus zu spre-

chen. Oder auch über das Leiden daran. Im Süden zeigt man sich da recht entspannt. Die Radfahrer werden mehr, auch die Wanderer am Welterbesteig. Aber der Zuwachs bleibt überschaubar. Georg Frischengruber spricht seinen Kollegen aus der Seele: „Wir sind zum Glück von der Masse verschont.“ Vor allem die Problematik der Flusskreuzfahrtschiffe spielt hier keine Rolle, sie legen im Süden nicht an. Positiv wirkt sich der Tourismus vor allem im Bereich einer sich entwickelnden Qualitätsgastronomie aus. Die Zukunft ihres Weinbaus sehen die Winzer durchaus ähnlich. Riesling und Grüner Veltliner haben sich als Leitsorten etabliert, daneben wird es nicht mehr viel Platz für „Exoten“ geben (auch wenn wir spannende Beispiele verkostet haben). Generell will man die einzelnen Lagen noch mehr in den Fokus stellen, ihre Bekanntheit fördern. Die Stilistik ist klassisch die der Wachau, die Weine sollen mineralisch, klar, nicht zu fruchtbetont sein, „Sämlingnoten lehnen wir ab“, so Heinz Sigl. Das wird in der Verkostung auch klar bestätigt – verhaltenes Fruchtspiel steht vor einem klaren, straffen Gerüst aus Säure und Mineralik. Spannende Trinkfreude prägt Steinfedern wie Smaragde – die Entwicklung ist auf Schiene, man wird wohl noch viel von der südlichen Wachau hören.

**VERKOSTUNGS.INFO
WINZERSTAMMTISCH WACHAU SÜD**

Das Südufer der Wachau gilt als boomende Region. Hier wächst rund ein Drittel aller Wachauer Weine. Davon wiederum wird ein Drittel von der Domäne Wachau verarbeitet. Wir haben einige Winzer eingeladen, über den Reiz des „anderen Ufers“ zu diskutieren und ausgewählte Weine zu verkosten. Bemerkenswert war die durchgehend hohe Qualität in allen Kategorien. An dem Stammtisch Mitte Juli nahmen teil: Andreas Eder, Joe Fischer, Heinz Sigl und Georg Frischengruber, dem wir auch herzlich für die Gastfreundschaft am Weingut danken. Für das GENUSS.Magazin verkosteten Walter Eckensperger und Alexander Lupersböck.



AUSGEZEICHNET

DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED KIRNBERG SMARAGD € 23,-
Ruhig im Duft; salzig, würzig, wirkt schlank und sehnig. Ein auf Boden und Herkunft fokussierter Wein mit animierender, kühler Stilistik.

EDER, MAUTERN
2006 GRÜNER VELTLINER RAUBERN
Würzig und wuchtig, feine Kräuternoten, dezenter Honigtouch, Mandelaromen im Abgang, Tabak. Noch recht jugendlich.
2003 TRAMINER SMARAGD
Hauptsächlich Roter Traminer von der Ried Silberbichl; 1996 ausgepflanzt. Reif, Sherrynoten, trockene Frische und feine Altersnoten, rauchig. Zupackende Struktur.

JOSEF FISCHER, ROSSATZ
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED ZANZL FEDERSPIEL € 9,-
Löss und Gföhler Gneis, am Rand des Dunkelsteiner Waldes. Tropischer Duft, exotische Noten, fruchtbetont, feiner Grip, animierend, kühle Stilistik, lang.
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED KREUZBERG SMARAGD € 17,-
Grenzriede zwischen Rossatz und Arnisdorf. Sandiger, kalkiger Boden mit Amphibolit im Untergrund. Weiche Aromatik, aber auch engmaschig und fest. Kernige, kühle Frucht, Limetten, Kräuter und Waldbeeren, Grapefruit. Fordernd, spannend.

WEINGÄRTNEREI FRISCHENGRUBER, RÜHRSDORF
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED KELLERWEINGÄRTEN FEDERSPIEL € 9,50
Verhaltene Frucht, feines Spiel aus Mineralität und Würze, dichtes Säuregerüst, knackig-krautrige Noten, Wurzelgemüse, Holunderblüten, fast streng, gleichzeitig leichtfüßig mit gutem Trinkfluss.
2016 RIESLING
RIED KIRNBERG SMARAGD € 19,90
Volle Frucht bei knackiger Struktur, vielschichtig, angenehme exotische Noten, Papaya, Kiwi, Ananas, ätherische Würze, animierende Frische.
2013 GRÜNER VELTLINER ZANZL SMARAGD
Sehr reif; weiche, samtige Textur. Birne und Mango mit einem Hauch von Staubzucker, verhaltene Brotnoten, legt im Glas zu.

MARIA HICK & MANFRED EDER-HICK, OBERARNSDORF
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED STIEGELSTAL FEDERSPIEL RUPERTIWEIN € 6,90
Aus einer sehr alten, schon 1407 erwähnten Lage, Gneis und Quarz, die dem Stift St. Peter aus Salzburg gehört, daher Rupert als Patron. Saftig-tabakig, steinige Textur, straffe Mineralik, Apfel, Mostbirne, lang und würzig, etwas floraler Touch mit erfrischenden Bitternoten am Ende.
2015 CHARDONNAY
RIED MITTERBIRG SMARAGD € 8,70

Riede sehr nahe der Donau. Gute Dichte, Ananas und Mango, dezente Karamellnoten unterlegt mit genüssigen Tönen; fokussiert und geschmeidig. Überraschend jugendlich.

SIGL, ROSSATZ
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED FRAUENWEINGARTEN FEDERSPIEL € 7,50
Stärkerer Lössanteil sorgt für freundliche Molligkeit, Birne, Apfel und Kiwi, Zitrusfrucht, weich und rund, frisch und fruchtig, feine Länge.
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED HIMMELREICH SMARAGD € 12,-
„Eisteigersmaragd“ – schon in der Jugend sehr zugänglich. Cremige Textur, fruchtbetont, weich, primärfruchtig, Apfel, Mango, Haselnuss, lang.

2018 RIESLING
RIED KIRNBERG SMARAGD € 14,-
Klassische Kernobstaromen, vor allem Marille, sonnig, unterlegt von klarer Mineralik, würzig, Föhrennadeln, Zitrusnoten. Lang und präsent.
2010 RIESLING KIRNBERG SMARAGD
Klar strukturiert, geradlinig, lebhaft, differenziert, feine Säure, Limette, Apfel, dezente Tabakwürze.



SEHR GUT

DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN
2018 GRÜNER VELTLINER
RIED KREUZBERG FEDERSPIEL € 11,50
Rauchig, minzig, viel Menthol. Schlank und straff, mit seiner Ätherik aber



Die Winzer vom Südufer geben Gas: Andreas Eder, Georg Frischengruber, Manfred Hick, Joe Fischer und Heinz Sigi (v.l.n.r.).

Fotos: © Monika Loeff, Christian Kreil

WINZER KREMS – Sandgrube 13

Aufarbeitung der eigenen Geschichte als Schlussstrich unter dem Vergessen.

VON KLAUS POSTMANN



Geschäftsführer Dir. Franz Ehrenleitner, MAS, Juana-Charlotta Robitschek und Obmann ÖkR Franz Bauer (v.l.n.r.).

Im Zuge der Veröffentlichung des historischen Romans „Wein des Vergessens“ von den Historikern Bernhard Herrman und Robert Streibel im Sommer 2018 wurden die WINZER KREMS – Sandgrube 13 mit kritischen Aspekten ihrer Gründungsgeschichte konfrontiert: Teile des Weingutes Sandgrube hatten bis 1938 dem jüdischen Weinändler Josef Robitschek sowie seiner Mutter Johanna Robitschek gehört und wurden infolge des sogenannten Anschlusses an Deutschland arisiert. Die WINZER KREMS – Sandgrube 13 hatten diese Publikation zum Anlass genommen, eine wissenschaftliche Aufarbeitung ihrer Vergangenheit in Auftrag zu geben. Die ersten Erkenntnisse liegen nun vor und wurden Anfang Juli von WINZER KREMS Obmann Franz Bauer, Geschäftsführer Franz Ehrenleitner sowie der beauftragten Historikerin Brigitte Bailer-Galanda präsentiert. Zudem wurde gemeinsam mit Juana-Charlotta Robitschek, der Nichte Paul Robitscheks und Enkelin Johanna Robitscheks, bei der Sandgrube 13 eine in Stein gemeißelte Gedenktafel enthüllt. Sie ist dem Andenken an Paul Robitschek sowie seiner Mutter Johanna gewidmet und soll ab sofort den vielen Besuchern des Weingutes eine dauerhafte Mahnung und Erinnerung sein. Der komplette Historikerbericht wird im Laufe des Herbstes veröffentlicht und über die Websites der WINZER KREMS und des Dokumentationsarchivs des Österreichischen Widerstandes (www.doew.at) online abrufbar sein.

www.winzerkrams.at

Foto: © Gregor Semrad



Georg Frischengrubers Weine präsentieren sich als spannende und klare Vertreter typisch Wachauer Stilistik.

durchaus fordernd. Geschmeidiger, runder Abgang. Gutes Lagerpotenzial.

EDER, MAUTERN

2018 GRÜNER VELTLINER

FEDERSPIEL € 7,50

Riedencuvée aus den Lagen Süßenberg, Silberbichl und Raubern. Klar strukturiert, gute Spannung, Birne, Ananas, Tabak, Zesten, Kräuter.

2017 RIESLING SMARAGD € 12,-

Riedencuvée aus Raubern und Silberbichl. Kräuter, Suppenwürze, Melone, Birne, Hefenoten. Spannungsvoll, eher weiche Textur. Anregend, frisch mit leicht wuchtigem Nachhall.

WEINGÄRTNEREI FRISCHENGRUBER, RÜHRSDORF

2017 GRÜNER VELTLINER

RIED KREUZBERG SMARAGD € 33,-

55 Jahre alter Weingarten, noch von der

Großmutter. Spät gelesen, längere Maischestandzeit. Ausbau in gebrauchten 500-Liter-Eichenfässern. Differenziert, leichte Barriquenoten, Kokos, Birne, Mango, brotliche Aromen. Eigenwillig.

MARIA HICK & MANFRED EDER-HICK, OBERARNSDORF

2017 GRÜNER VELTLINER

RIED STIEGELSTAL SMARAGD € 9,70

Geradlinig und frisch, blumiger Charakter, im Finish dezente Herbe, leichte Vanillenoten, verhaltene Exotik.

SIGL, ROSSATZ

2011 GRÜNER VELTLINER

STEIGER SMARAGD

Lang, vital, vielschichtig, präsent, Kakaonote, Zitrusfrüchte, Ananas, etwas Müsli, Wein, immer noch frisch, aber schon ein bisschen gesellt.

Fotos: © Christian Kreil

GENUSS

genussweinpur.at

die Landwirtschaftskammer NÖ & der Weinbauverband NÖ laden zur

Trophy-Verleihung Weinvielfalt. **Niederösterreich** 2019

Seien Sie dabei, wenn die besten Weingüter der GENUSS.wein.pur-Verkostung zum Thema Weinvielfalt, Niederösterreich ihre Top-Weine präsentieren und die Sieger in fünf Kategorien mit den GENUSS.wein.pur-Trophäen ausgezeichnet werden!

Nützen Sie die Gelegenheit, alle Siegerweine der anwesenden Winzer aus folgenden fünf Kategorien zu verkosten:

- Gemischter Satz
- Neuburger
- Zierfandler & Rotgipfler
- St. Laurent
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah & Rote Cuvées

WANN Donnerstag, 12. September 2019
18:00 Uhr Einlass & Aperó
18:30 Uhr Siegerehrung
19:00 bis 22:00 Uhr Weinverkostung

WO Casino Baden, Casineum
Kaiser-Franz-Ring 1
2500 Baden

Casino Package 30 Euro
(Verkostung & Gewinnticket & 30 Euro Begrüßungsjetons)
Für GENUSS.wein.pur-Abonnenten freier Eintritt – bitte um Registrierung unter: genuss@agrarverlag.at
Bitte Ausweis nicht vergessen!