

# DAS WEITE LAND

W E I N V I E R T E L

TEXT Roland Graf



*Das Herz des österreichischen Weinbaus schlägt rechts oben. Im Weinviertel dominiert der Veltliner, und doch hat sich alles geändert. Zwölf Jahre nach der DAC-Geburt kann man die Gründe dafür nachlesen. Und in der Weinkollektion der „Presse“-EDITION nachkosten.*



Nach 1999 war das Weinviertel spannend wie ein Theaterstück, in dem einem am Ende des ersten Akts schon die Augen zufallen. Man kannte den Hauptdarsteller, einen wandelbaren Herrn namens Veltliner, überrascht hatte er mit seiner Art zu spielen aber schon lang nicht mehr. Doch schon der zweite Akt dieser Heldenerzählung ließ sich anders an, der dritte hob das Publikum dann aus den Sesseln. Denn die erste Region Österreichs, die sich aus freien Stücken für eine DAC-Klassifizierung (Districtus Austriae Controllatus) entschieden hat, gilt nach wie vor als das Musterbeispiel dafür, was diese Herkunftsbezeichnung bringen kann.

Geführt von Roman Pfaffl, Obmann des lokalen Weinkomitees, des rechtlichen DAC-Organs vor Ort, hat man nämlich gehandelt wie die Sophisten, auf die Plato immer so gern geschimpft hat: Schwächen wurden zu Stärken erklärt. Denn was sollte dieses Festhalten am Grünen Veltliner, von dem gut die Hälfte der österreichischen Produktion hier wächst? Während anderswo mit den internationalen Sorten – wahlweise Chardonnay, Sauvignon oder Cabernet und Merlot – vor 15 Jahren die ersten Raten für Weinpaläste angezahlt wurden, nachdem schon genug SUVs neben den Traktoren parkten, blieb man hier dem oft als „Brünnerstraßler“ geschmähten Veltliner treu.

## DAS ERWACHEN DES RIESEN

Die Qualitäten waren schwankend, doch hier kamen die Sophisten aus dem Norden erneut zum Zug. Denn mangels großer Leitbetriebe, die bei Verkostungen in San Francisco genauso umjubelt werden wie in den heimischen Guides, setzte man das Qualitätslevel einfach für alle hinauf. Und damit wäre der zweite Akt auch schon im Chaos der Rebellion geendet, hätte nicht der Erfolg sehr rasch gezeigt, dass diese kleinen Schritte bereits äußerst gut ankamen. Die Neugierde auf den DAC, wenn er auch konsequent falsch ausgesprochen wurde, tat ein Übriges, um die Winzer in Aufbruchstimmung zu versetzen.

Mit dieser Vorbereitung ging man daran, auch die geschmacklichen Unterschiede des immer nur als groß und undifferenziert wahrgenommenen Weinviertels zu kultivieren. Denn vom Süden aus kann einem dieser Landstrich schon etwas amorph erscheinen. „Fahren wir links oder rechts?“, interessiert den Hauptstädter; geht es also gen Hollabrunn und Retz oder doch nach Mistelbach und Laa? Was wie eine große Weite wirkt, hat ein paar Etagen tiefer aber klare Unterschiede aufzuweisen. Mineralischere Veltliner wie jene um Röschitz wird man selten finden. Sie

schmecken nach Feuerstein und lassen jene verstummen, die mit pflanzenphysiologischen Diagrammen erklären, dass man den Boden eigentlich nicht schmecken kann.

Ob der Grüne Veltliner auf Löss, der gemeinhin die schmelzigeren Varianten hervorbringt und die Weinviertler Rieden quantitativ dominiert, oder auf Urgesteinsboden gestanden ist, erkennt man rasch. Doch auch oberirdisch ist das weite Land alles andere als uniform. Denn der Wind weht nicht von der Hauptstadt, sondern vom Manhartsberg her. Je näher man dem Waldviertel kommt, desto klarer wird dieser Einfluss des kühleren Klimas, die Frische des Weines bekommt über die reine Säure hinaus eine Tiefendimension.

Welche Kraft dieser Weinriese im dritten Akt entwickelt, zeigt ein Blick auf die Getränkekarten. Wo ist denn der Welschriesling, der als klassischer Einstiegswein in allen Gasthäusern fungiert hat? Wer hat den grasigen Sauvignon blanc von der Schiefertafel gewischt, als hätte er dort nie gestanden? Der Grüne Veltliner Weinviertler Provenienz ist Österreichs Wein mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Den Wahrheitsbeweis braucht der Riese gar nicht anzutreten. Denn abgestimmt wird täglich in den Vinotheken und an den Schanztischen. Und hier findet man immer öfter die reifen Reserven, wie sie etwa Rudolf und Anita Schwarzböck mit dem Veltliner „Aichleiten“ keltern, oder Roman Pfaffl mit seinem „Hundsleiten“.

Wobei wir hier noch nicht einmal von den Geheimnissen gesprochen haben. „Das ist doch eigentlich unglaublich“, schüttelt etwa Master-Sommelier Hendrik Thoma den Kopf. Der eloquente Kenner aus Hamburg hatte gerade Norbert Fidessers Sauvignon blanc 2013 verkostet. „Dafür ist die Gegend ja nicht gerade bekannt“, flachste der Herr von der Waterkant, bis dann der 2007er entkorkt wurde, der endgültig klarmachte, welches Potenzial hier auch abseits des Veltliners für Weißwein schlummert. Winzer, die viel Risiko nehmen, haben auch den Burgundersorten eine Heimat gegeben, aber auch der Muskateller gedeiht zu einem spannenden Wein, abseits seiner oft beklagten penetranten Fruchtigkeit. Wobei die 80-prozentige Dominanz des Weißweins nicht suggerieren soll, es gäbe keine Rotweine. Egal, ob aus der Malteser-Kommende Mailberg oder dem Geheimtipp schlechthin, der Rotweinsel Haugsdorf, stammend – die Langlebigkeit dieser Weine verblüfft oft in Blindproben. Einen sommerlichen Vorgeschmack geben die Rosés, etwa von Hans Setzer oder dem Weingut Zull. Auch so sanft kann der Weinriese im Norden sein!

Weinviertel-Winzer von links nach rechts:

**Norbert Fidesser**, [www.fidesser.at](http://www.fidesser.at)

**Josef Weinmeyer**, Hofkellerei Stiftung Fürst Liechtenstein, [www.hofkellerei.at](http://www.hofkellerei.at)

**Norbert Gutmayr**, Schlossweingut Malteser Ritterorden, [www.lenzmoser.at](http://www.lenzmoser.at)

**Rudolf Schwarzböck**, [www.schwarzboeck.at](http://www.schwarzboeck.at)

**Markus Taubenschuss**, [www.taubenschuss.at](http://www.taubenschuss.at)

**Christian Pleil**, [www.pleil.at](http://www.pleil.at)

**Norbert Bauer**, [www.bauer-wein.com](http://www.bauer-wein.com)

**Ulrike Setzer**, [www.weingut-setzer.at](http://www.weingut-setzer.at)

**Fritz Rieder**, [www.weinrieder.at](http://www.weinrieder.at)

**Petra Prechtl**, [www.prechtl.at](http://www.prechtl.at)

**Roland Minkowitsch**, [www.roland-minkowitsch.at](http://www.roland-minkowitsch.at)

**Phillip Zull**, [www.zull.at](http://www.zull.at)

**Roman Pfaffl**, [www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at)

**Julius Klein**, [www.weingut-klein.at](http://www.weingut-klein.at)



## GUTE-LAUNE-SOMMERWEINE

Eine liebevolle Zusammenstellung leicht-frisch-fruchtiger Weißweine und Rosés für die heiße Jahreszeit. Im Paket befinden sich:

- 1 Liesecco (Frizzante Gelber Muskateller) der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein,
- 1 Welschriesling vom Weingut Roland Minkowitsch,
- 2 Gemischter Satz von den Weingütern Norbert Bauer und Klein,
- 1 Gelber Muskateller vom Weingut Fidesser,
- 1 Sauvignon blanc vom Weingut Pleil,
- 4 Grüner Veltliner Weinviertel DAC vom Weingut Malteser Ritterorden, Weingut Prechtl, Weingut Weinrieder und Weingut Taubenschuß,
- 2 Rosé vom Weingut Setzer und Weingut Zull.

Nach Hause geliefert zum Ab-Hof-Preis

€ 72<sup>00</sup>



## GEREIFTES WEINVIERTEL

Die Langlebigkeit der Weine dieser Gegend verblüfft immer wieder in Blindproben. Besonders lagerfähige Weine aus den besten Lagen des Weinviertels haben wir als EDITION für Sie selektiert.

- Weingut Pfaffl, Riesling Am Berg 2007 (süß),
- Weingut Pfaffl, Chardonnay Rossern 2004,
- Weingut Pfaffl, Excellent 2008,
- Weingut Schwarzböck, Grüner Veltliner Sätzen-Fürstenberg 2010,
- Weingut Schwarzböck, Riesling Aichleiten 2011,
- Weingut Schwarzböck, Merlot 2009.

Das Sechserpaket zum Toppreis

€ 130<sup>00</sup>