

Rückbesinnung auf den Lagencharakter

Blick auf den Weingarten Altenberg.

BILD: SN/WEINGUT NETZL

Das Weinbaugebiet Carnuntum hat sich über die Jahre mit seinem kraftvollen Rotweinstil etabliert.

In Zukunft soll der Ausdruck der Lagen und ihre Vielfalt mehr in den Vordergrund gerückt werden.

PETRA BADER

Ein kurzer Exkurs in die Geschichte: Das heutige Weinbaugebiet Carnuntum war vor rund 2000 Jahren ein Zentrum römischer Macht und Kultur. Die dortige Stadt mit dem Namen Carnuntum zählte im 1. Jahrhundert rund 70.000 Einwohner. Das war damals gleichbedeutend mit Paris oder London. Das Wahrzeichen des Gebietes ist das Heidentor – Österreichs bekanntestes römisches Bauwerk. In Anbetracht des geschichtsträchtigen Bodens, wirkt die Weinszene im Carnuntum heute erfreulich frisch und lebendig. Das Gebiet östlich von Wien zählt zu den kleineren Weinregionen in Österreich. Die Weingärten umfassen insgesamt eine Fläche von gut 900 Hektar. Das sind nur etwa zwei Prozent der heimischen Rebfläche. Trotzdem konnten sich die Winzer, vor allem seit dem Beginn des Rotweinbooms Ende der 1990er Jahre, einen hervorragenden Ruf schaffen. Dies vor allem für ihre typisch saftigen und gleichzeitig sanften Zweigeltweine mit der klassischen Kirschfrucht – repräsentiert unter der Gebietsmarke „Rubin Carnuntum“ –, aber auch für die stoffigen Rotweincuvées und frischen Weißweine. Als Väter dieser Entwicklung gelten die beiden Doyens Gerhard Markowitsch und Walter Glatzer. Im Laufe der Zeit wurde die Region vom Geheimtipp zum gefeierten Star.

Das Gebiet Carnuntum liegt begünstigt durch den pannonischen Einfluss der Donau und ist durch das Klima des Neusiedlersees geprägt. Die Weinflächen sind heute knapp zur Hälfte mit Weißweinträumen bestockt. Den Rest machen Zweigelt und Co. aus. Da ist es spannend, denn das Gebiet wird allgemein eher als Rotweinedorado wahrgenommen. Ganz anders war das noch um 1900. Damals wurde hier fast ausschließlich Weißwein hergestellt. In der Region haben zudem drei Hügellandschaften wesentlichen Einfluss auf den Weinbau: das Leithagebirge mit den Gemeinden Stixneusiedl, Trautmannsdorf und Bruck an der Leitha, das Arbesthaler Hügelland (Arbesthal, Göttlesbrunn und Höflein) und die Hundheimer Berge (bekannt durch den Spitzerberg). Viele ordnen Carnuntum übrigens dem Burgenland zu. Wahrscheinlich wegen seiner räumlichen Nähe zum Neusiedlersee. Laut Weingesetz zählt es aber zu Niederösterreich – die Weingärten liegen östlich von Wien und südlich der Donau.

„Ursprünglich betrieben die Weinbauern in unserem Gebiet fast alle eine gemischte Landwirtschaft“, sagt Christina Artner-Netzl. Sie führt gemeinsam mit ihren Eltern das bekannte Weingut Netzl in Göttlesbrunn. Über die Jahre legten viele, wie



Philipp Grassl

BILD: SN/STEVE HAIDER



Christina Artner-Netzl

BILD: SN/STEVE HAIDER



Peter Artner

BILD: SN/STEVE HAIDER

auch ihre Eltern, den Fokus auf den Wein. Das war schlicht eine Reaktion auf die Nachfrage. Die Netzls sind bekannt für ihre Rotweine wie die Top-Cuvée „Anna-Christina“. Daneben setzt man schon lange auch auf lagenreine Ausgebauten, wie den Cabernet Sauvignon vom Aubübel oder den Weißburgunder vom Bärnreiser. „Wir verfolgen sehr genau, welche Rebsorte sich für welche Lage eignet“, sagt die junge Winzerin. Ihr Mann Peter Artner, der mit seiner Familie das renommierte Weingut Artner in Höflein betreibt, meint sogar, dass bei Verkostungen von Blaufränkisch und Zweigelt aus unterschiedlichen Lagen der Charakter des Terroirs weit stärker erkennbar wäre als die Eigenschaften der einzelnen Rebsorten.

Auch Winzer Phillip Grassl aus Göttlesbrunn schlägt in diese Kerbe. „Ich habe auf meinen vielen Weinreisen gelernt, dass der beste Wein eines Weingutes meist von einer wertvollen Lage kommt, nach der er dann auch benannt ist. Der Prozess in Sachen La-

genklassifikation, in dem sich die Weinregion momentan befindet, trägt ganz sicher dazu bei, dass wir den Herkunftsgedanken bei unseren Weinen stärken können“, sagt er. Die Weine sollen authentischer und ihr Profil klarer werden. „Bei uns im Carnuntum gibt es grob zwei unterschiedliche Herkünfte. Zum einen das Gebiet rund Göttlesbrunn und Höflein sowie am Leithaberg. Die Böden sind hier alpin geprägt, die meisten haben Schotter als Basis. Auch Löss und Lehm spielen eine wichtige Rolle. Essenziell ist der hohe Kalkgehalt. Das macht die Weine stoffig und saftig. Ganz anders am Spitzerberg. Dort sind die Einflüsse der Karpaten ausschlaggebend. Es wird fast ausschließlich Blaufränkisch angebaut, der als Wein „eher in die elegante, burgundische Richtung geht“, erklärt Grassl weiter.

Innerhalb dieser zwei unterschiedlichen Terroirs gibt es vor allem im Gebiet rund um Göttlesbrunn viele Weingärten, die sich sowohl von ihrem Mikroklima als auch ihrer Bodenzusammensetzung und Hanglage enorm unterscheiden. In diesem Sinne gibt es den Plan, das Profil des Gebietes zu schärfen. Dafür treten die „Rubin Carnuntum Weingüter“ ein. In diesem Verband sind die wichtigsten Betriebe der Region bereits seit 1992 zusammengeschlossen. Sie etablierten über die Zeit den „Rubin Carnuntum“. Gemeinsam nehmen die Winzer seit Jahren nun alle Einzellagen genau unter die Lupe und loten aus, welche Sorten am besten dorthin passen. In internen Blinddegustationen werden die Ergebnisse herausgearbeitet. Diese zeigen beispielsweise, dass der Bärnreiser perfekt für St. Laurent, Merlot und Weißburgunder ist. Haidacker und Rosenberg in Göttlesbrunn sowie Steinacker und Bühl in Höflein erweisen sich als ideal für Zweigelt. Und am Spitzerberg stehen nicht ohne Grund schon immer Blaufränkisch-Rebstöcke.

„Oben an der Hügellänge wehen kühlere Winde, die Lagen unten am Fuß des Berges haben meist einen höheren Lössanteil, sind wärmer und nährstoffreicher. Ganz klar, dass dort unterschiedliche Rebsorten angebaut werden sollen“, so erklärt Peter Artner einen Teil des Prozesses der Lagenbeurteilung. Auch Christina Artner-Netzl meint: „Wir haben 2008 begonnen, uns mehr mit dem Thema auseinanderzusetzen. Ich bin mir sicher, dass wir so die Qualitäten im höheren Bereich noch mehr festigen können.“ Als Lagenklassifizierung wird das Projekt bewusst noch nicht offiziell bezeichnet. Auf Dauer wird es aber darauf hinauslaufen. „Wir wollen, dass unsere Weine ihren Lagencharakter so unverfälscht wie möglich zeigen. Am Ende soll es eine geschmacklich nachvollziehbare, definierte Herkunft geben“, fasst Phillip Grassl die Idee der Winzer zusammen.

CARNUNTUM – GASTFREUNDSCHAFT UND GENUSS

Das Carnuntum, unmittelbar vor den Toren Wiens, zählt zu den kleinsten Weinbaugebieten Österreichs, seine Gastfreundschaft und seine kulinarischen Höhepunkte dafür zu den größten.

Erleben kann man das während des Jahres bei der „Carnuntum Experience“. Im Mittelpunkt der Veranstaltungsreihe stehen zahlreiche Erlebnisse wie Wein-Wanderungen, Heurigenfeiern und viele Freizeitangebote für die ganze Familie. Infos: www.carnuntum-experience.com

Kommende Highlights:

1. Mai: Grill-Genuss-Wanderung:

Grillmeister Adi Bittermann führt durch die Göttlesbrunner Weingärten und sorgt persönlich für das leibliche Wohl.

7. / 14. / 21. Mai: Schlosskonzerte Eckartsau:

In den prunkvollen Räumen des Jagdschlusses erklingen die schönsten Barockmelodien – bei Schönwetter auch im Schlosspark.

9. – 15. Mai:

Wein.Genuss.Heuriger: Im Heurigenbetrieb Gottschuly-Grassl „is ausg'steckt"! In geselliger Atmosphäre genießt man kleine Köstlichkeiten und dazu Wein des Höfleiner Familiengutes.

ab 2. Juni: Sommerfrühstück(en):

Bis Ende August kann man mit den vielen Frühstücksvariationen im Gasthof Hoffmann in Deutsch Haslau jeden Sommertag willkommen heißen (jeweils ab 8 Uhr).

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.