

Wein/ Steiermark

Wein vom Berg.
Mit Hand & Herz.



„Die Winzer der Steiermark stehen nicht nur für eigenständige Steilhang-Weine, sondern auch für mutiges Umdenken. Sie haben die letzten 30 Jahre genutzt, um ganz Österreich mit einer neuartigen Weinstilistik zu erobern. Jetzt bahnt eine neue Winzergeneration Wege, um ihrer Region, die einst als Innovationszentrum des europäischen Weinbaus bekannt war, wieder ein international geschätztes Profil zu verleihen.“

David Schildknecht



INHALT

Drei Weinregionen, unzählige Terroirs	4	Herkunft „Steiermark“	37
Die kurze Geschichte zur langen Zeit	8	Vorweg: DAC	39
Von der Herkunft großer Weine	11	Die Gebietsweine	40
„Terroir Steiermark“	12	Das Ass, die Ortsweine	41
Geologie und Gründigkeit	14	Ortsweine der Südsteiermark ^{DAC}	42
Grund für Boden	16	Ortsweine des Vulkanlands Steiermark ^{DAC}	46
Rebsortenspiegel	21	Ortsweine der Weststeiermark ^{DAC}	50
Klimatische Besonderheiten	22	Ein Ausblick: die Riedenweine	53
Die drei Anbauggebiete der Steiermark	26	Der Geschmack der Steiermark	56
Südsteiermark ^{DAC}	27	Das Steiermark-Prädikat: Vom Berg. Mit Hand & Herz.	58
Vulkanland Steiermark ^{DAC}	31	Daten & Fakten	60
Weststeiermark ^{DAC}	35	Weingüter & Buschenschanken	61
		Pressestimmen	61
		Referenzen	62
		Kontakt	63

Drei Weinregionen, unzählige Terroirs

Die Steiermark ist ein WEINBAULAND, ein bedeutendes Weinbaugebiet in Österreich und Europa. Zwar hat die Industrie die Steiermark in der Mitte des 20sten Jahrhunderts massiv geprägt und dominiert bis heute die ALPINEN TÄLER, das Bundesland selbst jedoch hat seine agrarische Tradition nie abgelegt, ist eine Region mit einer SELBSTBEWUSSTEN BAUERNCHAFT geblieben. Die Steiermark ist Teil Mitteleuropas und markiert als eines von neun österreichischen Bundesländern die deutsche Sprachgrenze im Süden.



WINZER ALS BERGBAUERN

Die Steiermark ist ein gebirgisches Weinbaugebiet, die gebirgigste Anbauregion Österreichs, auf einen Ausläufer der Alpen gepackt. Hier geht es auf den Straßen andauernd hinauf, hinab oder auf einem der vielen Kämme entlang. Weinbau hier ist Schwerarbeit, vergleichbar mit dem Bergbauern; Weinbau hier ist kaum mechanisierbar, die Lese und die oft mühsame Vorarbeit müssen per Hand erledigt werden. Über ein Viertel der Hanglagen weisen zwischen 40 und 70 Prozent Neigung aus, weitere 62 Prozent der Lagen haben über 26 Prozent Neigungswinkel – richtig ebene Anbauflächen sind selten zu finden. Auf diesem Land werden, neben einigen Dutzend Hektar Rotweinträumen, vor allem Weißweinträumen zur Reife gebracht.

DEN MENSCHEN VERPFLICHTETE TRADITION

Der Weinbau der Steiermark, der 4.633 Hektar umfasst, ist eine fürwahr besondere Sache des Landes, es ist ein Weinbau, der mehrheitlich für die Menschen gedacht ist, die in der Steiermark wohnen. Hier hat es noch Tradition, dass man am Wochenende zu den Winzern fährt und seine Weine selber holt. Typisch für die Steiermark sind auch die vielen Buschenschänken, in welchen Winzer selbstgemachte und heimische Produkte anbieten.

EINE FANGGEMEINDE VON NEW YORK BIS SHANGHAI

Lange Jahre verbrachten die Weinbaugebiete der Steiermark in einer Art Schlaf. Außer im Bundesland und in Österreich selbst waren steirische Weine in der Welt kaum bekannt. Das hat sich in den letzten fünfzig Jahren grundlegend verändert: Steirische Weine finden sich heute in den Weinkarten der weltbesten Restaurants wieder und werden von New York bis Shanghai von einer inzwischen eingeschworenen Fanggemeinde getrunken. Das hat einen einfachen Grund: Steirische Weine sind einzigartig. Und das ist nicht einfach so dahergesagte Floskel, denn es ist das Zusammenwirken von Lage, Klima und den steirischen Rebsorten, die steirische Weine so unverwechselbar machen. Einen steirischen Sauvignon, Muskateller oder Traminer beispielsweise erkennt man schon an seinem Geruch. Diese Weine machen niemandem etwas vor, sie sind geradlinig und gehaltvoll, saftig und mineralisch – vom Einstiegswein bis zur großen Lage.

INS LAND HINEINSCHAUEN

Gleichzeitig mit der überregionalen Karriere der steirischen Weine wurde die Steiermark auch als Tourismusregion entdeckt. Das Verwunderliche: Die unglaublich schöne Landschaft der Weinbaugebiete, die ohne Zweifel unter die schönsten Weinbaugebiete der Welt gereiht werden können, war – ebenso wie die Weine – nur einer sehr eingeweihten Schar Genießer bekannt. Das hat sich freilich komplett geändert: Heute kann man auf den Hängen und auf den Hügeln nächtigen und ins Land hineinschauen, das sich nach allen Seiten hügelig in die Länge streckt.

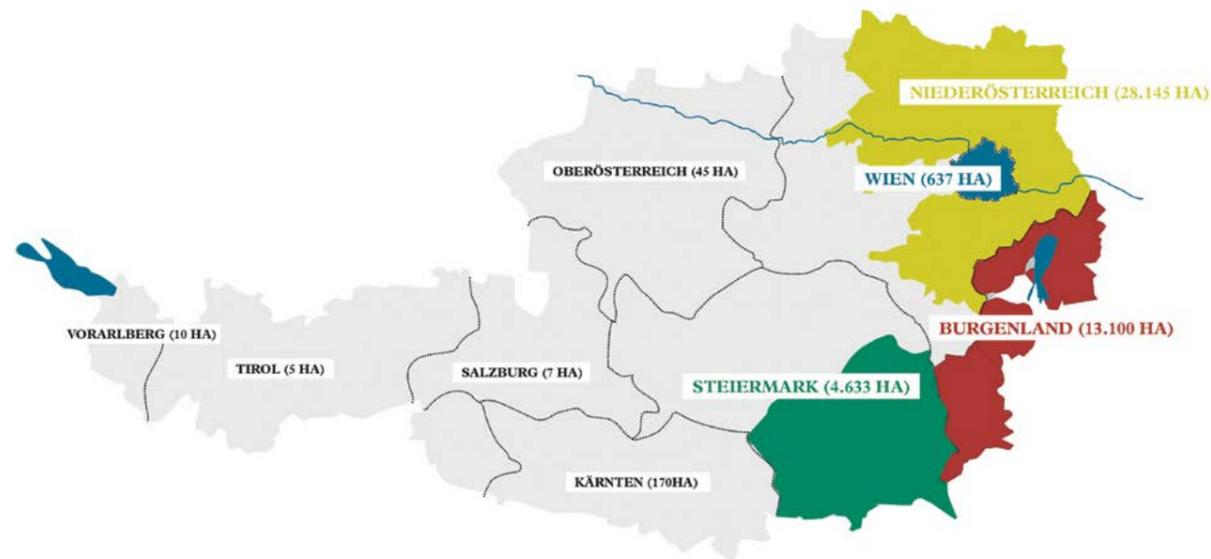
SATTE, GRÜNE, SONNEN-BESCHIEGENE HÜGEL

Die steirischen Hügel, die Weinberge, sind für die steirischen Weine und ihre geschmackliche Ausprägung immens wichtig. Ihre Steillagen lassen die Sonnenstrahlen jeden Stock zur Gänze bescheinen. So warm es dort im Sommer und auch im Herbst noch werden kann, die Hügel sorgen mit ihren Fallwinden auch für die notwendige Kühle der Nacht, die den steirischen Weinen ihre berühmte, delikate Raffinesse gibt.

Die steirischen Weinbaugebiete sind grünes, sattes Land. Sie leuchten richtig aus den umgebenden Wäldern heraus. Um das zu sehen, muss man keinen Rundflug buchen. Es reicht, einen der hohen Hügel zu besteigen. Und einfach hinunterzusehen. Am besten mit einem Glas Wein in der Hand. Den gibt es hier überall.



© Toni Muhr



Quelle: www.oesterreichwein.at

Der Klapotetz ist nicht etwa eine steirische Vogelart, sondern ein klapperndes Windrad aus Holz, das den Vögeln den Appetit auf die köstlichen Weintrauben rauben soll. Viele sehen im Klapotetz das heimliche Wahrzeichen der Steiermark.

Die kurze Geschichte zur langen Zeit

Weinbau in ganz Europa, und ebenso in der Steiermark, hat einen Ursprung, ein hauptverantwortliches Volk, das gerne Wein trank und den Weinbau kultivierte, das sein Reich ausdehnte und es zu einem Imperium gestaltete und überall dort, wo das klimatisch möglich war, für seine Statthalter und Soldaten Reben anpflanzte, Amphoren brannte und Fässer band: die Römer.



SCHON 2000 JAHRE WEINBAUREGION

Die Römer schufen den kultivierten Weinbau in der Region – das belegen Funde im Süden des Landes. Vor den Römern waren jedoch schon die Kelten in der Steiermark. Und die tranken, wie viele der Völker damals, eine Art Wein aus wilden Reben. Die Sorte Blauer Wildbacher, aus welcher der steirische Schilcher gekeltert wird, ist übrigens eine Mutation einer der „Ur-Trauben“ jener Zeit.

Von allen weinseligen Römern war es Kaiser Probus (276-282 n. Chr.), der dem Weinbau in seinem Reich eine besondere Stellung zukommen ließ. Er förderte das Auspflanzen der Reben und auch bestimmte ertragreiche Rebsorten. Diese wurden meistens wild durcheinander

gepflanzt, sodass es kaum Weingärten mit nur einer Sorte gab. Probus trank zwar – so ist es übermittelt – selber gerne Wein und ließ sich auch Wein aus den Provinzen nach Rom bringen (der meistens bei Ankunft bereits verdorben war), seine Absicht, den Weinbau zu fördern, hatte aber ganz pragmatische Gründe: Er brauchte mehr Soldaten (das Reich war überdehnt) und diese Soldaten brauchten Wein, um bei Laune gehalten zu werden.

Probus, der übrigens nur wenige hundert Kilometer von der steirischen Grenze entfernt in der heute serbischen Provinz Vojvodina geboren wurde, war der erste Pate des steirischen Weinbaus. Nun sollte es ein paar Jahrhunderte dauern, bis der zweite folgte: Erzherzog Johann.

Dem Untergang des Römischen Reichs fielen auch viele agrarische Techniken zum Opfer. Sie wurden schlicht vergessen. So auch der Weinbau, der erst um 800 von Karl dem Großen und der Kirche wiederbelebt wurde. Die Kirche und ihre Klöster waren es dann, die den Weinbau in all ihren Einflussgebieten wieder auf eine beachtliche Größe ausdehnten. Die Kleine Eiszeit, die Pest und andere Seuchen sowie die begleitende lange Kriegsepoche setzten der noch jungen und populären Weinkultur auch in der Steiermark ein jähes Ende.

DAS BUSCHENSCHANK-PATENT

Der wirtschaftliche Aufschwung unter Maria Theresia und Josef II., der um 1770 richtig zu greifen begann, ließ auch den Weinbau der Steiermark wieder auferstehen. Josef II. war es zudem, der 1784 das Buschenschank-Patent installierte und so den hunderten Kleinwinzern, die den Weinbau im Nebenerwerb betrieben, die Möglichkeit gab, Geld dazuzuverdienen – eine wirtschaftlich sinnvolle Maßnahme, die auch das Zusammenleben in den Orten und Gemeinden förderte. Von einer freien Winzerschaft wie heutzutage konnte damals jedoch noch keine Rede sein, jener wurde erst mit der Säkularisierung im 19ten Jahrhundert die Basis gelegt. Aus diesem alten Buschenschank-Patent hat sich ein einzigartiges österreichisches Kulturgut entwickelt.

ERZHERZOG JOHANN, DER PATE DER STEIERMARK

Erzherzog Johann, alias Johann von Österreich, ein halber Spanier, kam in den Wirren der napoleonischen Jahre in die Steiermark. Und blieb. Er liebte Land und Leute. Und sie liebten ihn, denn Johann war ein Mann mit der Einstellung: Leben und leben lassen (so gut das in der damaligen Zeit eben ging). Wien war nicht seine Stadt, so bekam Graz seine besondere Rolle, die es bis heute in Österreich innehat. Johann beschäftigte sich mit vielen Dingen sehr genau, er galt als vielseitig interessiert und auch als mitunter nervender Detailfanatiker. Dem steirischen Weinbau – damals mit rund 35.000 Hektar (die Steiermark umfasste zu der Zeit auch große Teile Sloweniens) ein großer und wichtiger Wirtschaftsfaktor der Region – schenkte er ein Landgut zum Ausprobieren. Hier bauten 1854 seine Agrarier 425 verschiedene Rebsorten an, um zu sehen, welche Ergebnisse die Traubensäfte erzielen können.

Die meisten Sorten gerieten schnell in Vergessenheit, der Sauvignon Blanc und der Morillon (Chardonnay) aber blieben im Lande. Dafür verabschiedete man sich Jahr für Jahr von mehr und mehr Rebflächen Sylvaner, der fast komplett nach Franken migrierte – eine im Weinbau einzigartige Geschichte. Der steirische Weißweinbau dieser Blütejahre, die leider auch von der Reblaus-Katastrophe partiell unterbrochen wurde, war so bedeutend wie jener des preußischen Rheingaus und der Mosel. Außerdem war die Anbauregion Steiermark in Menge und Qualität führend in Europa und der Welt – eine Rolle, die sie heute wieder einnimmt.

EINE DER ERSTEN REGIONEN, DIE HERKUNFT UND TRAUBEN SCHÜTZT

Nach der Reblaus, die den europäischen Weinbau fast vollständig vernichtete, begann man auch in der Steiermark mit immunen, amerikanischen Unterlagsreben neue Rebstöcke auszupflanzen. Den Aufschwung der Jahre nach der Reblaus-Katastrophe verdankt die Steiermark auch der intensiven Forschung an der Weinbauschule Marburg (damals zur Steiermark zugehörig), wo Direktor Hermann Goethe bereits 1878 sein *Handbuch der Ampelographie* (die Lehre von der Beschreibung und Bestimmung der Rebsorten) veröffentlichte. Die Steiermark war so Vorreiter dieser neuen Forschung und konnte von ihr auch als erstes Land profitieren.

Ihre alte Weinbauflächen-Ausdehnung erreichte die Steiermark auch nach der Reblaus nicht mehr zur Gänze; noch dazu verlor sie nach der Zerschlagung der Habsburg-Monarchie von 1918 mehr als 30.000 Hektar Rebflächen an das Bundesland Slowenien des neu gegründeten jugoslawischen Königreichs. In den Achtzigerjahren des letzten Jahrhunderts gelang es dem steirischen Wein jedoch, überregionale Bedeutung zu erlangen und von sich reden zu machen. Das geschieht auch auf Grundlage des schon 1977 gegründeten *Schutzrings für Wein aus steirischen Trauben*, der zu Beginn sichergestellt hat, dass steirische Winzer nur Wein aus ausschließlich steirischen Trauben verarbeiten. Diese Regelung wird heute durch das Österreichische Weingesetz übernommen. Was heute selbstverständlich klingt, war damals europaweit eine Seltenheit.

Gegenwärtig zählen die steirischen Weinbaugebiete zu den innovativsten Europas: Hier haben sich alle Investitionen in naturnahen und erdverbundenen Weinbau ausgezahlt und dem steirischen Wein eine Position verschafft, die auch eine neue Geschichtsschreibung beginnen ließ.

Von der Herkunft großer Weine



Das TERROIR DER STEIERMARK ist SINGULÄR: Das einmalige Zusammenspiel von Klima, Böden, Lagen und Beschaffenheit der Gegend ermöglicht es den Winzern UNVERWECHSELBARE SPITZENWEINE mit ganz eigenem Charakter herzustellen.

TERROIR STEIERMARK

Es gibt in anderen Weinbauländern dieser Erde nicht wenige Gebiete, in welchen fettere, schwerere, alkoholreichere und vor allem modischere Weine gekeltert werden; Weine eben, die einer anderen Idee des Weinbaus zugehören. Die steirischen Winzer aber definieren seit Jahren ihre eigene, selbstbestimmte Moderne: Sie folgen einer langen österreichischen Weinbautradition, die in der Steiermark auch einige wenige Einflüsse des südosteuropäischen, pannonischen Weinbaus integriert.

TERROIR STEIERMARK: DAS KLIMA, DIE BÖDEN

Steirische Weine sind bekannt für ihren Duft und ihre Saftigkeit, für ihre Würze und ihre Mineralität, für ihre Unkompliziertheit und ihren Anspruch. Und steirische Weine sind extrem von ihrer Herkunft bestimmt, vom gemäßigten, windarmen und regenreichen Gesamtklima, das jede Menge Mikroklimata zulässt, von verwitterten Vulkangesteinsböden (Tuff, Basalt), Böden aus verwitterten Festgesteinen, wie Schiefer und Gneis, Böden auf Kalkstein, auf Schotter und Konglomerat, auf Sand und Sandstein sowie „Opok“. Opok ist ein nur in der Steiermark so genannter Boden bzw. ein landläufiger Begriff für verfestigte, manchmal auch schiefrig wirkende, vorwiegend feinkörnige Sedimentgesteine, wie Mergel, Ton und Schluff, aber auch mit Lagen von Sand, Kies, Kalkstein und Schiefertone. Opok ist sehr dicht, schwer zu bearbeiten und die Reben benötigen starke Wurzeln, um ihn aufzubrechen. Für all die Mühe bringen Weine auf Opok aber eine spezielle, sensorisch wahrnehmbare Salzigkeit („Mineralität“) im Abgang mit sich.

Die sechs wesentlichen Bodentypen und ihre Hauptverbreitungsgebiete:

SCHIEFER & GNEIS

Verwitterte Festgesteine

Südsteiermark^{DAC} & Weststeiermark^{DAC}

VULKANGESTEIN (TUFF, BASALT)

Verwitterte Festgesteine

Vulkanland Steiermark^{DAC}

KALKSTEIN

Fossilreiche Meeresablagerungen und Riffkalke (Leithakalk & Korallenkalk)

Südsteiermark^{DAC}

OPOK

Kalkmergel (auch Steirischer Schlier):

Verfestigte, ehemals schlammige, meist kalkhaltige Meeres- und Seeablagerungen

Südsteiermark^{DAC}

SCHOTTER

Grobkörnige, teils lockere, teils verfestigte Flussablagerungen

Südsteiermark^{DAC} & Vulkanland Steiermark^{DAC}

SAND/SANDSTEIN

Lockerer Sand sowie verfestigt als Sandstein, häufig quarzhaltig

Südsteiermark^{DAC} & Vulkanland Steiermark^{DAC} & Weststeiermark^{DAC}



Bei den steirischen Winzern geht es steil bergauf.

TERROIR STEIERMARK: DIE REBSORTEN

Im westlichen Anbaugebiet, dem sogenannten „Schilcherland“, entsteht aus der seltenen, autochthonen Sorte Blauer Wildbacher ein österreichweit bekannter und beliebter Roséwein, der Schilcher, ein hundertprozentiger Terroirwein, der zunehmend als Schaumwein ausgebaut wird. Diese Spezialität wird inzwischen international als rare Delikatesse gehandelt. Im südlichen Anbaugebiet, Sausal und Südsteirische Weinstraße, dominieren der Sauvignon, der Welschriesling, der Gelbe Muskateller und meist gewichtig ausgebaute Burgundersorten.

Die steirischen Sauvignons, das kann man so sagen, sind die vielfältigsten der Erde, obwohl sie in einem vergleichsweise sehr kleinen Weinbaugebiet auf die Flaschen gezogen werden. Hier ist alles drin: von tänzelnd-leicht über grasig-kräutrig bis derart schwergewichtig, wie es sonst nur große Sauvignons der Loire sein können. Ähnliches kann man auch vom Morillon (Chardonnay) der Region sagen, der in seiner gewichtigen, im Holzfass ausgebauten Variante zu den besten Chardonnays der Welt zählt. Im kleinen südöstlichen Anbaugebiet, dem Vulkanland,

findet man auch noch viele Hektar Traminer, der hier, wie alle Weine, eine typisch steirische Kleidung trägt – ohne Schminke und Verkleidung.

TERROIR STEIERMARK: DIE WINZER

Nicht zuletzt tragen auch die vielen erstklassigen steirischen Winzer zur typisch steirischen Herkunft bei, weil es ihr tradiertes Keltern ist, das die Tradition immer im Detail zu schärfen weiß und sie nie veraltet erscheinen lässt. Steirische Winzer verfolgen einen klaren gemeinsamen Stil, der die Weine der Region prägt. Sie sind aber jede und jeder für sich ein Garant für Individualität und Unterscheidbarkeit. In keiner anderen Weinregion finden sich so viele gleichgesinnte Winzer mit ausgeprägt unterschiedlichen Weinen, die dann doch immer als Weine der jeweiligen Region zu erkennen sind. Das alles entsteht ohne Absprache und nur mit jenem Urinstinkt, auf den jeweiligen Flecken Erde das Richtige zu machen und auch im Keller das eine oder andere aufsehenerregende, auf natürlichen Methoden basierende Experiment zu wagen.



GEOLOGIE & GRÜNDIGKEIT

Von Dr. Maria Heinrich, Geologin

Vor etwa 18 Millionen Jahren, gegen Ende der Gebirgsbildung der Alpen, begann sich die Erdkruste plattentektonisch bedingt gegen Osten zu dehnen. Das war am Alpenostrand der Startschuss für die Bildung des Steirischen Beckens und das wiederum bereitet das Terrain für den steirischen Weinbau. Hätten wir Hochgebirge bis zur Landesgrenze oder darüber hinaus, wäre die Steiermark heute kaum in einer geeigneten Gelände- und Klimazone für ein gedeihliches Wachstum der Reben.

Das Becken füllte sich zuerst mit Ablagerungen von Flüssen, die aus den aufsteigenden Bergen Gesteinschutt ins Tal führten, und dann bei immer weiterer Absenkung schließlich mit Meerwasser, das in Verbindung mit dem Mittelmeer und dem Indischen Ozean stand. Das Meer wird von den Geologen Paratethys genannt. An den Beckenrändern bildeten sich alluviale Fächer, Deltaschüttungen und subaquatische Massenbewegungen aus groben Sedimenten (Kiese, Schotter und Blockschotter) und in abgeschirmten Küstenbereichen Seen, Moore und Kohleflöze. Im Beckeninneren lagerten sich mächtige, mehrere Hundert Meter dicke Schichten vorwiegend

feinkörniger und mehr oder weniger kalkhaltiger Sedimente wie Schluffe, Tone und Mergel ab, die heute meist verfestigt sind und Schlier oder Opok genannt werden. Ruhige, flachmarine Bereiche um Kristallinschwellen und -inseln boten beste Voraussetzungen für die Entwicklung einer reichen Meeresfauna und Riffbildung: hier entstand der Leithakalk. Vor etwa 11 Millionen Jahren erfolgte eine zunehmende Aussüßung des Meeres durch Abtrennung von der östlichen Paratethys, es bildete sich eine Seenlandschaft, wo sich Sande, Schluffe und Tone ablagerten und im Weiteren erfolgte die vollständige Verlandung, markiert durch die sandig-kiesigen Ablagerungen von mäandrierenden Flüssen. Verstärkte geologische Aktivität mit Erosion im Gebirge und Ablagerung von Schottern und Staublehmen im Becken brachten dann die Kaltphasen der Eiszeit mit sich. In dieser Zeit wurde die Landschaft in der heutigen Gestalt geformt.

Mit der Dehnung der Erdkruste gegen Osten stehen nicht nur die Bildung des Beckens, sondern auch die beiden Phasen mit vulkanischer Aktivität in Zusammenhang. Sie brachten bedeutende Eruptionen von Gesteinsmaterial

aus dem Erdinneren mit sich und sind namensgebend für das steirische Vulkanland. Vor etwa 16 Millionen Jahren entstanden die Vorkommen von Vulkangesteinen bei Wildon und die Gleichenberger Kogel: ein Wechsel von Lavaströmen und vulkanischen Tuffen (verfestigte vulkanische Asche) baute einen Schildvulkan von etwa 30 Kilometer Durchmesser auf, der großteils vom Meer umgeben war. Die zweite Vulkanphase datiert etwa um die Zeit vor 3,5 bis 1,8 Millionen Jahren und ist durch etwa 40 Vulkanschote und kartierte Lavaströme markiert. Die Vulkanausbrüche dieser Zeit ließen das Klöcher Massiv und den Steinberg von Mühlendorf (beide vor etwa 2,6 Millionen Jahren) sowie den Stradner Kogel (vor etwa 1,7 Millionen Jahren) entstehen. In den explosionsartig aus dem Erdinneren an die Oberfläche geschleuderten sogenannten Pyroklastika eingeschlossen, kann man mitunter auch Halbedelsteine finden. Ein Beispiel dafür sind die Olivine, die aus einer Tiefe von bis zu 60 Kilometern stammen und heute am Kapfensteiner Kogel gefunden werden können.

Den Rand des Beckens gegen Norden, Westen und Südwesten bilden die Berge im Joglland, das Weizer Bergland, die Koralpe, das Radlgebirge und der Remschnigg im Süden, alle aufgebaut aus kristallinen Festgesteinen der sogenannten Ostalpinen Einheit der Alpen. Sie sind wesentlich älter als die Gesteine des Beckens und im



Zuge der Gebirgsbildung umgewandelte, sogenannte metamorphe Gesteine. Das Gesteinsinventar setzt sich vorwiegend aus quarzreichen Gneisen, Glimmerschiefern, phyllitischen und kalkigen Schiefern, Quarziten sowie Grünschiefern zusammen. Sie alle bilden mehr oder weniger verwittert den Untergrund saurer, vorwiegend kalkarmer Böden. Der Sausal, ebenfalls aus Schiefern aufgebaut, bildet eine Insel im Becken, das weiter gegen Osten in die Ungarische Tiefebene übergeht.

BÖDEN & BODENBILDUNG

Die Gesteine, aus welchen die Böden hervorgehen, prägen weitgehend die Bodeneigenschaften der Weingärten. Die Bodenbildung und ihre Weiterentwicklung vollziehen sich in langen Zeiträumen unter dem Einfluss auch anderer, standortgebundener Faktoren wie Klima, Niederschlag, Oberflächenrelief, Vegetation, Bodenorganismen sowie Veränderungen durch die hier lebenden Menschen.

Wichtige Merkmale und Eigenschaften der Böden und Gesteine sind ihr Humusgehalt, das Leben in lockerer und fester Erde, die Bodenreaktion und – das Ausgangsgestein betreffend – die mineralogische und chemische Zusammensetzung im Hinblick auf das natürliche Nährstoffangebot – dabei insbesondere der Kalkgehalt im Hinblick auf die Unterlags- und Sortenwahl.

EIN GRUND: DIE GRÜNDIGKEIT

Weitere wesentliche Gesteinseigenschaften sind die Festigkeit, die Trennflächen- und die Korngrößenverteilung sowie der Tonmineralgehalt. Diese Eigenschaften wirken sich auf den Bodenwasser- und Bodentemperaturhaushalt aus, weiters auf die Austauschprozesse der Mineralstoffe, die Stabilität des Geländes und die Durchwurzelung der Böden. Die Tiefe jener Zone, die von der Oberfläche bis zum festen Gestein reicht, bestimmt die Größe des Wurzelraums und damit auch die Größe des erreichbaren Speicherraums für Nährstoffe und Wasser – ein sehr wichtiger Faktor.

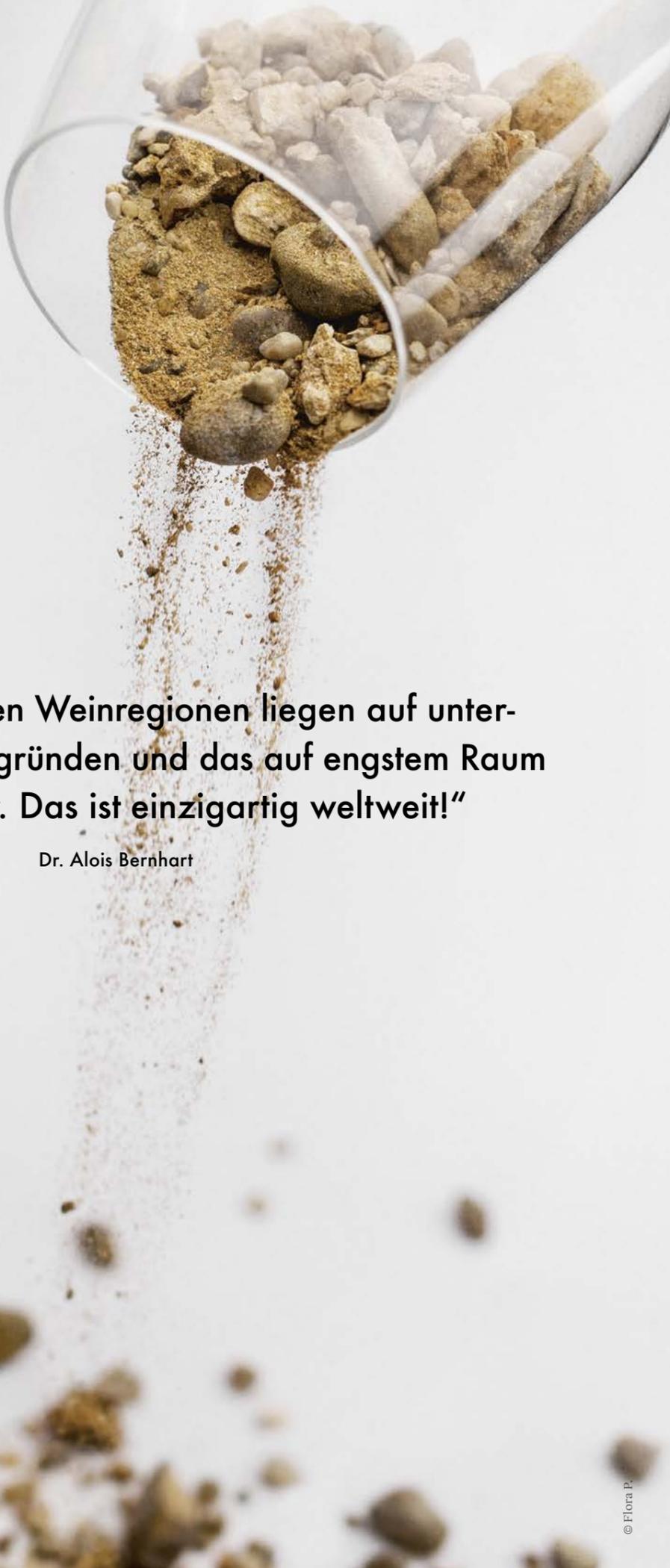
Alte, tief wurzelnde Rebstöcke finden aber auch in engen Fugen und Klüften von Festgesteinen Wasser. Generell sind die Böden auf den Lockergesteinen und auch Vulkanstein meist tiefer entwickelt als auf festen Gesteinen.



Grund für Böden

Von Dr. Alois Bernhart, Gerichtssachverständiger für Landwirtschaft, Sachbuchautor, Weinakademiker

Es gibt im steirischen Weinbau SECHS wesentliche BODENFORMEN. Neben der Art, Zusammensetzung und Festigkeit des Ausgangsgesteins ist die Körnung (besser Korngrößenverteilung) des Bodens ein wichtiger Faktor. Die Körnung gibt an, wie fein- oder grobkörnig das Bodensubstrat ist. Das ist entscheidend für die Kapazität des Bodens, WASSER und TEMPERATUR zu speichern und den NÄHRSTOFFTRANSPORT zu gewährleisten. Die KÖRNUNG des Bodens hat damit großen Einfluss auf das Wachstum der Reben und den GESCHMACK des WEINES.



„Die drei steirischen Weinregionen liegen auf unterschiedlichsten Untergründen und das auf engstem Raum nebeneinander. Das ist einzigartig weltweit!“

Dr. Alois Bernhart

Die wesentlichen Bodenformen:

SCHIEFER & GNEIS

Schiefer sind Verwitterungsböden, entstanden aus kristallinem Gneis und Glimmerschiefer. Diese Böden weisen eine charakteristische Spaltbarkeit auf, die sich aus der geregelten, engständigen Lagerung tafelig-blättriger Mineralien ergibt. Verwitterungsstein konserviert die Wärme der Sonne.

Schieferböden findet man vor allem in der südsteirischen Gemeinde Kitzack-Sausal (rötlicher bis bläulich-schwarzer Schiefer mit teils hohem Quarzanteil, dazu feinblättriger Grünschiefer). Vereinzelt aber auch in der Weststeiermark (grauer, plattiger Gneis und Glimmerschiefer) sowie im nördlichen Teil des Vulkanlandes (Gneise und Glimmerschiefer).

Die Reben können ihre Trauben durch die Wärmeabgabe lange am Tage reifen lassen und die Winzer können aus diesen Trauben große, schlanke und dennoch kraftvolle Weine mit reichhaltigen Salzen der Minerale und intensiven, sortentypischen Aromen vinifizieren.



© Flora P.



© Flora P.

VULKANGESTEIN (BASALT & TUFF)

Vulkanböden bilden sich einerseits auf abgekühlten, verfestigten und verwitterten Lavaströmen und Schlackenkegel (Basalt) oder auf versteinerten vulkanischen Aschen (Tuffe). Vulkangestein speichert Wärme und Wasser, ist oft feinkörnig und hat meist einen hohen Anteil an Eisen (schwarze und rote Erde). Die Weine der Trauben, die auf Vulkangestein wachsen, haben eine mineralische Ausprägung, einen eher vollmundigen Körper und mächtige Aromen (vor allem Traminer und andere Aromasorten).

Vulkanböden findet man in der Region Vulkanland Steiermark vor allem in der Gemeinde Klöch (eisenhaltiger harter roter Basalt). In anderen Gemeinden, etwa Kapfenstein, findet man poröse Tuffe mit Einsprengseln von mitgerissenen Sedimenten und Olivinbomben aus dem Erdinneren.

Vom Vulkangestein stammende Weine haben meist eine sehr mineralische Ausprägung und ausdrucksstarke Aromen.

„Es gibt keinen Zweifel darüber, dass Bodencharakteristiken Einflüsse auf die Weinqualität ausüben.“

Jancis Robinson MW, Weinjournalistin, „Financial Times“, London

KALKSTEIN

Manche Gemeinden der Südsteiermark sind von hochprozentigen Kalksteinböden, dem Leithakalk, geprägt. Der Leithakalk ist ein Meeressediment, gebildet aus riffbildenden Korallen, Rotalgen, Moostierchen und Foraminiferen (Kammerlinge) mit Fossilresten von Muscheln, Seeigeln und Haifischzähnen. Die Böden sind sandig-schluffig und zeigen vielfach einen hohen Tonanteil.

Die Weine der Trauben von Kalksteinböden sind im Allgemeinen äußerst langlebig und begeistern durch eine herausragende Sortentypizität und eine straffe, fast lineare Säurestruktur mit kreidig-weißen Texturen.



© Flora P.



© Flora P.

OPOK

Opok ist die regionale, landläufige Bezeichnung für einen typisch steirischen Boden: den Mergelboden, aus Kalkmergel entstanden. Man findet die schluffig-tonigen Böden, meist mit mittlerem Kalkgehalt, auf verwitterndem Mergel vorwiegend in der Südsteiermark. Opok ist ein meist feinkörniges, kalkhaltiges Sedimentgestein, ein Mergel, der auch als Schlier bezeichnet wird, von brauner, aber auch grauer oder blauer Farbe, gut verfestigt bis hin zu schiefrigem Aussehen. Lagen von Sanden bzw. Sandsteinen und Kiesen können vorkommen. Es handelt sich um ehemals schlammige Meeresablagerungen, in die Flüsse gröberes Material wie Sande und Kiese einschwemmen. Opok ist ein sehr dichter Untergrund, der schwer zu bearbeiten ist.

Die Weine, die auf Opok-Böden wachsen, sind meist gehaltvoll, weich bis sogar cremig im Mund und vermitteln Wärme. Der hohe Kalkgehalt mancher Opok-Böden bringt zudem eine sensorisch durchaus wahrnehmbare Salzigkeit der Minerale. Mit diesem Kalkgehalt steigen auch die Finesse und die feinen Fruchtaromen.

SCHOTTER

Schotterböden sind aus Sedimenten (Flussablagerungen) entstanden. Man findet sie vor allem in der Südsteiermark, wo die Körner mitunter zu hartem Konglomerat verfestigt sind, aber auch im Vulkanland. Die Korngröße der Schotter kann von 2 mm bis zur Größe einer Faust reichen, meist ist auch ein Anteil feinerer, sandiger Körner vorhanden. Schotter hat die Fähigkeit, Wärme gut aufzunehmen und zu speichern und sie vor allem abends und nachts an die Reben abzugeben.

Die Weine der Schotterböden glänzen mit ausgeprägten Sortenaromen und einer klaren Sortentypizität. Klare Zitrusnoten und die floralen Töne diverser Rebsorten können sich durchsetzen. Schotterböden-Weine tendieren zu einem ausdrucksvollen, eleganten Körper mit einer markanten Säurestruktur.



SAND / SANDSTEIN

Sande, als lockerer Sand oder verfestigt als Sandstein – häufig stark quarzhaltig – sind entstanden aus Fluss- und Meeresablagerungen. Sandböden findet man in einigen Gegenden der Südsteiermark, dem Vulkanland und in der Eibiswalder Umgebung der Weststeiermark. Sande sind Sedimente mit einer Korngröße zwischen 0,063 und 2 Millimeter, sie sind durch Flüsse transportiert und abgelagert, wobei sich bei längeren Transportwegen der harte Quarz gegenüber anderen Mineralen anreichert. Im Laufe der Zeit und überlagert von anderen, jüngeren Gesteinsschichten, kompaktiert lockerer Sand zu festem Sandstein. Die Farbe der Sande und Sandsteine, beige, braun oder rot, wird meist vom Eisengehalt bestimmt.

Die Weinbergböden lassen sich meist sehr gut bearbeiten. Ein Vorteil ist auch die gute Durchlüftung und damit eine gute Erwärmbarkeit der Böden, was wiederum die Reifung fördert.

Die Weine, die von Trauben kommen, deren Reben auf Sandstein wachsen, haben meist reichhaltige und reife Fruchtaromen mit Finesse.

REBSORTENSPIEGEL

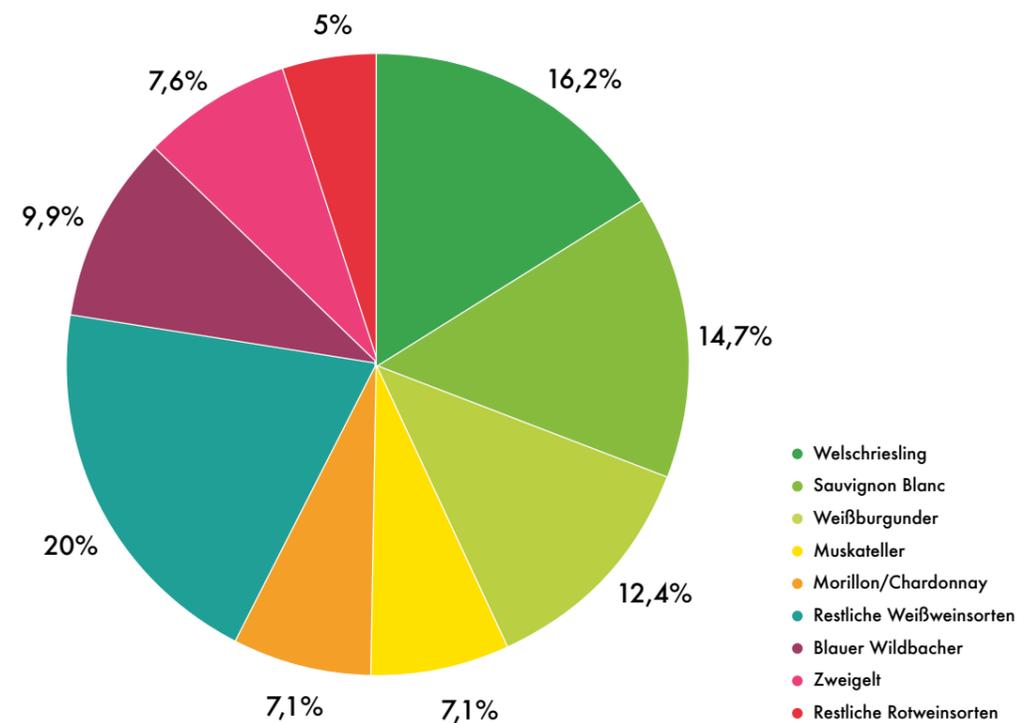
AUS DER VIELFALT VIELER BÖDEN WUCHS EINE VIELFALT VIELER REBEN

Es war Erzherzog Johann – so wird es übermittelt –, der in der Steiermark mehr sortenreine Weine trinken wollte. Das hatte er in anderen Ländern, vor allem in Frankreich, gesehen und es gefiel ihm. Um sortenreine Weine zu erhalten, muss mehr Wert auf die Rebsorten gelegt werden. Anders als damals oft üblich werden diese gesondert angebaut, statt sie im sogenannten Gemischten Satz aufgehen zu lassen.

Auf den derzeit 4.633 Hektar Anbaufläche aller steirischen Weinbaugebiete stehen 78 Prozent Reben, die Trauben zur Gewinnung von Weißwein tragen. Von den roten Trauben der verbleibenden 22 Prozent Rebfläche werden vorwiegend roséfarbene Schilcher sowie einige interessante Rotweine gekeltert, die ein durchaus beachtetes Nischendasein führen. In der Steiermark werden insgesamt mehr als 40 Rebsorten kultiviert.

So sehr man die Steiermark mit dem Sauvignon Blanc verbindet, beansprucht doch der Welschriesling mit 753 Hektar Bepflanzung die größte Fläche aller steirischen Rebsorten. Der vermeintliche Platzhirsch Sauvignon Blanc folgt aber schon knapp dahinter mit 683 Hektar. Auf einer beachtlichen Fläche von 576 Hektar werden in der Steiermark auch Trauben der Sorte Weißburgunder von den Reben geholt: eine Besonderheit, denn in keinem anderen Weinbauggebiet Österreichs erreicht diese, heute internationale Sorte diesen Stellenwert. Auf Platz vier der Rangliste steht dann die autochthone Rotweinsorte Blauer Wildbacher, die für den Roséwein Schilcher zur Verwendung kommt. Erst nach diesen vier Rebsorten folgen andere Trauben, die auch als typisch steirisch gelten können. Etwa der Morillon (Chardonnay), der Muskateller, der Traminer oder der Riesling, der auch in der Steiermark als lange gepflegte, autochthone Sorte gelten darf, weil seine Reben hier schon rund 200 Jahre wachsen.

ANBAUFLÄCHE, NACH SORTEN GEGLIEDERT



ANBAUFLÄCHE IN HEKTAR, NACH SORTEN GEGLIEDERT

REBSORTEN WEISS	HEKTAR	ANTEIL	REBSORTEN ROT	HEKTAR	ANTEIL
Welschriesling	752,48	16,20%	Blauer Wildbacher	457,30	9,90%
Sauvignon Blanc	682,91	14,70%	Zweigelt	350,50	7,60%
Weißburgunder	576,26	12,40%	Merlot	20,60	0,40%
Morillon/Chardonnay	327,71	7,10%	Blauburger	18,23	0,40%
Muskateller	328,59	7,10%	Pinot Noir	18,23	0,40%
Müller-Thurgau	245,34	5,30%	Cabernet Sauvignon	14,29	0,30%
Scheurebe	152,44	3,30%	Sankt Laurent	13,88	0,30%
Pinot Gris	96,85	2,10%	Blaufränkisch	13,55	0,30%
Traminer	69,72	1,50%	Roesler	6,42	0,10%
Riesling	63,05	1,40%	Syrah	2,02	0,00%
Goldburger	29,50	0,60%	Blauer Portugieser	1,99	0,00%
Gemischter Satz	17,37	0,40%	Cabernet Franc	0,76	0,00%
Sylvaner	8,26	0,20%	Rathay	0,67	0,00%
Muskat-Ottonel	4,37	0,10%	Gemischter Satz	0,05	0,00%
Bouvier	1,36	0,00%	Sonstige	121,06	2,60%
Furmint	0,15	0,00%			
Sonstige	237,44	5,10%			
GESAMT WEISS	3.593,80	77,60%	GESAMT ROT	1.039,60	22,40%
TOTAL				4.633 HEKTAR	

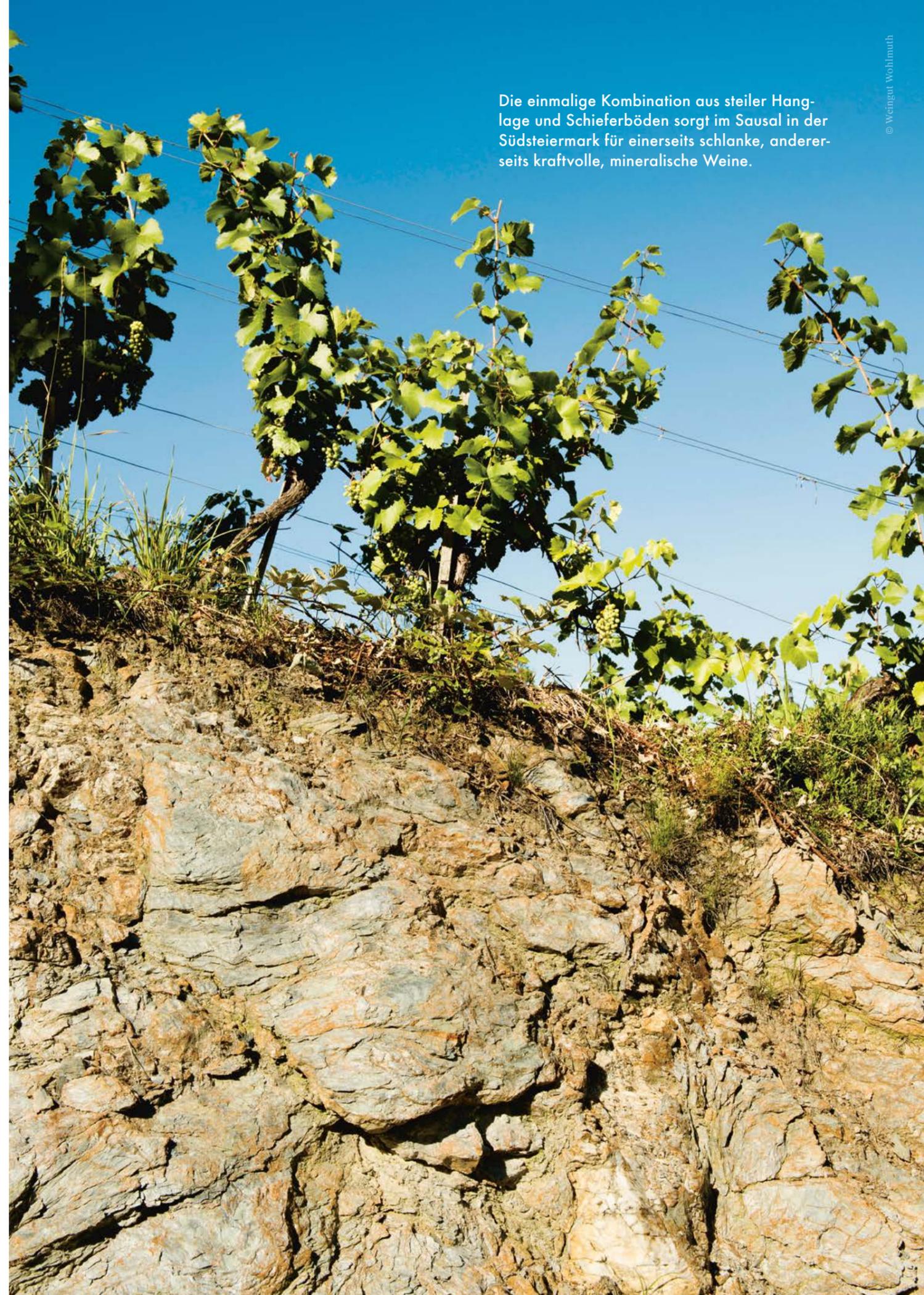
Quelle: Weinbaukataster Landwirtschaftskammer Steiermark; 2016

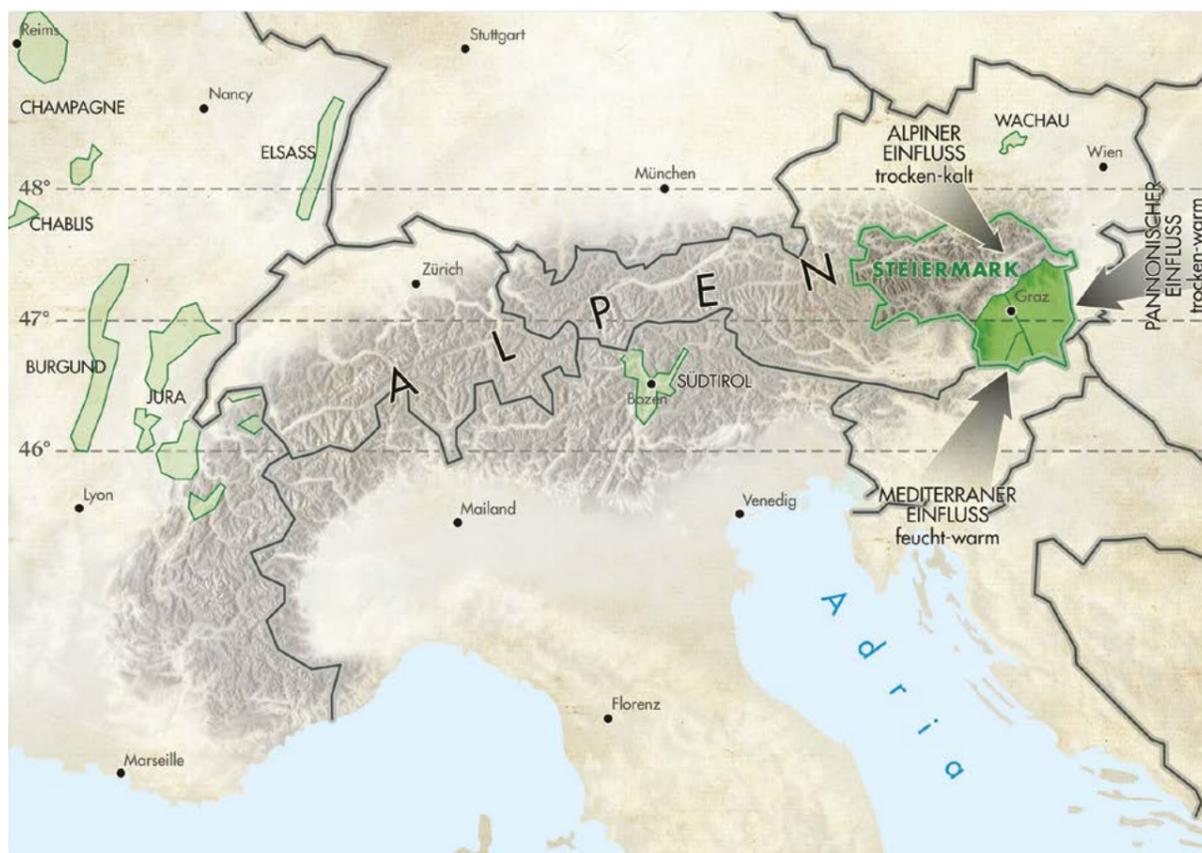
KLIMATISCHE BESONDERHEITEN

Die steirischen Weinbaugebiete liegen südlich des Alpenhauptkammes. Das bringt eine Abschirmung gegenüber West- und Nordwestströmungen mit sich und den Schutz vor kalten Winden. Somit liegt die Steiermark an der Schnittstelle von feuchtwarmem (illyrischem) Mittelmeerklima im Westen und Süden und pannonischem Einfluss mit heißen, relativ niederschlagsarmen Sommern im Osten.

Die Reben wachsen zwischen 280 und 600 Meter Seehöhe besonders gut. In den Lagen unter 280 Meter ist der Weinbau zumeist durch das Ansammeln und Liegenbleiben kühler Fallwinde gefährdet und es kann zu Frostschäden kommen. Auch kann die Sonne dort die Reben nicht über die gesamte Periode ihres täglichen Himmelszugs bescheinen.

Die einmalige Kombination aus steiler Hanglage und Schieferböden sorgt im Sausal in der Südsteiermark für einerseits schlanke, andererseits kraftvolle, mineralische Weine.





© Anna Stöcher

EIN WILDES WETTER

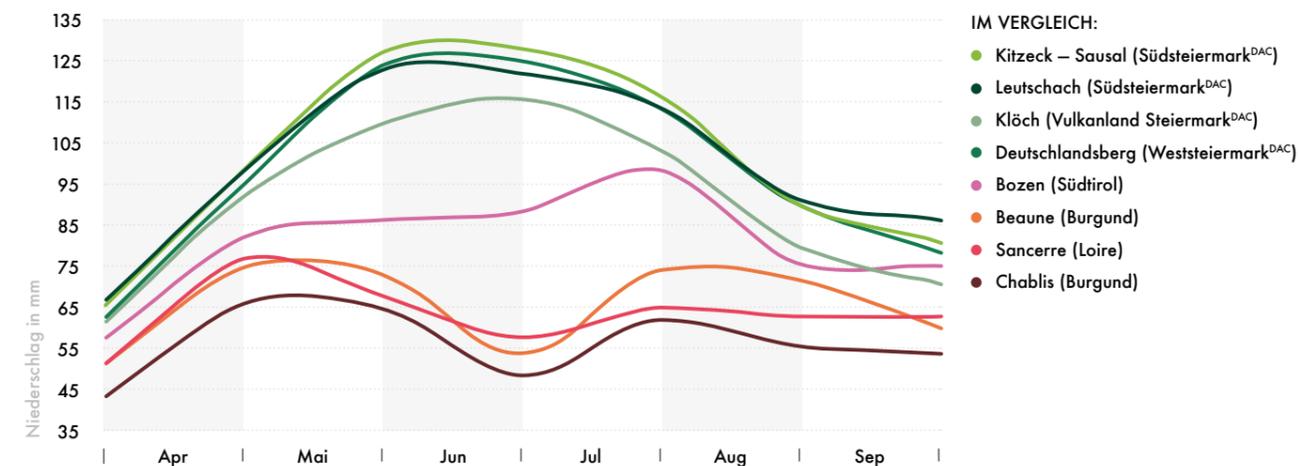
Die jährlichen Regenmengen liegen in der Weststeiermark, nahe der Alpen, bei durchschnittlichen 1.200 mm pro Jahr und Meter. Sie nehmen gegen Osten hin, im Vulkanland Steiermark, auf 800 mm ab. Infolge dieser Klimagegensätze werden in der Steiermark Weine mit einer Bukett- und Geschmacksvielfalt wie kaum in einem anderen Weinland vinifiziert.

Die Regenmengen, vor allem in der West- und Südsteiermark, mögen im Vergleich zu anderen europäischen Weinbaugebieten sehr hoch erscheinen und den Weinbau nicht immer einfach gestalten, sie geraten jedoch zum Vorteil, wenn der Klimawandel immer häufiger lange Trockenperioden mit sich bringt. Weitere

Besonderheiten der steirischen Klimaschnittstelle sind die starke Gewittergefahr, oft auch in Kombination mit Hagelwetter, und die vielen Nebeltage im Jahr.

Im Herbst trifft die hier sehr intensive Sonne auf die Steilhänge und heizt Boden und Pflanzen auf. Die mit der Nacht einsetzende Kälte fließt von den Weinbergen in die Täler hinab und sorgt so für einen mitunter enormen Temperaturunterschied, der sich massiv auf die Duft- und Bukettstoffe in den Trauben auswirkt. Aufgrund dieser im Herbst nahezu täglich auftretenden Temperaturgegensätze entstehen in allen drei Anbaugebieten der Steiermark Weine mit einer Vielfalt, wie man sie anderswo in der Weinwelt nur schwer finden wird.

NIEDERSCHLAGSMENGEN IN DER VEGETATIONSZEIT



Die drei Anbaugebiete der Steiermark

Süd
Steiermark^{DAC}

Hohe Hügel, steile Weingärten und eine Leitsorte:
der Sauvignon Blanc.



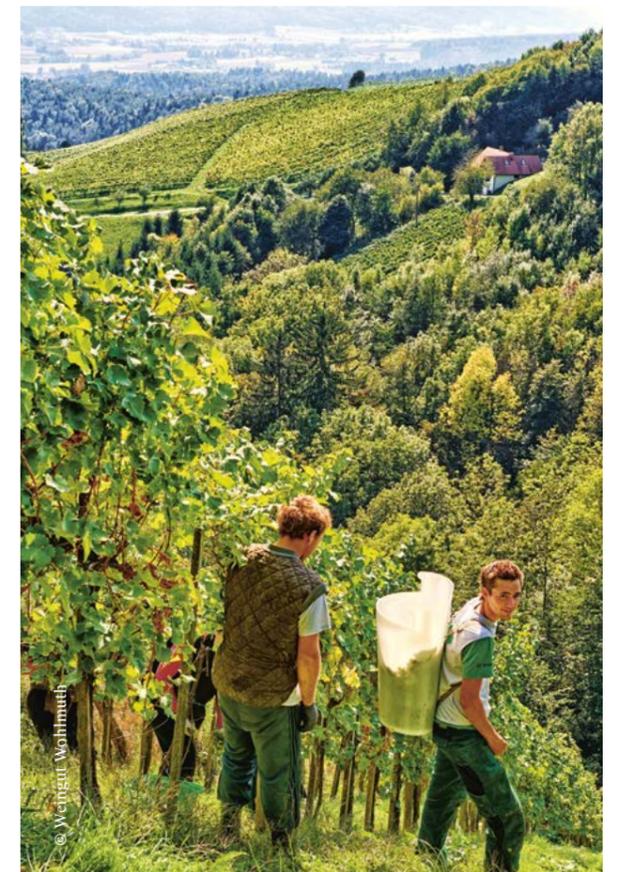
Die Steiermark ist in drei eigenständige
DAC-Regionen (*Districtus Austriae Controllatus*)
eingeteilt: Südsteiermark^{DAC}, Weststeiermark^{DAC}
und Vulkanland Steiermark^{DAC}.

Die Südsteiermark ist das größte Weinbaugebiet des Bundeslandes. Die Region ist die Heimat vieler Winzer unterschiedlicher Größe, die allesamt qualitativ hochwertige Weine auf extrem hohem Niveau herstellen. Das Kulturland wirkt auf den ersten Blick wie eine kleine, dicht verwobene, kompakte, schnell überblickbare und übersichtliche Scholle, zählt jedoch, trotz zahlreicher Wälder und Wiesen, welche den Lauf der Weingärten noch zusätzlich unterbrechen, mit 2.563 Hektar zu den größeren Weinbaugebieten Österreichs.

Das pittoreske Weinland ist mit seiner wildromantischen, hügeligen Kulturlandschaft eine der schönsten und einladendsten Weinregionen Europas – ein Labsal für Auge und Seele. Doch ist Weinbau hier regelrecht Schwerarbeit, weil die meisten Reben auf extremen Steilhängen stehen, in welchen man fast nur mit den Händen arbeiten kann und maschinelle Hilfe kaum möglich ist. Es ist aber genau diese komplizierte, mit viel Aufwand verbundene Landwirtschaft, die individuelle Weine garantiert, weil jeder Winzer der Südsteiermark sein eigenes Konzept für seine Hänge und Anbauflächen ausarbeiten muss. Er kann nie auf schnelle und einfache Zugänge vertrauen, wie sie anderswo, wo die Rebstöcke zu Tausenden in einer weitläufigen Ebene stehen, gang und gäbe sind.

DIE HEIMAT DER FRISCHESTEN UND GEHALTVOLLSTEN SAUVIGNONS MITTELEUROPAS

Die Südsteiermark ist für duftige und frische Weine wie auch für burgundisch ausgebaute Spitzenabfüllungen bekannt. Sauvignon Blanc, jene Sorte, mit der die Steiermark international berühmt wurde, wird hier mit 21 Prozent Anbaufläche am häufigsten gepflegt. Dann folgen Welschriesling mit 16,5 Prozent, Weißburgunder mit 11,4 Prozent, Muskateller mit knapp 10 Prozent und Morillon mit 8,6 Prozent der Anbaufläche. Außerdem zählt man noch



kleine Flächen Riesling und Grauburgunder, sogar etwas Scheurebe. Der Sauvignon Blanc konnte im Zuge der kontinuierlich fortschrittlichen Arbeit der Winzer zur Leitsorte der Region entwickelt werden. Heute sind die Weine ein festgeschriebenes Kapitel im Buch der weltbesten Sauvignons.

Rote Sorten spielen in der Südsteiermark keine große Rolle und beanspruchen insgesamt nur 13 Prozent der Rebfläche. Doch auch wenn der nationale und internationale Fokus nicht auf den Rotweinen der Region liegt, so sorgen einige Winzer durchaus für trinkfreudige und auch avantgardistische Überraschungen. Somit darf man die Prognose wagen, dass einige südsteirische Rotweine – vor allem jene aus den Sorten Pinot Noir, Zweigelt und sogar Cabernet Franc – in naher Zukunft ein weiteres Kapitel neuer, ungewöhnlicher, südsteirischer Spitzenweine aufschlagen werden.

JEDE MENGE GUTER BÖDEN

So vielschichtig wie die Rebsorten sind auch die Böden der Südsteiermark – von Sand bis Schiefer, von Mergel bis Kalkstein. Ein feuchtwarmes, mediterranes Klima mit geringen Einflüssen der pannonischen Ebene bestimmt den langen Vegetationsverlauf; warmen Sommer- und Herbsttagen folgen kühle Nächte, die die Entwicklung eines reichhaltigen Aromas fördern, das den Weißweinen zu Nuancenreichtum und auch Noblesse verhilft. Dies gilt sowohl für die schlanken, fruchtbetonten Jungweine, die als sogenannte „Junker“ die ersten Boten eines jeden neuen Jahrgangs sind, als auch für die folgenden, besonders gebietstypischen Weißweine, die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung

„Südsteiermark^{DAC}“ auf den Markt kommen. Mit einer Niederschlagsmenge zwischen 1.000 und 1.200 mm pro Quadratmeter und Jahr ist Trockenheit in der Südsteiermark in der Regel kein Thema. Durch die unzähligen Hügel gibt es eine Menge von kleinklimatischen Unterschieden, die da und dort noch durch lockere bis dichte Wälder verstärkt werden.

Sauvignon Blanc mag auf der ganzen Welt verbreitet und eine weltbekannte Sorte sein, aber es gibt neben der Südsteiermark nur wenige Gebiete, etwa das französische Loiretal, die man mit guten Qualitäten in Verbindung bringt. Südsteirische Sauvignons überzeugen mit Aroma, Frische, Delikatesse und Dichte; kaum eine Sorte hat so viele Geschmacks-Gesichter. Holunder, Brennnessel und Paprika bestimmen die besonders frischen und vergleichsweise früh gelesenen Sauvignons der Region. Grapefruit und Maracuja prägen die Weine der Mitte. Stachelbeeren, Johannisbeeren und vermehrt auftretende Kräuteraromen kennzeichnen die hochwertigen Sauvignons.

WELSCHRIESLING UND MUSKATELLER: AUCH EINMAL ANDERS

Der Welschriesling verkörpert den frisch-fruchtigen, extrem trinkfreudigen Typ südsteirischer Weine, die Sorte ist hauptsächlich von Apfelaromen und etwas Zitrus geprägt. Welschriesling hat aber durchaus Potenzial für mehr: einige Betriebe haben begonnen, ihre Welschrieslinge auch im Holzfass auszubauen und so gehaltvolle Weine zu keltern, die nicht den landläufigen Erwartungen entsprechen. Diese Weine beweisen, dass man in der Südsteiermark auch über den Tellerrand blickt und jene Möglichkeiten ausschöpft, die anderswo nicht angedacht werden.

Frisch, fruchtig und extrem trinkfreudig: das gilt auch für den Gelben Muskateller. Die herzhaft, aromatische und duftbetonte Sorte ist in der Region Favorit für leicht konsumierbare Sommerweine. Vor einiger Zeit jedoch haben südsteirische Winzer zudem die Möglichkeit der Terroirbindung des Muskateller entdeckt, die sich in den hochwertigen, lang lagerfähigen Lagenweinen gut festmachen lässt. Neben den typischen, populistischen Muskataromen zeigen sich auch Anklänge von getrockneten Früchten und der Geschmack der Bodensalze im Wein. So unkompliziert sich alle südsteirischen Muskateller trinken lassen, so kompliziert und aufwendig ist die Sorte für den Winzer bei der Arbeit im Weingarten.

BURGUNDER BRAUCHEN BODEN

Das Zusammenspiel mit den Böden ist bei den in der Steiermark als Ergänzung des Sortenspiegels sehr beliebten Burgundersorten nun völlig anders: Diese verlangen nach hochwertigen Unterlagen für ihre Reben. Die zahlreichen von Kalkstein durchzogenen Lagen des Anbaugesbietes bieten Morillon (Chardonnay), Weißburgunder und Grauburgunder optimale Voraussetzungen; die Weine schöpfen einen Gutteil ihrer Überzeugungskraft aus der Erde dieser Böden.

Einige Reben der Südsteiermark stehen auf sogenannten Opok-Böden, die zu den Besonderheiten des Anbaugesbietes zählen. Es handelt sich hier grundsätzlich um Sedimentgestein, vorwiegend feinkörnige, kalkige Böden aus verfestigtem Mergel, Ton, Muschelkalk, Schluff, Sand, Kies (Schotter) und mitunter auch Kalkstein und Schiefer.

Schiefer bestimmt den Gesteinsuntergrund im Bereich Kitzack-Sausal, im Norden der Südsteiermark. Kitzack-Sausal bildet eine Insel von metamorphen, umgewandelten Festgesteinen des Erdaltertums, umgeben von Sedimenten des Steirischen Beckens, die allesamt erst in der Erdneuzeit gebildet wurden. Die Reben wurzeln hier auf phyllitischen Tonschiefern mit Grünschiefer- und Quarzitlagen sowie auf Serizit und Kalkphyllit, alle zur Ostalpinen Baueinheit der Alpen gehörig, die hier aus dem Becken auftaucht. Schiefer ist zudem der

optimale Boden auch für Rieslinge und so ergibt es sich, dass in Kitzack-Sausal – als Ausnahme im Gebiet – einige Hundert Rieslingstöcke kultiviert werden. Die aus diesen Trauben gekelterten südsteirischen Rieslinge zählen zu den außergewöhnlichsten, rarsten und besten Rieslingen der Welt.

HEIMAT DES HOLZFASSES, HEIMAT DER BUSCHENSCHANK

Die Südsteiermark ist auch eine Region intensiver Kellerarbeit mit Hilfe von Holzfässern. Fast alle hochwertigen Lagenweine des Weinbaugebiets werden in neuen und gebrauchten Barriquefässern (225 oder 300 Liter) und nun vermehrt auch in größeren Gebinden burgundischen Zuschnitts (500 und 600 Liter) ausgebaut. Dazu kommen viele massive, sogenannte Stückfässer (1.200 Liter). Es zählt zu den Künsten der regionalen Winzer, das mithin geschmacksbildende Toasting (den Räuchergehalt





Der Lohn der Arbeit ist für viele Winzer – man glaubt es kaum: ein kühles Bier am Abend.

der Fässer so zu bestimmen und einzusetzen, dass dieses die Weine bereichernd unterstützt, ohne dabei den Charakter der Sorte zu benachteiligen. In der Südsteiermark hat diese Fasskultur in ihrer Breite eine inzwischen mehr als dreißigjährige Tradition; die Winzer können beim Cuvetieren, dem Zusammenmischen der Weine in den Fässern, auf ihre langjährige Erfahrung vertrauen.

Die Südsteiermark ist wohl der Prototyp eines bezaubernden Reiseziels: Die Kombination aus einer spektakulären Landschaft und einem fein verästelten Netz an Genussangeboten darf zweifellos als einzigartig bezeichnet werden. Auch beeindruckend sind die vielen Buschenschänken hier, in welchen weit mehr als hundert Winzer ihre wunderbar süffigen Weine zu oft exzellent zubereiteten regionalen Spezialitäten feilbieten – das Kulinarische zählt zur südsteirischen DNA.

Den nachhaltigen Erfolg der südsteirischen Weine garantiert eine önologisch aufgeschlossene, fachlich versierte und naturnah arbeitende Winzerschaft, die auf Reisen und bei Praxisaufenthalten in der internationalen Weinwelt Erfahrungen sammeln durfte. Auch die Weinbauschule in Silberberg mit ihrer hohen Dichte an Weinbauern und Kellerwirten trägt in Theorie und Praxis dazu bei, die hiesigen Nachwuchswinzer mit besten Qualifikationen auszustatten.

Nirgendwo anders – und das ist keine Übertreibung – hat sich der Weinboom in den letzten dreißig Jahren so stark bemerkbar gemacht wie in der Südsteiermark. Aus kleinen Winzern wurden selbstbewusste, national und international erfolgreiche Unternehmer, die ihre Visionen verwirklichen. Und ihr Image hat sich gründlich gewandelt. Sie sind Stars der Szene.

Vulkanland Steiermark^{DAC}

Sanfte Hügel, pannonisches Klima, oft unberührte Ursprünglichkeit und Reben, die ihre Wurzeln in Vulkangestein schlagen.

Die Anbauregion Vulkanland Steiermark ist kein zusammenhängendes Weinbaugebiet, in welchem die Weingärten der verschiedenen Hügel und Täler verbunden sind, wie es in der Südsteiermark der Fall ist; vielmehr ist es ein Weinbaugebiet, das sich aus einigen kleinen und mittelgroßen Weinbauinseln zusammensetzt. Diese oft sehr in Böden und Sorten unterschiedlichen Inseln, die teilweise, wie etwa Hartberg und Klöch, viele Kilometer voneinander Abstand halten, verkörpern die Vielfalt des Vulkanlands Steiermark, wo die Reben längst nicht nur auf Vulkanböden stehen, wie der Name der Region vermittelt.

DAS LAND DER VIELEN INSELN

Auf den 1.524 Hektar des steirischen Vulkanlands wächst eine ansehnliche Sortenvielfalt an Weinreben. Freunde des Traminers finden hier, neben Südtirol, in den Weingärten von Klöch eine zweite, größere Fläche ausgepflanzter Reben und auch alter Stöcke vor. In der Region Vulkanland gibt es noch eine weitere Ehe zwischen Scholle und Sorte: In Straden und seiner Umgebung wird der Grauburgunder als Leitsorte des Gebiets kultiviert – mit teilweise erstaunlichen Ergebnissen dieser oft verkannten Traube. Mögen Traminer (37 Hektar) und Grauburgunder (35 Hektar) im Gebiet über Sonderzonen Erwähnung und Prominenz finden, so steht doch eine andere Sorte mit 310 Hektar (20,3 Prozent) an der Spitze des Rebspiegels: der Welschriesling. Danach folgen mit 239 Hektar die Reben des Weißburgunder, die in den kalkigen Böden der Region gut Wurzeln schlagen. Vor der Nachhut weißer Sorten aus Sauvignon Blanc

(108 Hektar), Morillon (92 Hektar), Gelber Muskateller (66 Hektar), Riesling (23 Hektar) steht die rote Sorte Zweigelt mit rund 77 Hektar an dritter Stelle der Anbauflächen. Alle der gerade aufgezählten weißen Sorten finden in der Vulkanland Steiermark Platz, die roten Sorten kommen mit der Herkunftsbezeichnung „Steiermark“ auf den Markt.

Die wichtigsten Weinbauorte, Anbauinseln und Zentren des lokalen Weingeschehens sind Bad Radkersburg, Feldbach, Gleisdorf, Hartberg, Kapfenstein, Klöch, Riegersburg, St. Peter, Straden, Tieschen und Weiz. Im Norden der Region findet man an der Kuppe des Ringkogels (ca. 600 Meter NN) bei Hartberg Weingärten, die sich von ca. 400 Meter bis etwas 520 Meter Seehöhe erstrecken und so zu den höchsten Weinbauanlagen Österreichs gehören. Während in der Südsteiermark viele mittlere und große Betriebe zu finden sind, betreiben die Winzer im Vulkanland den Weinbau sehr oft im Nebenerwerb und schenken ihre Weine in ihren eigenen Buschenschänken aus. Das führt zu einer sympathisch-lebendigen, regionalen Weinkultur, die vor allem den Einheimischen selber zugute kommt. Mit Ausnahme einiger weniger größerer und auch international erfolgreicher Weingüter schwankt die Betriebsgröße der meisten Kleinwinzer rund um einen Hektar.

Zum Vulkanland Steiermark gehören die Bezirke Hartberg-Fürstenfeld, Südoststeiermark und Weiz sowie die Gemeinden links der Mur der politischen Bezirke Graz-Umgebung und Leibnitz. Das Land hier, das als Weinbaugebiet an die Anbauflächen des ehemals zur

Steiermark gehörigen Teils Sloweniens anschließt, war über lange Phasen, vom Mittelalter bis in die Neuzeit, ein oft heiß umstrittenes, wild umfledetes Grenzland. Davon zeugen befestigte Burgen und Schlösser auf hoch aufragenden Basaltklippen, wie etwa die spektakuläre Riegersburg, die von allen Seiten her schon von Weitem sichtbar ist. Schloss Kapfenstein, das übrigens auch ein Weingut mit Schwerpunkt Rotwein beherbergt, und andere herrschaftliche Ansitze, die in dieser unruhigen Zeit entstanden, wurden nach Aufgabe ihrer Schutzfunktionen Schauplätze kultureller und vielfach auch weinkulinarischer Ereignisse.

NEUES LEBEN AUF TOTEN VULKANEN

Das Vulkanland Steiermark verdankt seinen Namen der Geologie des Südens der Region. Dieser wird von erloschenen Vulkanen geprägt – eine Einzigartigkeit in Österreichs Weinbaugebieten. Insgesamt machen die Vulkanböden aber weniger als zehn Prozent des Untergrundgesteins in den Weingärten des Vulkanlands aus. Die Mehrzahl der Reben wächst auf den wechselhaften Ablagerungen aus dem Meer der Paratethys, längst versiegten Seen und Flüssen des Steirischen Beckens sowie auf quartären Terrassenschottern, die meist eine Lehmbedeckung tragen.

Vulkanisches Gestein tritt im Vulkanland als Tuff und als Basalt auf. Tuff ist das Material, das vor Millionen von Jahren explosiv aus einem Vulkan geschleudert wurde, dann als Niederschlag größerer und kleinerer sogenannter Pyroklasten und als Ascheregen auf die Erde herunterfiel und sich im Laufe der Zeit zu einem meist porösen Gestein verfestigte. Basalt dagegen ist erkaltes Magma, also flüssiges Gestein aus dem Erdinneren, das nach dem Austritt abkühlte, erstarrte, hart und kompakt wurde und eine neue Gesteins- und Bodenschicht bildete.

GNEIS UND GLIMMER

Im nördlichen Teil des Gebietes Vulkanland Steiermark, an der Südostabdachung des sogenannten Jogllandes bei Hartberg, stehen die Reben auf kristallinen Festgesteinen der Ostalpen. Zum Großteil sind es Gneise und Glimmerschiefer, untergeordnet auch Amphibolite und Granite. Weiter gegen Südosten hin dominieren dann meist lockere, sehr wechselhafte Kiesgesteine (Sand und Schotter) des vorhin erwähnten Steirischen Beckens.

Das Vulkanland Steiermark ist also ein Land vielfältiger Böden. Das gilt auch für Vulkangestein selbst. Ein Rebstock auf Tuffgestein beispielsweise erfährt eine völlig andere Nährstoffaufnahme als ein Rebstock auf hartem Basalt, zwei Böden, die man unter Weingärten liegend in Österreich nur im Vulkanland Steiermark antrifft.

DER TRAMINER VOM RAND DER PUSZTA

Das Klima des Vulkanlands Steiermark ist vom Übergang des heißen, trockenen, pannonischen Klimas zum feuchtwarmen, illyrischen Mittelmeerklima geprägt. Die Region grenzt im Süden an Slowenien und im Osten an das Burgenland. Über diese Grenze dringen die heißen, pannonischen Steppenwinde weit in den Süden des Vulkanlands vor, die Region ist deshalb auch die wärmste aller steirischen Weinbaugebiete.

Im Süden des Vulkanlands liegt auch die Traminer-Region um das Dorf Klöch. Hier ist es lange im Jahr sehr warm und es fallen besonders wenig Niederschläge – ideal für Roten Traminer und Gewürztraminer, deren Reben bei Klöch auf nährstoffreichem Vulkanboden wachsen.

Der Klöcher Gelbe Traminer, eine Besonderheit, reift einige Tage früher und ist weniger würzig als der nach seiner Würze benannte Gewürztraminer. Der Gelbe Traminer wird, anders als der Gewürztraminer, im Vulkanland Steiermark nicht nur in Klöch angebaut. Grundsätzlich sind die hier von Vulkanböden geholten Trauben wegen der allumfassenden Wärme immer eine Spur kräftiger, doch erhebt sich auch im Vulkanland des Nachts noch jene Kühle aus dem umgebenden Terroir, die für die nötige Frische in den Weinen sorgt, wie es in der gesamten Steiermark der Fall ist.



Schloss Kapfenstein – herausragend, nicht nur landschaftlich, sondern auch qualitativ.

POTENZIAL FÜR KRÄFTIGE ROTWEINE

Das wärmere Klima im Land war schon vor der nun eintretenden Klimaerwärmung Grund genug, in der Region auch Rotweine anzubauen. Vor allem die Gegend um den Vulkankegel Königsberg wird von roten Böden mit Eisenoxyd bestimmt. Hier wachsen neben den Zweigeltreben auch einige Stöcke der im Burgenland auf größerer Fläche ausgepflanzten Sorte St. Laurent.

Das steirische Vulkanland ist nicht nur eine singuläre Weinregion, sondern auch ein ursprünglich gebliebenes, naturnahes Tourismusgebiet Österreichs. Vier Weinstraßen führen durch die romantische Hügellandschaft, perfekt beschilderte Themenwanderwege ergänzen das Angebot, das Land zu durchqueren und von seinen Besonderheiten zu erfahren. Auf diesen Wegen laden überall kleine Buschenschänken mit freundlichen Gastgebern zur kurzen oder langen Rast ein, wo der Einkehrende neben Geschichten vom Wein auch von der anderen kulinarischen Köstlichkeit der Gegend erzählt bekommt: dem einzigartigen steirischen Kürbiskernöl.



Straden ist nicht nur wunderschön, sondern auch eine faszinierende Weinsorteninsel in der Vulkanland Steiermark. Der von dort stammende Grauburgunder bringt weltweit geschätzte Weine hervor.

Wenn Schilcher-Liebhaber das Schloss Stainz sehen, wissen sie: Sie sind angekommen.



West
Steiermark^{DAC}

Schilcher, Schaumwein und schöne Kellerstöckl: das bedeutendste Roséweingebiet Mitteleuropas.

Das Weinbaugebiet Weststeiermark hat zwei Besonderheiten. Es ist mit lediglich 546 Hektar Anbaufläche das kleinste Weinbaugebiet der Steiermark (und eines der kleinsten überhaupt) und hat mit dem dort in satter Mehrheit kultivierten Schilcher einen autochthonen Wein zu bieten. Manch andere Weinbauregion dürfte die Weststeiermark darum beneiden, denn der Schilcher kann nur hier, und nur hier in dieser Art, gekeltert werden.

Die Weststeiermark ist ein uraltes Weinland und war, genauso wie alle anderen Weinbauregionen der Steiermark, auch Anbauland der Römer, sowie der in der Epoche vor den Römern hier lebenden Kelten und Illyrer. Die Weingärten der Weststeiermark erstrecken sich, einem schmalen, langen Band gleichend, an den Ausläufern der Koralpe und des Reinischkogels nach Süden hin bis zur slowenischen Grenze. Manche der dort beheimateten Anbauflächen beginnen ihren Verlauf auf den Hängen der Hügel bei 420 Meter Seehöhe und enden auf den Gipfeln der Hügel bei einer Seehöhe von rund 600 Meter – sie zählen so also zu den höchstgelegenen Weingärten des Bundeslandes und Österreichs.

GEDÄCHTNIS DES WELTWEITEN WEINBAUS

Auf dem Weg von Ligist im Norden des Gebietes, über St. Stefan ob Stainz bis nach Deutschlandsberg und Eibiswald säumen steile Hänge mit kleinen, pittoresken Kellerstöckeln die kurvigen Straßen – das Kellerstöckel ist die in den Hang gebaute, regionale Variante des Kelterhauses und Weinkellers kleiner Winzer. Abstecher in Weinorte wie Greisdorf, Gundersdorf, Wildbach oder Wies hinterlassen singuläre Eindrücke, auf welchem traditionellen steirischem Fundament der Weinbau der Region aufbaut. Die Weststeiermark ist ein modernes Weinbaugebiet mit zutiefst uriger Kulisse, das – so kann man sagen – im weltweiten Weinbau eine weitere Art Vermächtnis darstellt. Und weil die Region von der Karawane des Tourismus auch

noch nicht überrollt wurde, sollte man von der Schönheit und Unberührtheit der Weststeiermark auch nur an jene berichten, die das zu schätzen und zu bewahren wissen.

Die Farbe der Weststeiermark ist Rosa, die Mehrzahl der hier in die Flaschen gefüllten Weine sind Roséweine: die schon vorhin erwähnten Schilcher. Diese Schilcher werden ausschließlich aus der Sorte Blauer Wildbacher gewonnen, einer Traube, die zwar schon eine sozusagen ewige Tradition mit sich führt, die aber erst seit Mitte der Achtzigerjahre vermehrt ausgepflanzt wird. Die Winzer der Region erkannten nämlich, dass nicht die Pflege internationaler Sorten die Entwicklung ihrer Region voranbringt, sondern nur die Kultivierung regionaler Spezialitäten das Spezielle der Weststeiermark festmachen kann. Der Roséweinboom der letzten zwanzig Jahre trug zum Erfolg der Schilcher einen Gutteil bei und die massiv gestiegene Verarbeitung von Schilcherweinen zu Sekt und anderen Schaumweinen bereitere den Boden für einen beachtlichen Export dieser Kreszenzen aus diesem dann doch recht kleinen Anbaugebiet.

DAS LAND DES BLAUEN WILDBACHERS

Und weil der Schilcher die Region ausmacht, dominiert der Blaue Wildbacher heute mit ca. 450 der 546 Hektar Anbaufläche die Weingärten der Region. Der Name Blauer Wildbacher ist übrigens eine Ableitung der „Herrschaft Wildbach“, der ehemaligen Herren über Land und auch Leute; der Name Schilcher wiederum leitet sich von der schillernden Roséfarbe des Weins ab. Der Schilcher war über Jahrzehnte hinweg lediglich ein rustikaler, säurebetonter, fruchtiger Landwein, der zur Gänze von den Bauern der Region, den anderen dort lebenden Menschen und in der Region übernachtenden Reisenden getrunken wurde. Nach dem Bau der Südbahn unter Kaiser Franz Joseph fanden auch einige Flaschen über Graz den Weg nach Wien und von dort bis hinauf nach Prag, wo der Schilcher allerorts aber zu keinem guten Ruf gelangte.

Ausgerechnet diese Einstufung des Schilchers als rüder Bauernwein, als saures Getränk einfacher Schichten, schreibt ihm heute eine wertvolle Biografie, entwirft ihm zu Recht eine proletarische Geschichte, die auch eine Geschichte ist, auf die das Land stolz sein kann.

Die heute gekelterten Schilcher sind nur mehr gering mit den Schilcherweinen von vor vierzig und mehr Jahren vergleichbar. Das liegt vor allem an den Winzern der Weststeiermark, die aus der Sorte Blauer Wildbacher mit modernen, differenzierenden Arbeitsweisen Nuancen herausarbeiten, die vor einem halben Jahrhundert allesamt entweder vernachlässigt oder schlicht unbekannt waren. Neben der stark steigenden Anzahl der Schilcher-Schaumweine gibt es auch ganz wenige, aber ganz herausragende fruchtsüße Auslesen aus Blauem Wildbacher - Weine, die im internationalen Süßweinmarkt eine absolute Rarität darstellen. Und dann - das ist freilich eine Folge der Klimaerwärmung - können die weststeirischen Winzer aus der sonst für Rotwein eher leichtgewichtig erscheinenden Sorte Wildbacher nun in manchen Jahren überraschend dichte, kräftige, fruchtige, salzige und gehaltvolle Rotweine keltern, die in den nächsten Jahren wohl in der Flaschenzahl zunehmen und für verwunderte Überraschung sorgen werden. Raritäten aber bleiben alle Weine der Weststeiermark. Dafür sorgt schon deren geringe Anbaufläche.

DER SCHILCHER BLEIBT EINE RARITÄT

Dass Schilcher im Gesamten eine Rarität war, ist und bleiben wird, ist auch auf die Sorte zurückzuführen, denn Blauer Wildbacher verlangt den Winzern im Weingarten einiges an Arbeit ab - und das sicher nicht nur wegen der steilen Hanglagen. Die Sorte ist starkwüchsig und braucht viel Laubarbeit. Außerdem ist sie anfällig für die Pilzkrankheit Falscher Mehltau (*Peronospora*), treibt noch dazu sehr früh aus und die Lese erfolgt zwischen Mitte September und Ende Oktober, wobei die meiste Arbeit in normalen Jahren Anfang Oktober geschieht.

Zum Weinbaugebiet Weststeiermark gehören die Stadt Graz, die Bezirke Deutschlandsberg und Voitsberg sowie die Gemeinden des Bezirkes Graz-Umgebung mit Ausnahme der Gemeinden links der Mur. Die Reben der Weststeiermark stehen meist auf sauren, kristallinen Festgesteinen des Ostalpins und gegen Osten hin auf teils groben und vorwiegend lockeren Gesteinen des Steirischen Beckens. Der sogenannte Schwanberger Blockschutt mit seinen kubikmetergroßen Blöcken aus Kristallingesteinen greift in Rinnen weit in die Koralpe hinein und trägt die Weingärten um St. Stefan, Wildbach und Schwanberg. Das seit Jahrtausenden versiegt Meer der Paratethys und die in das Meer führenden Flüsse

fügten dem Boden der Weststeiermark auch abgelagerte, grünliche Sande hinzu, die in feinkörnige, sandig-tonige Schichten übergehen. Harter, plattiger Gneis (der sogenannte Plattengneis) ist das bestimmende Gestein der Weststeiermark. Sein grober Verwitterungsschutt und ins Becken übergehender Blockschutt, grünliche Sande und gegen das Beckeninnere sandig-tonige Ablagerungen sowie die sandig-konglomeratischen Ablagerungen im Süden ergänzen die vorwiegend kalkarme Gesteinssuite der Weststeiermark.

Die unterschiedlichen Böden der Weststeiermark und die jeweilige Lage im Gebiet selbst (Norden, Mitte, Süden) machen sich selbstverständlich im Geruch, im Aroma und im Geschmack der Weine bemerkbar. Die Bandbreite reicht von Walderdbeeren über Johannisbeeren bis hin zu Grapefruit und grünen Früchten. Vor allem im Süden fallen die Weine etwas kräftiger aus. Der Geschmack des Schilchers wird gerne - und auch volkstümlich - mit „fruchtig-rassig“ beschrieben.

HEIßE SOMMER, MILDE WINTER

Für diese typische Fruchtausprägung des Schilchers sind auch klimatische Bedingungen verantwortlich. Die Region ist vom sogenannten illyrischen Klima geprägt: Die Sommer sind heiß und niederschlagsreich, die Winter mild. Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen zwischen 9 und 10,5 Grad Celsius, die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge zwischen 800 und 1.200 mm pro Quadratmeter. Durch die Koralpe vor Wind geschützt, erlangt die Region im Sommer und Herbst tagsüber eine starke Erwärmung an den Hängen, die für eine optimale Traubenreife sorgt. Dazu kommt: Tagsüber sind die Luftströmungen hangaufwärts gerichtet, nachts bringen sie als Talwinde (Fallwinde) eine kräftige Abkühlung. Diese klimatische Besonderheit begünstigt die Ausprägung einer frischen Frucht und lebendigen Säure.

Trotz der Dominanz des Blauen Wildbachers, sollte man nicht die anderen Sorten vergessen, die hier angebaut werden, etwa Weißburgunder oder Sauvignon Blanc. Diese Weine schließen in ihrer Art an die frischen Weißweine der Südsteiermark an und sind eine notwendige wie willkommene, aber sicher erfreuliche Bereicherung und Ergänzung der Weine dieses schon sehr einzigartigen Weinbaugebiets Weststeiermark.

Herkunft Steiermark



Mit dem Jahrgang 2018 wurden die steirischen DAC-Gebiete ins Leben gerufen und die ersten STEIRISCHEN DAC-WEINE abgefüllt, die seit Anfang 2019 im Handel zu finden sind.



Die steirischen DAC-Gebiete sind die einzigen Gebiete Österreichs, in welchen die Handlese der Trauben verpflichtend vorgeschrieben ist und die Orts- und Riedenweine im Vordergrund stehen.

VORWEG: DAC

Dem Wein die Sicherheit der Herkunft geben

Österreichs Weinbau hatte nicht immer nur gute Zeiten. 1985, als die Weinwirtschaft Österreichs in eine schwere, in vielen Fällen existenzbedrohende Krise stürzte, beschloss die Republik Österreich, den Winzern und Weinhändlern eine schlagkräftige Organisation zur Seite zu stellen, die den Karren sprichwörtlich aus dem Dreck ziehen sollte. Dieser Organisation, die Österreichische Weinmarketing GmbH, kurz ÖWM genannt, gelang es gemeinsam mit einer damals jungen Generation Winzer, die allesamt wussten, welch großartige Weine in Österreich entstehen können, die Weinwirtschaft zu retten.

Damals, 1985, in dieser Art „Stunde null“, entstand der neue österreichische Qualitätsweinbau, der heute internationale Erfolge feiert. Diese Geschichte ist deswegen besonders erwähnenswert, weil es erstmals (und bislang auch das einzige Mal) in Europa einer Schicht Landwirten, den österreichischen Winzern, gelang, sich selbst neu zu erfinden, sich selbst neue Märkte aufzubereiten, sich selbst das Überleben zu garantieren. Das macht Österreichs Winzer heute zu selbstsicheren Unternehmern, die Innovationen offen gegenüberstehen und Tradition und Moderne vereinen.

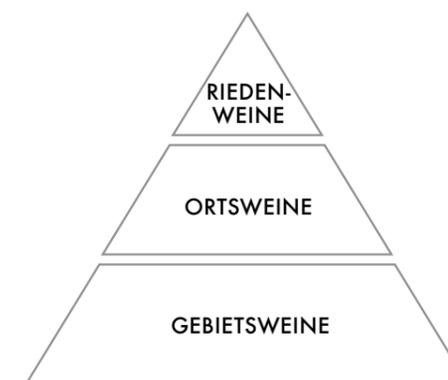
KONTROLLIERTE UND GESCHÜTZTE HERKUNFT

Eine dieser Innovationen ist das 2002 gegründete System der DAC-Weine. DAC bedeutet „Districtus Austriae Controllatus“, das Kürzel garantiert kontrollierte und geschützte Herkunftsgebiete. Das DAC-System wurde ins Leben gerufen, um erstmals in der Geschichte des österreichischen Weinbaus die Herkunft der Weine über die jeweilige Rebsorte zu stellen. Das DAC-System wurde ins Leben gerufen, um typische Weine einer Region unter einer gemeinsamen Marke zusammenzufassen. Das DAC-System wurde ins Leben gerufen, um auch größere Mengen Wein mit einer zuordenbaren Stilistik zu keltern. Das DAC-System sorgt für Sicherheit und dient den Konsumenten, den Händlern und nicht zuletzt den Winzern selbst, die endlich Statuten vorweisen können, die die Heimat ihrer Weine und die Typizität ihrer Region belegen.

Ein DAC entsteht, wenn ein regionales Komitee Winzer und Weinändler zu einem gemeinsamen Gründungsvorgang vereint. Es wird ein Papier erstellt, das die Gremien durchwandert. Nach dem Absegnen durch die verantwortlichen Stellen wird der finale Text vom Landwirtschaftsminister unterzeichnet und so in den Gesetzesrang erhoben. Dieser bürokratische Durchlauf – er mag langwierig und nervend erscheinen – dient zu guter Letzt dazu, dass DAC-Gebiete keine unklaren Konstrukte bleiben, sondern juristisch verbindliche Vereinbarungen sind, die über maximale Schlagkraft verfügen.

Die Steiermark hat drei DAC-Gebiete, die alle drei singulär gegründet wurden und nachfolgend im Detail beschrieben werden: die Gebiete Südsteiermark^{DAC}, Weststeiermark^{DAC} und Vulkanland Steiermark^{DAC}.

DIE STEIRISCHE WEIN-PYRAMIDE



In der hier gezeigten Pyramide werden die Einteilung der Weine wie auch die Besonderheiten ihrer Herstellung aufgeführt. Die drei DAC-Gebiete der Steiermark stehen alle zusammen und jedes für sich für singuläre, individuelle, verschieden gewichtige und von der Gesamtheit des jeweiligen Terroirs geprägte Qualitätsweine: die Handarbeit fürsorglicher, nachhaltiger und landschaftsverantwortlicher Winzer. Die steirischen DAC-Gebiete sind die einzigen DAC-Gebiete Österreichs, in welchen die Handlese der Trauben verpflichtend vorgeschrieben ist und in welchen die Orts- und Riedenweine im Vordergrund stehen.

DIE GEBIETSWEINE

Die erste, breiteste und umfassendste Stufe der steirischen DAC-Pyramide: Das sind die DAC-Gebietsweine.

Die DAC-Gebietsweine sind die jungen, frischen und primärfruchtigen Weine aus den drei gelisteten DAC-Regionen Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark. Sie sollen jeweils einen ersten, geordneten Eindruck des gesamten Terroirs (also Böden, Klima, Keller und Handwerk) der jeweiligen Region geben und die jeweilige Rebsorte oder die Rebsorten einer etwaigen Cuvée in der größtmöglichen Klarheit geschmacklich abbilden.

Die Gebietsweine sind Botschafter eines leichten und schwerelosen Weingenusses, sie müssen unbedingt trockene Weine sein und dürfen nur vier Gramm Restzucker pro Liter enthalten. Alle Gebietsweine werden erst nach einer mehrwöchigen Lagerzeit in Tank und Flasche jeweils am 1. März des Folgejahres (das Jahr nach der Ernte) auf den Markt gebracht. Als Ausnahme – weil es sich hierbei um Weine handelt, die besonders frisch eine geschmackliche Attraktion darstellen – dürfen Gebietsweine der Sorte Welschriesling sowie der weststeirische Schilcher (Sorte: Blauer Wildbacher), so der Winzer will, unmittelbar nach Erhalt der Prüfnummer (ab Mitte Dezember) in den Handel kommen.

DIE FRISCHEN UND FRUCHTIGEN WEINE DER STEIERMARK

Die beliebten „Steirischen Junker“, jene Jungweine, die alljährlich die ersten Boten des jeweiligen Jahrgangs sind, fallen nicht unter die DAC-Gebietsweine, sie werden als Weine ohne DAC-Zuordnung öffentlich gemacht und verkauft.

Wiewohl die steirischen DAC-Gebietsweine frische und fruchtige Weine sind und stets dazu gedacht bleiben, im Folgejahr des Erntejahres ausgetrunken zu sein, zeigen manche Exemplare dieser Weine eine erstaunliche Lagerkapazität. Es ist also dem vergnüglichen Experiment geschuldet, ein paar dieser Weine auch über den

empfohlenen Zeitraum hinaus im Keller aufzubewahren und ihre geschmacklich durchaus finessenreiche Alterung zu beobachten. So erzählen diese DAC-Gebietsweine dann auch von der Kraft und Stabilität selbst junger, frischer und fruchtiger steirischer Weine.

Zugelassene Rebsorten: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer und Schilcher (Blauer Wildbacher, nur Weststeiermark), sowie aus diesen Sorten erstellte Cuvées.



Die zweite, schmälere und in der Breitenwirkung bedeutsamste Stufe der steirischen DAC-Pyramide: Das sind die DAC-Ortsweine.

Die steirischen DAC-Ortsweine sind jene Weine, die das Lokale und Regionale aller drei steirischen Weinbaugebiete, Südsteiermark, Vulkanland Steiermark und Weststeiermark, geschmacklich abbilden. Die steirischen DAC-Ortsweine sind auch dazu gedacht, die Unterschiede der jeweiligen Gemeinden und Anbaugenden in Wein zu fassen; in Weinen zu erklären, die von den jeweiligen Böden, den kleinklimatischen Verhältnissen und mitunter auch von den Leitsorten mancher Weininseln erzählen. Die steirischen DAC-Ortsweine sind Botschafter der oft nicht zur Gänze bekannten, satten Vielfalt des Weinbaus dieses Bundeslandes.

Die steirischen DAC-Ortsweine sind trockene Weine, sie dürfen maximal vier Gramm Restzucker pro Liter haben. Ausnahmen – weil der Fruchtzucker integrativer Bestandteil des Charakters dieser Weine ist – bilden die Traminer aus Klöch, die auch halbtrocken, bzw. ab Erreichen der Prädikatsstufen (Auslese etc.) ohne Restzuckergrenze als DAC-Ortsweine auf den Markt gebracht werden.

Steirische DAC-Ortsweine werden erst ab dem 1. Mai des Folgejahres der Ernte – nach einer mehrmonatigen Lagerzeit im Tank, im Fass und auf den Flaschen ausgeliefert. Ausgenommen hier – weil ein früheres Veröffentlichungsdatum dem Charakter der Weine entspricht – ist der weststeirische Schilcher. Er darf als DAC-Ortswein bereits am 1. Februar des Folgejahres der Ernte in den Verkauf gelangen.

Die einzelnen Gemeinden der DAC-Ortsweine sind: Südsteiermark^{DAC}: Kitzeck-Sausal, Eichberg, Leutschach, Gamlitz und Ehrenhausen.



Vulkanland Steiermark^{DAC}: Oststeiermark, Riegersburg, Kapfenstein, St. Anna, Tieschen, Klöch, Straden und St. Peter.

Weststeiermark^{DAC}: Ligist, Stainz, Deutschlandsberg und Eibiswald.

Zugelassene Rebsorten: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer und Schilcher (Blauer Wildbacher, nur Weststeiermark), sowie aus diesen Sorten erstellte Cuvées (außer Blauer Wildbacher).

Bei den Ortsweinen haben sich Leitsorten herauskristallisiert. Diese finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Süd Steiermark^{DAC}



Südsteiermark^{DAC} hat fünf Anbauggebiete.

Hier sind sie von Nord nach Süd geordnet:

KITZECK-SAUSAL

DIE GEMEINDEN

Kitzeck im Sausal, Lang, Lebring-St. Margarethen, St. Andrä-Höch, St. Nikolai im Sausal und Tillmitsch. Von der Gemeinde Gleinstätten die Katastralgemeinde Sausal bei Pistorf. Von der Gemeinde Heimschuh die Weinbauflächen links der Sulm. Von der Gemeinde Leibnitz die Katastralgemeinden Grottenhofen, Kaindorf an der Sulm und Kogelberg.

ANBAUFLÄCHE

419 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Riesling

BÖDEN

Vorwiegend Schieferböden (rot, blau-schwarz, grün sowie grau), entstanden aus kristallinem Schiefergestein. Vereinzelt Kalksteinböden (Leithakalk; östlicher Randbereich (St. Nikolai/Sausal)).

LANDSCHAFT

Die Region Kitzeck-Sausal ist der nördlichste Teil der Südsteiermark und zu den nahen Alpen hin offen. Das Gebiet Kitzeck-Sausal ist aus erdgeschichtlich wesentlich älteren Gesteinen aufgebaut als die der umgebenden Hügellandschaft des Beckens. Sie entstanden im Erdaltertum und gehören der Ostalpinen Einheit an, die hier aus den Beckenablagerungen in einem Schwellenbereich herausragt, als eines der östlichsten Vorkommen. Das Landschaftsbild ist hier deshalb etwas

rauer. Die Höhendifferenzen vom höchsten Punkt der jeweiligen Hügel bis zur Talsohle betragen meist über 200 Höhenmeter. Die Weingärten befinden sich größtenteils auf Höhenlagen von 380 bis 650 Höhenmeter, was zu einer guten Durchlüftung der Reben beiträgt und sie nicht mit dem Morgennebel in Kontakt kommen lässt. Die steilsten Rieden, mit einer Hangneigung von über 70 Prozent in Kitzeck-Sausal, können fast ausschließlich nur händisch bewirtschaftet werden.

STILISTIK

Die Vegetationsdauer ist in Kitzeck-Sausal länger als im Rest der Südsteiermark, die Ernte erfolgt durchschnittlich eine bis zwei Wochen später. Die kargen Schieferböden geben den Weinen eine kühle, würzige und straffe Mineralität.

GAMLITZ

DIE GEMEINDEN

Gamlitz mit Ausnahme der Katastralgemeinde Sulz. Von der Gemeinde Ehrenhausen an der Weinstraße die Katastralgemeinde Unterlupitscheni. Von den Gemeinden Leibnitz und Wagner die Weinbauflächen rechts der Sulm.

ANBAUFLÄCHE

693 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Muskateller

BÖDEN

Vorwiegend Sand- & Schotterböden, entstanden aus sandigem und schottrigem Ausgangsmaterial; vereinzelt Kalkmergelböden (östlicher Bereich).

LANDSCHAFT

Das Weinbaugebiet Gamlitz ist eine sanft hügelige Landschaft mit steilen Weingärten, Streuobstwiesen und kleinen Mischwäldern. Die Weingärten liegen zwischen 320 und 550 Meter Seehöhe, die Ausrichtung reicht von Ost über Süd nach West. Teils gibt es warme und windgeschützte Kessellagen, teils erheben sich exponierte steile Hügel (sogenannte „Kogel“) über die anderen Teile der Landschaft. Es gibt zwei Bäche in Gräben (Steinbachgraben und Kranachgraben), die Einfluss auf das Kleinklima nehmen und den Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperatur verstärken; ein Umstand, der zu vermehrter Fruchtausprägung in den Trauben führt.

STILISTIK

In den warmen und kesselförmigen Rieden entsteht ein reichhaltiges und reifes Fruchtaroma (gelbe und rote Früchte), das besonders beim Sauvignon Blanc zu sehr ausdrucksstarken Weinen führt. Zart vegetabile Aromen entwickeln sich hier in den kühleren Rieden ab 400 Meter Seehöhe. Die Gelben Muskateller sind auf den warmen, wasserdurchlässigen Sand- und Schotterböden von ihrer bestimmenden Kräuterwürze (Wiesenkräuter) geprägt. Die Weine sind am Gaumen finessenreich und detailreich im Geschmack.

EICHBERG

DIE GEMEINDEN

Arnfels mit den Katastralgemeinden Arnfels und Maltschach. Leutschach an der Weinstraße mit den Katastralgemeinden Eichberg-Trautenburg und Kranach. Von der Gemeinde St. Johann/Saggautal die Katastralgemeinden Eichberg-Arnfels und St. Johann/Saggautal. Von der Gemeinde Großklein die Katastralgemeinden Oberfahrenbach, Nestelberg, Nestelberg bei Großklein und Mattelsberg. Von der Gemeinde Heimschuh die Katastralgemeinden Nestelberg bei Heimschuh und Unterfahrenbach.

ANBAUFLÄCHE

355 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Gelber Muskateller

BÖDEN

Leichte Schotter- und Sandböden aus Flussablagerungen bzw. Sandstein.

LANDSCHAFT

Die Hügelkette des Eichbergs liegt zwischen Gamlitz und Leutschach auf 450 bis 600 Meter Seehöhe und ist von steilen, exponierten Lagen mit hohen Kuppen gekennzeichnet. Die Weingartenflächen umgeben oft kühlende Wälder, die Nähe zur Koralpe trägt ihr Weiteres zu den hier auftretenden kühlen Kleinklimata bei.

STILISTIK

Die Trauben reifen aufgrund der Seehöhe und der kühlen Ausprägung des Klimas sehr spät, die Weine sind in der Aromatik frisch-würzig und finessenreich und zeichnen sich durch einen moderaten Alkoholgehalt aus.

EHRENHAUSEN

DIE GEMEINDEN

Ehrenhausen an der Weinstraße mit Ausnahme der Katastralgemeinde Unterlupitscheni. Von der Gemeinde Gamlitz die Katastralgemeinde Sulz. Von der Gemeinde Straß die Weinbauflächen rechts der Mur.

ANBAUFLÄCHE

426 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Morillon

BÖDEN

Vorwiegend mittelschwere bis schwere Kalkböden (Leithakalk, ugs. auch als Korallenkalk bezeichnet); Ausgangsmaterial Kalkstein. Teilweise Opokböden (Kalkmergel; südwestlicher Bereich).

LANDSCHAFT

Ehrenhausen ist die südöstlichste Ortslage in der Südsteiermark. Angrenzend an die pannonische Tiefebene und an die Mur erheben sich mächtige Weinberge aus Korallenkalk und Kalkmergel. Die nach Süden hin ausgerichteten, steilen Weinberge öffnen sich breit gefächert in jede Richtung und liegen auf etwa 300 bis 530 Meter Seehöhe.

STILISTIK

Die tief wurzelnden Reben wachsen unter kargen Bedingungen und lassen die Trauben langsam und harmonisch reifen. Die Weine brillieren mit feingliedrigen Zitrusnoten, mit Strukturlänge am Gaumen sowie mit reifer Säure und einem salzigen wie feinwürzigen Abgang.

LEUTSCHACH

DIE GEMEINDEN

Die Gemeinde Leutschach an der Weinstraße mit Ausnahme der Katastralgemeinden Kranach und Eichberg-Trautenburg.

ANBAUFLÄCHE

631 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Muskateller

BÖDEN

Vorwiegend schwere Kalkmergelböden (ugs. als Opok bezeichnet), teilweise durchzogen von Schotterbänken; Ausgangsmaterial Kalkstein.

LANDSCHAFT

Die Weingärten Leutschachs zählen zu den südlichsten Rieden der Steiermark und stehen zwischen 380 und 570 Höhenmeter im Hang. In Leutschach überwiegen südausgerichtete Kessellagen mit östlichen sowie westlichen Ausläufern und Hangneigungen von bis zu 75 Prozent. Das Anbauggebiet prägen warme Aufwinde, welche auf kühle Luftströme der westlich gelegenen Koralpe treffen. Diese klimatische Situation ergibt hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und führt fast zu einem kompletten Fehlen jeglichen Nebels.

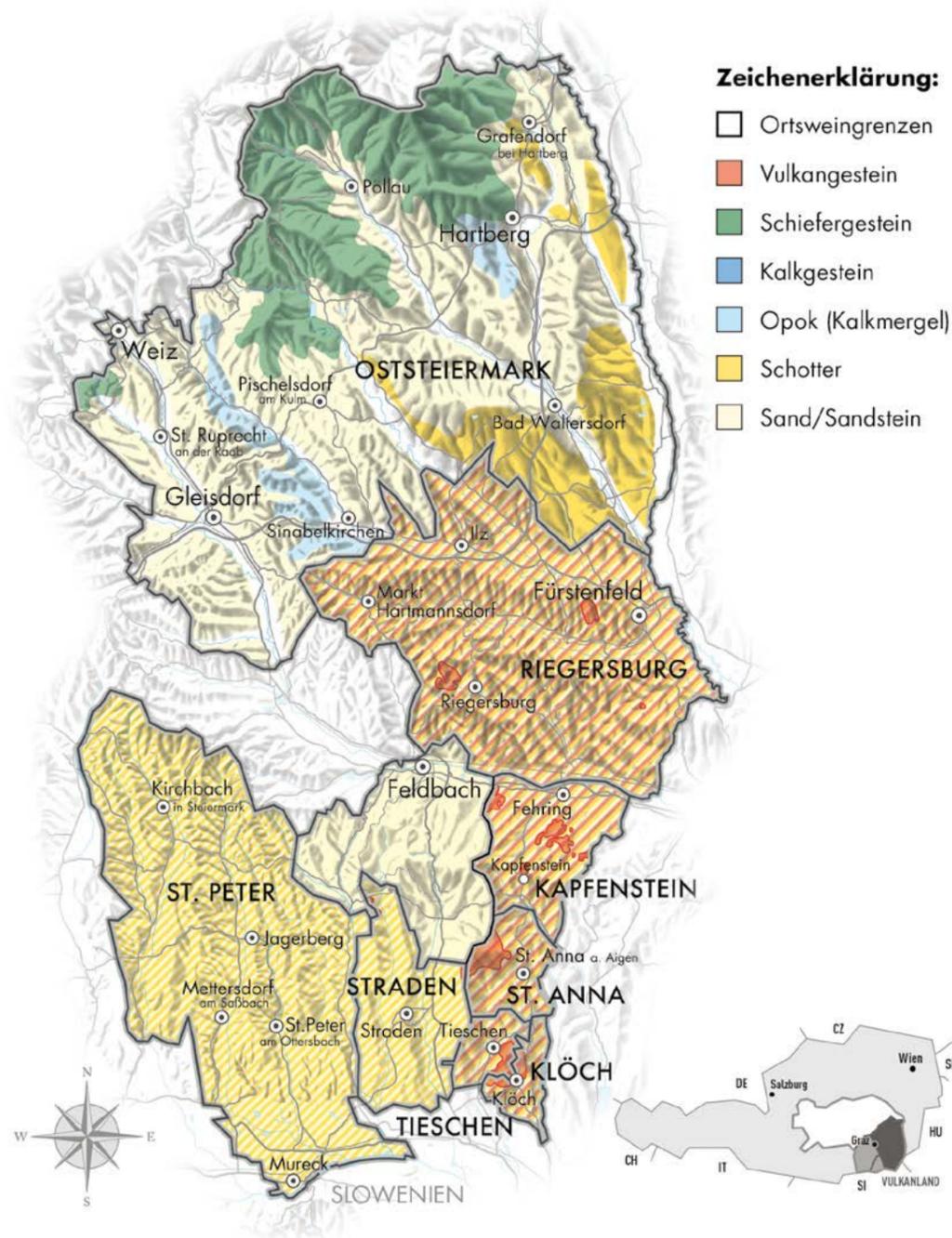
STILISTIK

Die Kalkmergelböden und die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind für eine würzige, vielfältige Aromenbildung auch dunkler Aromen verantwortlich. Die Weine sind in ihrer Struktur kräftig und saftig.



Hinter jedem zweiten Hügel eine Buschenschank: So lässt sich's in der Steiermark gut leben.

Vulkanland Steiermark^{DAC}



Vulkanland Steiermark^{DAC} hat acht Anbaugebiete.

Hier sind sie von Nord nach Süd geordnet:

OSTSTEIERMARK

DIE GEMEINDEN

Die Bezirke Hartberg-Fürstenfeld und Weiz nördlich des Ilzbaches – ohne die Gemeinden Loipersdorf, Fürstenfeld, Söchau, Großwilfersdorf, Ilz, Ottendorf a. d. Rittschein und Markt Hartmannsdorf

ANBAUFLÄCHE

325 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Weißburgunder

BÖDEN

Vorwiegend verwittertes Vulkan-
gestein (Basalt und Tuff); Sediment-
böden (Schotter (Flussablagerungen),
Sand und Ton (Meeresablagerun-
gen)); Schieferböden (nördlicher Be-
reich).

LANDSCHAFT

Eingebettet in eine Vielzahl von
Obstkulturen findet man den Wein-
bau hier weit verstreut in vielen, oft
pittoresken Kleinstlagen. Die lieb-
liche und heterogene Landschaft
bildet den nördlichen Teil des Vul-
kanlandes und beschließt das Wein-
baugebiet an den Hängen des voral-
pinen Ringkogels, wo die Reben auf
sehr exponierten Höhenlagen bis
570 Meter stehen.

RIEGBERSBURG

DIE GEMEINDEN

Loipersdorf, Fürstenfeld, Söchau,
Großwilfersdorf, Ilz, Ottendorf
a. d. Rittschein, Markt Hartmanns-
dorf, Riegersburg, Unterlamm und
Fehring mit den Katastralgemein-
den nördlich der Raab: Tiefenbach,
Oedgraben, Stang, Habegg, Hatzen-
dorf, Hohenbrugg, Weinberg, Johns-
dorf

ANBAUFLÄCHE

298 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Weißburgunder

BÖDEN

Vorwiegend Sedimentböden (Schot-
ter (Flussablagerungen), Sand und
Ton (Meeresablagerungen)); Verwit-
tertes Vulkan-
gestein (vorwiegend
Tuff).

LANDSCHAFT

Die Riegersburg, eine über die Epo-
chen ausgebaute Wehranlage aus
dem 11. Jahrhundert, dominiert hier
in extrem eindrucksvoller Weise
das Erscheinungsbild der Region,
die sie überragt. Das dazugehörige,
die Burg umgebende Ortsweingebiet
befindet sich in der Mitte des Vul-
kanlandes und wird im Süden vom
Raabtal und nördlich vom Feistritz-
tal begrenzt. Bedingt durch steil
abfallende Hänge, durchzogen von
Bächen und Flüssen, entstehen hier
zahlreiche, kleinklimatisch begüns-
tigte Weinberge.

KAPFENSTEIN

DIE GEMEINDEN

Kapfenstein und Fehring mit den
Katastralgemeinden südlich der
Raab: Pertlstein, Höflach, Fehring,
Schiefer, Petersdorf I, Petzelsdorf
und Burgfeld

ANBAUFLÄCHE

73 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Weißburgunder

BÖDEN

Vorwiegend verwittertes Vulkan-
gestein (Basaltuff) mit der Besonde-
rheit der Olivin-Einsprengsel (basi-
sches Tiefengestein, entstanden aus
Magma); Sedimentböden (Schotter
(Flussablagerungen), Sand und Ton
(Meeresablagerungen)).

LANDSCHAFT

Der Ort Kapfenstein liegt zwischen
Bad Gleichenberg und Fehring und
wird geologisch und landschaftlich
vom Hochplateau des erloschenen
Kapfensteiner Vulkans mit dem dort
errichteten markanten Schloss aus
dem 11. Jahrhundert dominiert. Zwi-
schen Schloss Kapfenstein und Feh-
ring befindet sich der steil anstei-
gende Kuruzzenkogel, der zweite
Vulkankegel der kleinen Region. Im
Nordwesten rund um Schloss Bert-
holdstein steigt das Gelände noch-
mals an, bevor es bis zur Sohle des
Raabtales abfällt, das die nördliche
Grenze der Ortslage bestimmt.

ST. ANNA

DIE GEMEINDE

St. Anna / Aigen

ANBAUFLÄCHE

140 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Morillon

BÖDEN

Sedimentböden, teilweise kalkhaltig (Schotter (Flussablagerungen), Sand und Ton (Meeresablagerungen)); verwittertes Vulkangestein (Basalt und Tuff; v.a. westlicher Bereich).

LANDSCHAFT

Der Ort St. Anna liegt in 403 Meter Seehöhe auf einem Rücken aus Tonmergel, Sand und Kies, von dem man auf den Großteil der Weingärten blickt, die unter dem Kalkkegel gedeihen. Dieser markante Hügel, der Stradener Kogel, ist einer der größten erloschenen Vulkane in der Region. Er ist eine Wetterscheide und schützt die Weingärten vor den kühlenden Wettereinflüssen des mittellapinen, steirischen Nordens. Der Großteil der Weingärten liegt zwischen 300 und 390 Meter Seehöhe – in Frutten-Gießelsdorfberg sogar bis 460 Meter. Das Gebiet grenzt im Osten an das Südburgenland, im Südosten an Slowenien.

STRADEN

DIE GEMEINDEN

Die Gemeinde Straden inkl. der Gemeinden bis zum Gnasbach im Westen und die nördlichen Teile der Gemeinde Deutsch Goritz, dazu kommen Krobathen, Unterspitz, Oberspitz, Haselbach, Poppendorf, Ebersdorf, Grabersdorf und Trössing östlich des Gnasbaches.

ANBAUFLÄCHE

166 Hektar

LEITSORTEN

Grauburgunder & Sauvignon Blanc

BÖDEN

Vorwiegend tiefgründigere Sedimentböden, teilweise kalkhaltig (Schotter (Flussablagerungen), Sand und Ton (Meeresablagerungen)); verwittertes Vulkangestein (Basalt und Tuff).

LANDSCHAFT

Die Ortslage Straden liegt in der südlichen Hälfte des Weinbaugebietes Vulkanland und wird von den sanften Hügeln einer ursprünglichen Schotterebene sowie den Ausläufern eines ehemaligen Vulkanes am Stradener Kogel geprägt. Die Weingärten liegen inselartig verstreut zwischen 280 und 440 Höhenmeter auf steilen Hängen und Hochplateaus rund um den historischen Marktplatz von Straden. Die Ausrichtung der Rebstöcke reicht von Ost über Süd nach West.

ST. PETER

DIE GEMEINDEN

St. Peter am Ottersbach, Mureck, Mettersdorf, Schwarzautal, Jagerberg, St. Stefan im Rosental, Kirchbach-Zerlach, Pirching am Traubenberg, zusätzlich die Katastralgemeinden Baumgarten, Unterauersbach, Raning, Aug-Radisch und Trössing westlich des Gnasbaches, Hofstätten, Schrötten (Gemeinde Deutsch Goritz), Weinburg, Siebing, St. Nikolai ob Draßling (Gemeinde St. Veit in der Südsteiermark).

ANBAUFLÄCHE

125 Hektar

LEITSORTEN

Sauvignon Blanc & Weißburgunder

BÖDEN

Vorwiegend Sedimentböden, teilweise kalkhaltig (Schotter (Flussablagerungen), Sand und Ton (Meeresablagerungen)).

LANDSCHAFT

Die Ortslage St. Peter liegt im Südwesten des Weinbaugebietes Vulkanland und ist von sanften Hügeln und Tälern mit hügeligen bis steilen Weingärten, Obstgärten, Wäldern und Feldern geprägt – ein ausgiebiges und beispielhaftes Land traditioneller, gemischter Landwirtschaft.

TIESCHEN

DIE GEMEINDE

Tieschen

ANBAUFLÄCHE

97 Hektar

LEITSORTEN

Burgundersorten (Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, die meistens als Cuvée in die Flaschen gefüllt werden) & Sauvignon Blanc

BÖDEN

Vorwiegend verwittertes Vulkangestein (Basalt und Tuff); Sedimentböden (Schotter (Flussablagerungen), Sand und Ton (Meeresablagerungen)).

LANDSCHAFT

Die Weingärten liegen rund um das Steintal an den Hängen der Ausläufer ehemaliger Vulkane und blicken zum Ort Tieschen hin. Das Ortsweingebiet prägt eine vielfältige, hügelige Kulturlandschaft und eine Vielfalt von Bodentypen.

KLÖCH

DIE GEMEINDE

Klöch

ANBAUFLÄCHE

179 Hektar

LEITSORTEN

Traminer (Gewürztraminer, Gelber Traminer, Roter Traminer) & Sauvignon Blanc

BÖDEN

Vorwiegend verwittertes Vulkangestein (insbesondere Basalt, aber auch Tuff mit unterschiedlich großen Einsprenglingen), teilweise sehr eisenhaltig.

LANDSCHAFT

Klöch liegt im südöstlichen Teil des Vulkanlandes. Die Weingärten gruppieren sich rund um einen erloschenen Vulkan, den heutigen Klöchberg, und liegen auf den Hochplateaus und auf den Abhängen der massiv vulkanisch geprägten Umgebung. Die Zentren des Anbaugebietes sind die Rieden Klöchberg und Hochwarth.

Wenn in den Weinbergen zwischen den Rebzeilen Schafe weiden, ist das eine gute Botschaft: Hier wird Chemie nur dann eingesetzt, wenn es wirklich nicht mehr anders geht.

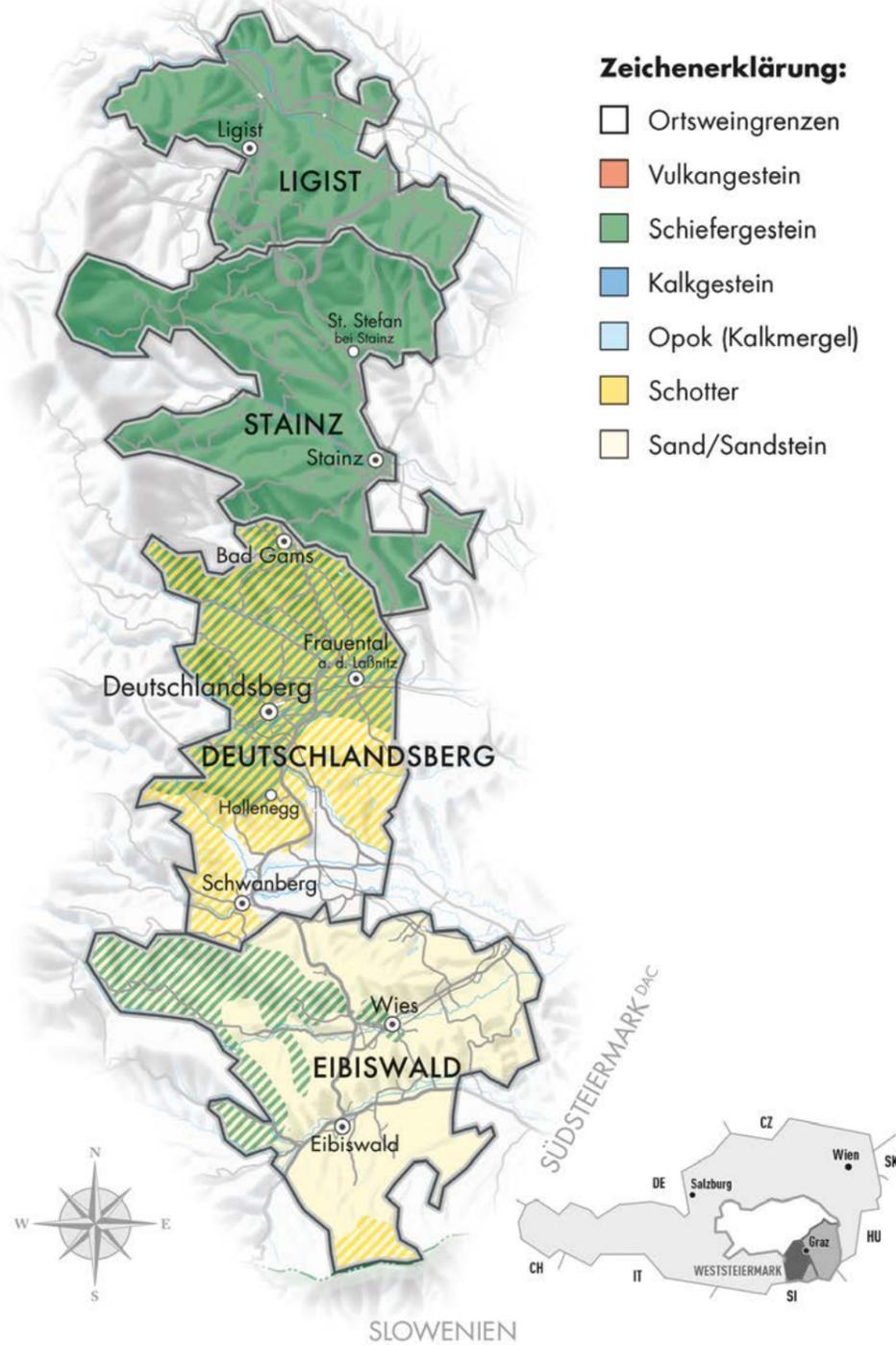
BESONDERHEITEN DES VULKANLANDES

In den südlich von Kapfenstein gelegenen Anbaugebieten finden sich die unterschiedlichsten Arten von Böden. Wobei die klimatischen Verhältnisse allerdings ziemlich gleich bleiben. Das illyrische Klima ist hier deutlich durch pannonische Einflüsse gekennzeichnet, das bedeutet, dass man hier die trockensten und heißesten Lagen der gesamten Steiermark findet. Die Bodenarten indessen wechseln stark von kalkhaltig zu nahezu kalkfreien Böden. Sie sind da und dort geprägt von sandigem, dann wieder tonigem Erdmaterial, sowie von schottrigen und vulkanischen Ablagerungen. Die Bodenformationen ziehen sich wie eine Marmorierung durch die Weinlandschaften. Jede Riede ist anders, jeder Wein individuell und unverwechselbar.

Schließlich spielt auch noch das Klima für die Stilistik des Weines eine wesentliche Rolle. Besonders das Gebiet der Oststeiermark unterscheidet sich klimatisch relativ stark vom südlichen Teil des Vulkanlandes. Es ist die Nähe zum steirischen Randgebirge, welche Weinbaulagen öfter von Gewittern heimsuchen lässt, andererseits aber auch für gemäßigtere Temperaturen sorgt.



West Steiermark^{DAC}



Die Weststeiermark^{DAC} hat vier Anbauggebiete.

Hier sind sie von Nord nach Süd geordnet:

LIGIST

DIE GEMEINDEN

Von der Gemeinde Ligist die Katastralgemeinden Ligist, Grabenwarth und Steinberg. Von der Gemeinde Krottendorf-Gaisfeld die Katastralgemeinden Krottendorf, Gaisfeld und Gasselberg. Von der Gemeinde Söding-St. Johann die Katastralgemeinden Hausdorf, Köppling, Pichling bei Mooskirchen und Moosing. Von der Gemeinde Mooskirchen die Katastralgemeinden Stögersdorf, Fluttendorf, Neudorf bei Mooskirchen und Gießenberg

ANBAUFLÄCHE

50 Hektar

LEITSORTEN

Blauer Wildbacher (meist als Schilcher angebaut) & Sauvignon Blanc

BÖDEN

Vorwiegend Gneisböden, entstanden aus kristallinem Schiefergneisgestein.

LANDSCHAFT

Das Ortsweingebiet Ligist befindet sich im nördlichen Teil des Anbaugebietes Weststeiermark, rund 25 Kilometer südlich von Graz. Die Landschaft zeichnen sanfte Hügel bis hin zu Weinbau in extremen Steillagen. Die Weingärten liegen an den Ausläufern des Reinischkogels; einige Reben stehen hier sogar auf 650 Meter Seehöhe. Die Burg Ligist ist das Ausflugszentrum der Region.

STILISTIK

Auf den kargen Gneis- und Schieferböden sowie unter dem Einfluß der kalten Fallwinde der Koralpe entstehen Weine mit vielschichtiger Frucht und einer vibrierenden Mineralität.

STAINZ

DIE GEMEINDEN

Von der Gemeinde St. Stefan ob Stainz die Katastralgemeinden Greisdorf, Gundersdorf, Grubberg, Steinreiß, Lemsitz, St. Stefan, Zirknitz und Pirkhof. Von der Gemeinde Stainz die Katastralgemeinden Sierling, Teufenbach, Gamsgebirg, Kothvogel, Stainz, Rassach und Herbersdorf. Von der Gemeinde Deutschlandsberg die Katastralgemeinden Vochoera am Weinberg, Mitteregg und Hohenfeld

ANBAUFLÄCHE

196 Hektar

LEITSORTEN

Blauer Wildbacher (meist als Schilcher angebaut) & Sauvignon Blanc

BÖDEN

Vorwiegend (harte, plattige) Gneisböden, entstanden aus kristallinem Schiefergneisgestein.

LANDSCHAFT

Das Ortsweingebiet Stainz ist das Zentrum des Weinbaugebietes Weststeiermark. Am Südausläufer des Rosenkogels und Reinischkogels thront das bekannte Schloss Stainz. Hier wachsen die Reben auf steilen Hängen bis 600 Meter Seehöhe.

STILISTIK

Auf den kargen Gneis- und Schieferböden sowie unter dem Einfluß der kalten Fallwinde der Koralpe entstehen Weine mit vielschichtiger Frucht und einer vibrierenden Mineralität.

DEUTSCHLANDSBERG

DIE GEMEINDEN

Von der Gemeinde Deutschlandsberg die Katastralgemeinden Gersdorf, Feldbaum, Müllegg, Sulz, Bösenbach, Unterlaufenegg, Gams, Bergegg, Wildbachdorf, Wildbach, Hinterleiten, Oberlaufenegg, Burgegg und Warnblick. Von der Gemeinde Frauental die Katastralgemeinden Schamberg, Zeierling und Gleinz. Von der Gemeinde Schwanberg die Katastralgemeinden Hohlbach, Hollenegg, Trag, Aichegg, Neuberg, Mainsdorf und Schwanberg. Von der Gemeinde St. Peter im Sulmtal die Katastralgemeinden Moos und St. Peter im Sulmtal

ANBAUFLÄCHE

124 Hektar

LEITSORTEN

Blauer Wildbacher (meist als Schilcher angebaut) & Sauvignon Blanc

BÖDEN

Vorwiegend Gneisböden, entstanden aus kristallinem Schiefergneisgestein (nördlicher Bereich); lehmige Sand- und Schotterböden (südlicher Bereich).

LANDSCHAFT

Das Ortsweingebiet Deutschlandsberg liegt mittig im Anbauggebiet Weststeiermark. Die Weingärten befinden sich an den Ausläufern der Koralpe. In Deutschlandsberg stehen die Reben auch in den tiefst gelegenen Weingärten (380 Meter bis zu 600 Meter Seehöhe) der Region. Die mächtige, mittelalterliche und in der frühen Neuzeit baulich ergänzte Burg Deutschlandsberg inmitten der Weinberge und am nahen Wald ist ein wild-romantisches Ausflugsziel.

STILISTIK

Auf den Gneisböden im nördlichen Bereich entstehen Weine mit einem sehr ausgeprägten Primärbukett. Die Schilcher sind hier tendenziell heller. Auf den Sand- und Schotterböden im südlichen Teil von Deutschlandsberg hingegen entfalten sich die Sekundäraromen in den Weinen stärker: reifere bis würzigere Weinstilistiken mit vermehrten Noten saftiger Wald- und Erdbeeren. Die Säure ist meist nicht so rassig wie auf den kristallinen Böden. Die Weine sind in der Regel kräftiger in der Farbe sowie fülliger im Körper und haben mehr Gerbstoffe.



Smarte Winzerinnen, schöne Weine.

EIBISWALD

DIE GEMEINDEN

Von der Gemeinde Wies die Katastralgemeinden Limberg, Mitterlimberg, Buchegg, Gaißeregg, Wies, Pörbach, Aug, Altenmarkt, Etzendorf, Vordersdorf, Kogl, Wernersdorf und Unterfresen. Von der Gemeinde Eibiswald die Katastralgemeinden Wuggitz, Pitschgau, Haselbach, Oberlatein, Kornriegl, Feisternitz, Hörmsdorf, Sterlegg, Aichberg, Aibl und Stammeregg. Von der Gemeinde St. Martin im Sulmtal die Katastralgemeinde Pitschgauegg, Tombach, Kopreinigg, Gasseldorf, Oberhart und Bergla. Von der Gemeinde Pöfing-Brunn die Katastralgemeinden Jagerinigg und Brunn

ANBAUFLÄCHE

155 Hektar

LEITSORTEN

Blauer Wildbacher (meist als Schilcher ausgebaut) & Sauvignon Blanc

BÖDEN

Vorwiegend lehmige Sand- und Schotterböden sowie Gneisböden, entstanden aus kristallinem Schiefergneisgestein.

LANDSCHAFT

Das Ortsweingebiet Eibiswald liegt im südlichsten Teil des Anbaugebietes Weststeiermark. Es ist hügelig bis bergig und liegt dicht an der slowenischen Staatsgrenze. Die Reben der Weingärten stehen an den Hängen der Ausläufer der ostalpinen

Koralpe. Von Graz kommend finden die bekannte Schilcherweinstraße und der Weinbau hier ihr geologisch-klimatisches Ende.

STILISTIK

Auf den vorwiegend sandigen Böden entstehen meist reifere, würzigere Weine mit vermehrten Noten von Wald- und Erdbeeren. Die Säure ist meist niedriger und sensorisch nicht so rassig wie auf den kristallinen Böden. Die Weine sind in der Regel kraftvoller in der Farbe, fülliger im Körper und gerbstoffreicher. Auf den nordwestlich gelegenen Gneisböden entstehen eher Weine mit ausgeprägten Primäraromen und hellerer Farbigeit.

EIN AUSBLICK: DIE RIEDENWEINE

Die dritte, schmälste und qualitativ wichtigste Stufe der steirischen DAC-Pyramide: Das sind die DAC-Riedenweine.



Die Arbeit in den Steillagen des steirischen Sausals kostet Kraft und Zeit. Dennoch sind die Winzer in Kitzack privilegiert: Sie arbeiten in einer der schönsten Weingegenden der Welt.

Die Lage? In jedem Fall einzigartig.

Keine Frage, in der Steiermark entstehen große Weine. Doch zu behaupten die Winzer drehten da am großen Rad, wäre übertrieben. Vielmehr arbeiten sie - jeder für sich - in einem Mikrokosmos. Der Mikrokosmos heißt Riede und diese Parzellen sind oft besonders klein, dafür aber auch wirklich einzigartig und erinnern damit an die Lagen (Premier Cru und Grand Cru) im Burgund.

Ausrichtung, Sonneneinstrahlung, Höhe, Steilheit dieser Rieden sind so vielfältig und unterschiedlich wie die Dialekte in den kleinen Dörfern, die den Tälern der Steiermark Charakter und Heimeligkeit verleihen.

In der Regel besitzt ein Winzer eine oder auch mehrere Rieden. Manchmal teilen sich mehrere Winzer eine dieser Lagen. Und so unterschiedlich deren Herangehensweise

im Weinberg ist, so unterschiedlich sind dann auch ihre Weine. Mit Maschinen kommt man in der unwegsamen, oft ziemlich gebirgigen Gegend mit Steigungen bis zu über 80 Prozent Steigung weit. So müssen die Winzer sich den Wein mit vielen kleinen, oft mühevollen Handgriffen und vielen Kilometern täglicher Fußmärsche erarbeiten.

Dass sich dabei der eine vom anderen viel abschauen kann, ist unwahrscheinlich. Denn hier gibt es keine zwei Weinberge, die in ihrer Beschaffenheit und ihrem Klima ident wären. Jeder Winzer kommt also nicht darum herum herauszufinden, was seinen Weinberg so besonders macht, so einzigartig, und dann zu entscheiden, wie er aus diesem, seinem Boden das Beste herausholt.



Kleine Traube: groß im Geschmack. Ein echter Steirer!



Der Geschmack



der Steiermark

Steirische Weine sind bekannt für ihren **DUFT** und ihre **SAFTIGKEIT**, für ihre **WÜRZE** und ihre **MINERALITÄT**, für ihre **LEICHTIGKEIT** und ihre **SUBSTANZ**. Und steirische Weine sind extrem von ihrer Herkunft bestimmt. Vom typisch steirischen Klima, von den unterschiedlichen Winzerhänden, aber auch durch ihre Böden, die der gemeinsame Nenner sind.

Die Steirische Paraderebsorte Sauvignon Blanc zeigt, wie unterschiedlich die einzelnen Böden auf die Stilistik der Weine wirken können.

Von Gerhard Retter, Sommelier mit Steirerblut

SCHIEFER & GNEIS

Weine, die von Reben stammen, welche auf Verwitterungsböden wie Schiefer oder Gneis gedeihen, bringen meist schlanke, aber dennoch äusserst ausdrucksstarke Weine mit reichhaltigen Mineraliensalzen und einer intensiven, sortentypischen Aromatik hervor.

VULKANGESTEIN

Vulkanböden sind im Vulkanland Steiermark zu finden, wo ein eher wärmeres Klima herrscht. Die Weine haben folglich einen eher vollmundigen Körper sowie eine ausdrucksstarke Aromatik und mineralische Ausprägung.

KALKSTEIN

Kalkstein-Böden begünstigen in den Weinen eine sortentypische Aromatik sowie eine straffe, fast lineare Säurestruktur mit kreidig-weichen Texturen. Tendenziell sind Weine von kalkhaltigen Böden äußerst langlebig.

OPOK

Die Weine, die aus Trauben gekeltert sind, deren Reben auf Opok-Böden wachsen, sind meist gehaltvoll, weich bis cremig im Mund und vermitteln Wärme. Der Kalkgehalt vieler Opok-Böden bringt zudem eine sensorisch durchaus wahrnehmbare Salzigkeit der Minerale mit sich. Mit dem Kalkgehalt steigen auch die Finesse und die feine Fruchtaromatik im Wein.

SCHOTTER

Die Weine von Schotterböden haben meist eine klare, aber ausgeprägte Sortentypizität. Oft setzen sich zitrusfruchtige sowie floralen Noten durch. Die Weine tendieren zu einem ausdrucksvollen, eleganten Körper mit einer markanten Säurestruktur.

SANDSTEIN

Trauben, deren Reben auf Sand bzw. Sandstein wachsen, bringen meist elegante, aber ausdrucksvolle Weine mit einer markanten Säurestruktur hervor. Die Fruchtaromen sind meist reichhaltig und eher reif, gepaart mit viel Finesse.

DAS STEIERMARK-PRÄDIKAT: VOM BERG. MIT HAND & HERZ.

Steirische Weine sind sehr oft Bergweine. Jetzt werden sich manche Leserin und mancher Leser sicher fragen, ob denn an den steilen Felsklippen der Alpen Rebstöcke wachsen. Denn genau dort ragen ja richtig hohe Berge in den Himmel. Doch der Begriff „Berg“ gilt in der Landwirtschaft, im Weinbau, auch bei Hügeln. Und zwar dann, wenn die Weingärten eine Hangneigung von mehr als 26 Prozent haben und der Bauer, in diesem Fall der Winzer, gezwungen ist, wie ein Bergbauer zu arbeiten.

Steillagen-Weinbau bedeutet, dass man nahezu alle Tätigkeiten per Hand ausüben muss. Das Schneiden der Reben im Winter. Das Pflanzen der Reben im Frühjahr. Das Binden der Reben ebenfalls im Frühjahr. Das Mähen der Räume zwischen den Zeilen und am Stock vom späten Frühjahr bis zum späten Sommer. Die Laubarbeit am Stock im Sommer und Herbst. Dazu kommen die vielen Lesedurchgänge im Herbst, die mitunter unter Zeitdruck geschehen. Und damit ist noch nicht einmal alles aufgezählt.

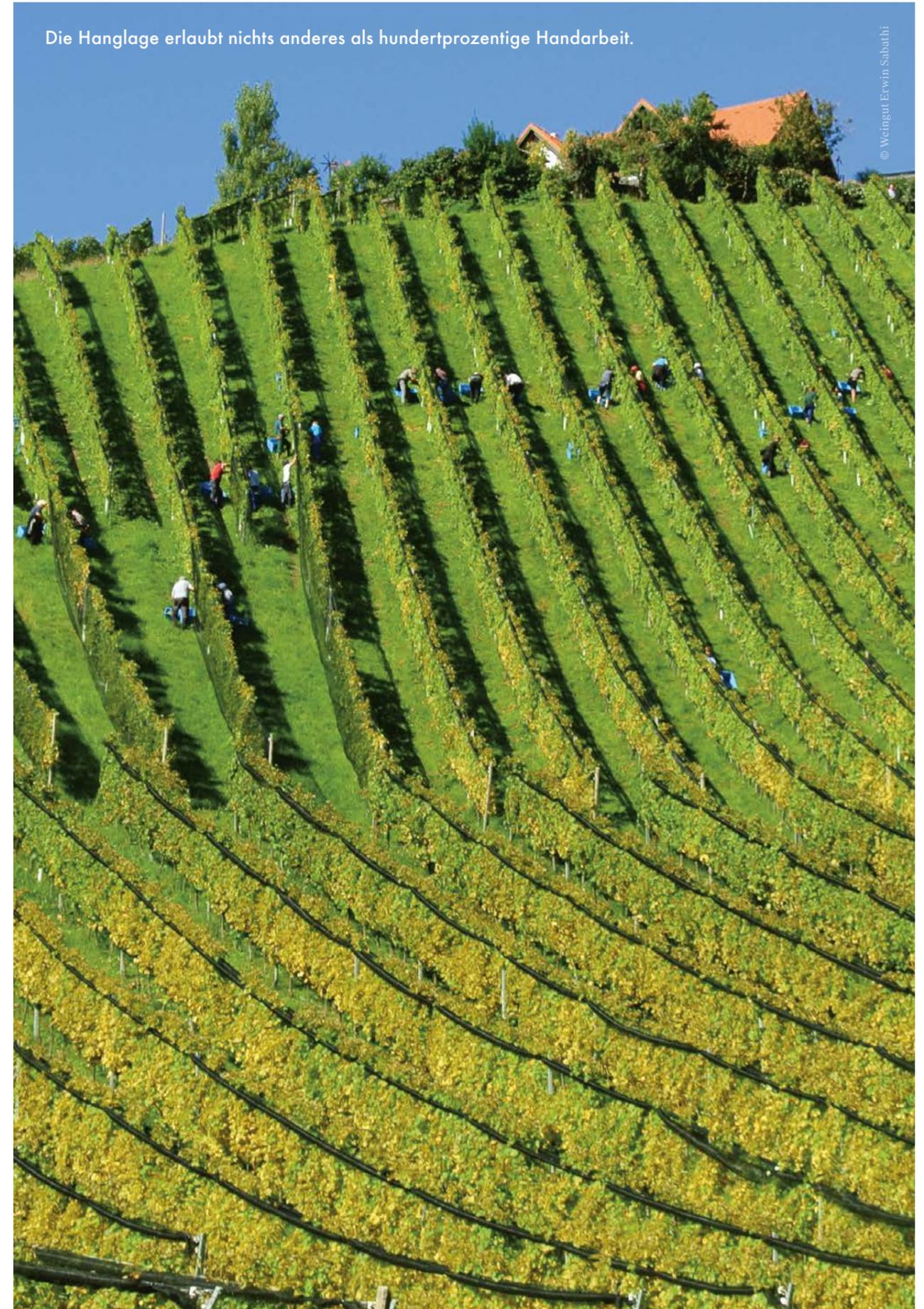
Alle diese Arbeiten müssen von Menschen verrichtet werden, die keine Höhenangst haben, die schwindelfrei und trittsicher sind. Denn wenn man in einem südsteirischen Steilhang im Winter beim Schneiden ausrutscht und fällt, dann gibt es auf teils vereistem Boden kaum ein Halten mehr, wenn es in die Tiefe geht. Mit Glück kann man einen der Rebstöcke greifen. Und ja: So etwas kommt öfter vor.

Steilhänge sind Gold wert. Auf ihre Stöcke fällt die Sonne viel gleichmäßiger und die Reben bekommen mehr Sonnenstrahlen, mehr Kilojoule ab – wie der Fachbegriff heißt. Zudem erwärmen sich die Böden stärker und bleiben beim Einfall der Dunkelheit länger warm. Wenn dann die kühlen Fallwinde der Nacht auf den Hügeln für ordentliche Temperaturunterschiede sorgen, so bringt das mehr Finesse und Delikatesse in den Wein. Steilhänge sind also keine „Bewirtschaftung, weil man sich eben der Landschaft fügen muss“, sondern eine „Bewirtschaftung, weil die Landschaft eben dafür die beste ist“.



Das Arbeiten am Steilhang bringt einen nicht gerade geringen finanziellen Mehraufwand mit sich. Maschinen bleiben außen vor, Menschen sind verpflichtend notwendig. Steilhang-Weinbau ist individueller, artisaner, traditioneller Weinbau. Und bis auf die neuen, blitzsauberen Stahlwerkzeuge (Scheren etc.) unterscheidet er sich auch in der Steiermark nicht von jenem Weinbau, wie er vor hundert oder zweihundert Jahren dortselbst im Steilhang stattfand. Mögen in der Ebene die vollautomatischen, satellitengesteuerten Erntemaschinen ihr Werk tun; auf den steirischen Steilhängen tun dieses Werk Menschen. Dieses Tun, dieser Mehraufwand, schlägt sich freilich auch in den Kosten nieder. Und wird von den Winzern in den Flaschenpreisen gering wiedergegeben. Die Frage nach den Gründen wurde mit diesen Zeilen hier beantwortet.

Die Hanglage erlaubt nichts anderes als hundertprozentige Handarbeit.



DATEN & FAKTEN

WEINBAU SEIT

800 v. Chr. (Kelten). Kultivierung des Weinbaus durch die Römer (ca. 100 v. Chr. bis 300 n. Chr.)

BEWIRTSCHAFTETE FLÄCHE

4.633 Hektar im südlichen, südwestlichen, südöstlichen und auch nordöstlichen Teil der Steiermark. Das Bundesland hält rund zehn Prozent Anteil der gesamtösterreichischen Weinbaufläche und rund sieben Prozent am österreichischen Weinmarkt. Über die Hälfte der Weingartenfläche ist Bergweingartenbau.

DAC-REGIONEN MIT JEWEILIGEN ORTSWEINEN

SÜDSTEIERMARK^{DAC} 2.563 ha

Gamlitz	712 ha
Leutschach	576 ha
Ehrenhausen	495 ha
Sausal	434 ha
Eichberg	357 ha

VULKANLAND STEIERMARK^{DAC} 1.524 ha

Oststeiermark	325 ha
Riegersburg	298 ha
Klöch	179 ha
Straden	166 ha
St. Anna/Aigen	140 ha
St. Peter/O.	125 ha
Tieschen	97 ha
Kapfenstein	73 ha

WESTSTEIERMARK^{DAC} 546 ha

Stainz	196 ha
Eibiswald	155 ha
Deutschlandsberg	124 ha
Ligist	50 ha

GEOLOGIE

Unterschiedliche Locker- und Festgesteinsgründe aus dem Ostalpin und dem Steirischen Becken. Zudem erloschene Vulkane. Die Weinbaugebiete der Steiermark liegen im Osten und Süden des Landes, wo die Zentralen Ostalpen gegen das Steirische Becken hin abfallen und unter dieses tauchen. Das Steirische Becken geht dann gegen Osten und in südöstlicher Richtung, nach Ungarn hin, seinerseits wieder in das große Pannonische Becken über.

BODENSTRUKTUREN

Im Wesentlichen gibt es sechs Bodentypen in diversen Mischformen.

SCHIEFER & GNEIS

Verwitterte Festgesteine

VULKANGESTEIN (TUFF, BASALT)

Verwitterte Festgesteine

KALKSTEIN

Fossilreiche Meeresablagerungen und Rifffalke (Leithakalk & Korallenkalk)

OPOK

Kalkmergel (auch Steirischer Schlier): Verfestigte, ehemals schlammige, meist kalkhaltige Meeres- und Seeablagerungen

SCHOTTER

Grobkönlige, teils lockere, teils verfestigte Flussablagerungen

SAND/SANDSTEIN

Lockerer Sand sowie verfestigt als Sandstein, häufig quarzhaltig

REBSORTEN

Die wichtigsten Rebsorten nach Gebiet

SÜDSTEIERMARK^{DAC}

Sauvignon Blanc, Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller, Morillon; Kitzreck-Sausal: Riesling

VULKANLAND STEIERMARK^{DAC}

Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Zweigelt, Traminer

WESTSTEIERMARK^{DAC}

Blauer Wildbacher, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Welschriesling

WICHTIGSTE WEINBAUORTE

SÜDSTEIERMARK^{DAC}

Gamlitz, Ratsch, Berghausen, Spielfeld, Leutschach, Sausal: Kitzreck, Sankt Nikolai

VULKANLAND STEIERMARK^{DAC}

Hartberg, Fürstenfeld, Kapfenstein, St. Anna am Aigen, Klöch, Straden, Bad Gleichenberg

WESTSTEIERMARK^{DAC}

Stainz, St. Stefan ob Stainz, Deutschlandsberg

BESONDERHEITEN

Die Weinbauregionen der Steiermark sind bekannt für:

Sehr geringe Ernteerträge im Vergleich zu anderen Weinbaugebieten (rd. 4.650 Liter/Hektar). Hanglagen mit mitunter extremer Neigung und anspruchsvoller Bewirtschaftung. Schutz der Sorten und ihrer Typizität seit bald 200 Jahren. Ein paar der besten Sauvignon Blancs der Welt. Chardonnay heißt hier Morillon. Die einzige Roséweinregion Mitteleuropas (Schilcherland). Handlese vorgeschrieben (DAC-Gebiete). Bekannt für junge, frische, fruchtige und sinnliche Gebietsweine, für Ortsweine mit eindrucklichem Terroir und für Lagenweine mit Kraft, Struktur und unverwechselbarer Singularität. Selbstbewusste Winzer, die Experiment und Tradition zusammenbringen und zur gültigen Moderne machen. Land, in welchem ein paar der besten Vins Naturels der Welt vinifiziert werden. Beeindruckende Kulturlandschaft. Eine der schönsten Weinregionen der Welt. Kulinarisches Weltniveau.

BETRIEBSGRÖßEN

SÜDSTEIERMARK^{DAC}

623 Betriebe, die 2.563 Hektar bewirtschaften; 4,11 Hektar/Betrieb

VULKANLAND STEIERMARK^{DAC}

1.199 Betriebe, die 1.524 Hektar bewirtschaften; 1,27 Hektar/Betrieb

WESTSTEIERMARK^{DAC}

261 Betriebe, die 546 Hektar bewirtschaften, 2,09 Hektar/Betrieb

WEINGÜTER & BUSCHENSCHANKEN

Mehr über steirische Winzer und Weinbauern, Weingüter, Buschenschanken und Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter www.steiermark.wine



PRESSESTIMMEN

„Die Steiermark ist ein kleines, aber sehr modisches Weinbaugebiet im äußersten Südosten Österreichs und hat sich mit aromatischen, lebendigen, trockenen Weißweinen beträchtlichen Ruhm geschaffen.“

Jancis Robinson MW, Weinjournalistin, „Financial Times“ & „The Oxford Companion to Wine“

„Viticulturally, the Stryrian landscape is a reincarnation of Greater Styria's powerful 19th-century persona: an engine of innovation and a cradle of vinous diversity.“

David Schildknecht, „Wine & Spirits“, „The World of Fine Wine“

„Die DAC-Regelung der Steiermark ist die schlüssigste in ganz Österreich. DAC wird hier nicht nur als Markierung verstanden, sondern ist eine klare Ursprungsbezeichnung.“

Stephan Reinhardt, „The Wine Advocate“

„Styria is replete with expressive examples of distinct differences between wines that differ significantly only in site, many of which may depend on the consistency and rock or clay content of their soils.“

David Schildknecht, „Wine & Spirits“, „The World of Fine Wine“

„Einige der besten Sauvignon Blancs der Welt werden in der Südsteiermark (...) hergestellt, während die Weißburgunder, die Chardonnays (Morillon) und sogar die Rieslinge (von den Schieferböden des Bezirks Kitzreck-Sausal) immer noch nicht den Ruf haben, den sie verdienen.“

Stephan Reinhardt, „The Wine Advocate“

„Wer einmal steirischen Wein getrunken hat, kommt nicht mehr davon los.“

Alexander Rabl, freier Autor zu den Themen Restaurant, Essen und Wein

REFERENZEN

Wir bedanken uns vielmals bei der Geologin Dr. Maria Heinrich, dem Bodenspezialisten Dr. Alois Bernhart, dem Landesweinbaudirektor Ing. Werner Luttenberger, der Landwirtschaftskammer Steiermark, Gerhard Retter und den unzähligen steirischen Winzern für ihre zahlreichen wissenswerten Geschichten über die Region und ihr Terroir.

Weitere Quellen, die wir zu Rate gezogen haben:

Bernhart, Alois; Luttenberger, Werner: Wein und Boden – Der Einfluss des Bodens auf die Geschmacksvielfalt steirischer Weine; Leopold Stocker Verlag (2003)

Brook, Stephen: The Wines of Austria; Infinite Ideas Limited (2016)

Egle, Klaus: Steirisches Weinland – Entdecken – Erleben – Genießen; Verlag Styria (2003)

Egle, Klaus: Die schönsten Weinreisen Österreichs; GourMedia (2015)

Flak, Dr. Walter: „Kann man Herkunft schmecken?“; Der Winzer (1. April 2011)

Flak, Dr. Walter, u.a.: „Einfluss verschiedener Ausgangsgesteine auf das Geschmacksprofil von Wein“; Der Winzer (7. März 2014)

Goethe, Herrmann: Ampelographie; Landesarchiv Steiermark (1878)

Goethe, Herrmann: Ampelographie; Landesarchiv Steiermark (1878; 2. Auflage)

Goode, Jamie; Harrop, Sam: „Authentic Wine“; University of California Press, Berkeley (2011)

Goode, Jamie: „The Science of Wine - From Vine to Glass“; University of California Press, Berkeley (2015)

Heinrich, Dr. Maria / Geologische Bundesanstalt FA Rohstoffgeologie: Interview (Oktober-November 2018)

Hoppmann, Dieter: Terroir – Wetter – Klima – Boden; Ulmer Verlag (2010)

Kandutsch, Florian: „Die südsteirische Weinlandschaft als Vorbild für einen zukünftigen slowenischen Weintourismus“. Master Thesis, Karl-Franzens-Universität Graz, 2016.

Katschner, Engelbert: Der Steirische Wein; Leykam (1998)

Lantschbauer, Rudolf; Barwirsch, Sepp L.: Sauvignon Blanc – Steiermark und der Rest der Weinwelt; Vinothek Verlag (2008)

Lexa, Peter; Just, Peter: Köstliche Wege von Stainz nach Maribor; Erzherzog-Johann-WeinKulturReise; Verlag Styria (2009)

Maltman, Alex: „Between A Rock and a hard place – Vineyard Soils“; The World of Fine Wine (Issue 45/2014)

Maltman, Alex: „Minerality in Wine – a geological research“; Journal of Wine research, 24:3 (2013)

ÖWM: Dokumentation Österreich; Weingartenflächen und Flächenanteile der Rebsorten (2016)

ÖWM: Schulungsunterlagen (2018)

Prettenthaler, Franz; Formayer, Herbert / Johanneum Research Forschungsgesellschaft: Studien zum Klimawandel in Österreich Band IX - Erste Analysen aus Österreich und führenden internationalen Weinanbaugebieten; Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften Wien (2013)

Robinson, Jancis: Das Oxford Weinlexikon, München, Gräfe & Unzer Verlag (2007)

Robinson, Jancis; Johnson, Hugh: World Atlas of Wine. 7. Auflage. London: Octopus Publishing (2013)

Rupperti, Evelyn: Von Klapotetz und Sauvignon – Genussgeschichten aus der Südsteiermark; Syria regional (2011)

Schwarzkogler, Ileana; Vetter, Harald: Weinkultur. Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung (1990)

Statistik Austria: „Der Grüne Bericht“ (2018) (Bioweinbau)

Weirather, Peter: Weinmagazin Steiermark; Wein Steiermark (2016)

Steinbauer, Maria: Der Schilcher und sein Land – Weingenuss auf Steirisch; Verlag Styria (2011)

Steirische Buschenschenken: Vinotheken & Weinbauern. M/N Medienverlag

Steurer, Rudolf; Siegl, Viktor: Österreichischer Weinführer; Ueberreuter (1996)

Strallhofer-Hödl, Heidele: Die Mutter der Weinstraße. Weinbau – Menschen – Buschenschenken in der Südsteiermark; Unikum-Verlag (2. Auflage 1998)

Svec, Isa: Eingeschenkt – Weinland Österreich; Österreichischer Agrarverlag / edition Wein.Pur (2012)

Trummer, Franz Xaver: Der politische Weinbau; Landesarchiv Steiermark (Wien, 1845)

Trummer, Franz Xaver: Classification & Beschreibung der im Herzogtum Steiermark vorkommenden Rebsorten; Landesarchiv Steiermark (Wien, 1841)

Trumler, Gerhard; Wagner, Christoph: Weinlandschaften in Österreich; Pichler Verlag (1999)

Weirather, Peter: Weinmagazin Steiermark; Wein Steiermark (2016)

Wilson, James E.: Terroir, Schlüssel zum Wein, Hallwag, Bern und Stuttgart (1999)

White, Robert E.: Understanding Vineyard Soils, Oxford University Press (2015)

Wohlfahrt, Josef: Weinbau Dokumentation – Der Österreichische Weinbau 1950 – 2015; Rötzer Druck (2016)

Wolf, Gery: Das Steirische Weinland; Verlag Styria (2001)

Wolf, Gery: Impressionen aus dem Steirische Weinland; AVEDA (2010)

KARTENMATERIAL:
www.oesterreichwein.at

Kartografie: Werbeagentur geografik, Graz, 18-102, 02 19, Topografische Grundlagen: © BEV, KM250R 28.02.19. Für den Karteninhalt verantwortlich: Wein Steiermark, Graz



Den Alpakas des Knappenhofs schmeckt das Gras zwischen den Rebstöcken besser als die Weine. Wobei sie vermutlich noch nicht die Gelegenheit hatten, Letztere zu probieren.

Wein
Steiermark

Hamerlinggasse 3
8010 Graz

T +43 316 80 50 14 47
F +43 316 80 50 19 97
weinsteiermark@steirischerwein.at
www.steiermark.wine

Cover-Foto
Anna Stöcher

Konzept, Design & Umsetzung
Wineadventures.de

