

Wein Steiermark

Wein vom Berg.
Mit Hand & Herz.

Ein kleiner Guide zur Kultur und Geschichte
des Weines in der Steiermark



Wein
Steiermark

Wein vom Berg.
Mit Hand & Herz.

Mit den steirischen Winzern geht es bergauf, bergab, bergauf

Steirischer Wein ist das Ergebnis einer gelungenen Mischung aus 50% Handwerk und 50% Schuhwerk. Die tägliche Arbeit in den oft sehr steilen Weinbergen ist anstrengend, verlangt viel körperlichen Einsatz, denn die Ernte ist vielfach Handarbeit. Doch der Aufwand ist es wert.

Steirische Weine sind so vielfältig wie hochwertig, ein Produkt von Winzern, die sich ihre Eigenart bewahrt haben und viel Herzblut in ihre Arbeit stecken.

Und das in einer der schönsten Weingegenden der Welt, die man am besten Winzer für Winzer, Weinhügel für Weinhügel, Buschenschank für Buschenschank selbst erkundet.

Denn die Weine aus der Steiermark sind wie die Menschen in der Steiermark: Frisch und ehrlich, aber auch voller Tiefgang, und vor allem jeder eine kleine Welt für sich.



Die Lage ist einzigartig. Die Lagen sind es auch

Die steirischen Weinbaugebiete liegen ziemlich einmalig zwischen dem Mittelmeer und den Alpen. Diese klimatische Mischung aus Wärme und Kühle, die ausreichende Menge an Niederschlägen und die Wärme im Herbst unterstützen die Arbeit der Winzer. Und dann ist da die Topografie.

Keine flachen Weingärten, sondern oft sehr steile Hügel prägen die Landschaft. Das ist einerseits eine einzigartige Kulturlandschaft, andererseits bedeutet es eine Menge Arbeit in den oft recht unwegsamen Weingärten. Den Weinfreund freut's: Denn so entstehen ganz unterschiedliche, doch stets unverwechselbare Weine.



Unser K2 ist ein Weinberg

Tatsächlich fallen zwei Drittel der Weine in der Steiermark in die Kategorie Bergwein, denn der Wein wächst in Steillagen von mindestens 26% Neigung. Die Arbeit im Weinberg bei Steigungen von über 80% ist naturgemäß kein Spaziergang.

Viel Handarbeit und noch viel mehr Kilometer Fußmarsch bergauf und bergab sind im Laufe eines Weinjahres notwendig, bis die Trauben zur Erntezeit den Weg in die Presse antreten.

Doch die Steilheit hat ihr Gutes. Denn diese steilen Hanglagen bringen den Stöcken und damit den Weintrauben viel und gleichmäßige Mengen an Sonne. Wo während der Tage eine große Hitze herrscht, sorgen in der Nacht Fallwinde für Abkühlung und Frische.

Diese Heiß-Kalt-Kur der Beeren führt zu Weinen, die nicht nur komplex und spannend, sondern auch wunderbar saftig sind. Zu derart gelungenen Weinen sagen die Steirer dann, es seien **Weine mit Trinkfluss**.



12% Alkohol, 90% Steigung, 100% Geschmack

Das Geschmacksbild, das die steirischen Weinregionen, die Weststeiermark, die Südsteiermark und das Vulkanland Steiermark am Gaumen hinterlassen, ist mehrheitlich geprägt von den Sorten Welschriesling und Sauvignon Blanc.

Ersteren kann man in hier in einer großen Vielfalt erleben, einmal als frisch-saftiger, duftender Mittagswein, als idealer Begleiter zu einer Jause in einer Buschenschank, dann wieder als faszinierender Lagenwein, der es mit den berühmtesten Weißweinen der Welt aufnehmen kann.

Wie der steirische **Sauvignon Blanc**, der zur absoluten Weltspitze zählt. Dieser Wein ist je nach Gegend, wo er wächst, einmal duftend nach frischen Kräutern, dann wieder komplex mit Exotik und Spannkraft. In der Weinwelt besteht kein Zweifel, dass die steirischen Sauvignons nicht zuletzt ob ihrer Vielfalt zur Oberliga gehören.

Wie auch der **Morillon**, wie die Steirer ihren Chardonnay liebevoll getauft haben, der ganz auf seine Art französischen Vorbildern Paroli bieten kann, ohne dass die steirischen Morillon-Winzer das jeweils beabsichtigen würden. Die Steiermark hat aber noch viel mehr zu bieten.



Da ist die autochthone Rebsorte **Blauer Wildbacher**, bei der es sich aber nicht um einen Rotwein handelt, und die als **Schilcher** auch außerhalb der Steiermark und Österreichs längst Karriere gemacht hat. Schilcher, das ist 100% Rosé. Und 100 % Steiermark. Viele Weinfreunde assoziieren die Steiermark mit diesem terroirtypischen Rosé, der dank seiner berühmten und meist lebendigen Säure hervorragend zur herzhaften Küche der Gegend passt.

Während die Weststeiermark von der Frische des Schilchers geprägt ist, gibt es weiter im Süd-Osten, im Vulkanland, ganze Sorteninseln, wie man sie nennt, die dem Anbau des **Traminers** gewidmet sind. Nicht zu vergessen und schon gar nicht zu unterschätzen ist der **Gelbe Muskateller**, oft zu unrecht als leichter Sommerwein missverstanden, in Wahrheit eine Weinsorte, der die Steiermark nicht zuletzt ihren guten Ruf und ihre Beliebtheit verdankt.

Weinberge an Auszeichnungen

„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“

Die Arbeit der steirischen Winzer bleibt nicht unbemerkt und wird geschätzt sowie belohnt. Ihre Weine findet man in den mit Sternen und Hauben ausgezeichneten Restaurants nicht nur ums Eck, sondern auch in Wien, London und New York.

Steirische Sauvignon Blancs werden immer wieder in Verkostungen mit Awards

ausgezeichnet. Nicht nur **daheim**, sondern **international**. Sie messen sich locker mit den **Berühmtesten der Welt**.

Gleich drei DAC-Regionen befinden sich in einem Radius von eineinhalb Autostunden. DAC (*Districtus Austriae Controllatus*) steht für **Verlässlichkeit, Herkunft**, damit für **Qualität** und natürlich deren Kontrolle.



Vom Gebiet zum Ort zur einzelnen Lage


Die Herkunftsgebiete wiederum gliedern sich in Ortsweingebiete. Davon gibt es vier bis acht pro DAC-Region. Hier wiederum unterscheidet man zwischen Gebietsweinen, Ortsweinen und Rieden- beziehungsweise Lagenweinen.

Schon bei den Gebietsweinen zeigt die Steiermark, welch handwerkliches Können in ihren Weinen steckt. Hier überrascht die Vielfalt an Aromen, Frucht und Sortentypizitäten.

Die Ortsweine sind es, deren erstaunlich hohe Qualitäten zu brieftaschenfreundlichen Preisen das beträchtliche Niveau widerspiegeln, welches der steirische Weinbau mittlerweile erreicht hat. Sie sind vergleichbar mit den „Village“-Weinen aus dem Burgund und dem Beaujolais und eignen sich perfekt, um den Geschmack eines Ortes, eines *Terroirs*, eines Winzers zu erkunden.

Schließlich sind die Lagenweine beziehungsweise Riedenweine jeweils die Spitze der Qualitätspyramide jedes Winzers. Es sind berühmte Namen, die in der internationalen Weinwelt einen hervorragenden Klang besitzten. Sie brauchen Zeit, um ihr Potential auszuspielen. Ihre Lagerfähigkeit ist enorm.



 9 traditionelle Rebsorten zugelassen:
Sauvignon Blanc, Weiß- & Grauburgunder, Morillon, Welschriesling,
Riesling, Muskateller, Traminer; Schilcher (nur Weststeiermark)

 Handlese verpflichtend

Obwohl ihre Weine durch die ganze Welt fliegen, bleiben die steirischen Winzer mit beiden Beinen fest am Boden.

Terroir, ein Begriff, ohne den in der modernen Weinwelt nichts mehr geht. Er stammt aus dem Französischen und ist dem lateinischen *Terra* für Erde entlehnt. Bücher sind darüber schon geschrieben worden. Wir machen es kürzer. Sie wollen Wein trinken und nicht über Wein lesen. Doch Sie müssen wissen: Die Steiermark ist eine Region, so

mustergültig für *Terroir* wie weltweit nur wenige andere. Diese Mustergültigkeit verdankt die Steiermark ihrer kleinstrukturierten Landschaft, den daraus folgenden *Klimata* und der Vielfalt der Böden.

Der Begriff *Terroir*, den Sie vermutlich schon öfter gehört haben, meint nicht nur den

Boden, also Erde und Gestein, auf dem ein Rebstock wächst. *Terroir* ist alles, was eine Region auszeichnet. Das ist das Wetter, das Mikroklima eines Weinbergs, die Lage dieses Weinbergs, schließlich die Rebsorten sowie die Arbeitsweise des Winzers, die sich aus Tradition und Erfahrung, wie aus dem Streben nach Individualität ergibt.



Man muss kein Geologe sein, um Schiefer, Vulkangestein oder Opok spannend zu finden.

Als besonders faszinierend für Geologen gleichermaßen wie für Winzer und Weinfreunde erweisen sich die Böden der steirischen Weinregionen. Hier treffen sie auf verwitterte Vulkangesteinsböden (Tuff, Basalt), Schiefer und Gneis, Kalkstein, Schotter, Sand und Sandstein sowie „Opok“.

Der Name „Opok“ existiert nur in der Steiermark und steht für verfestigte, manchmal auch schiefrig wirkende, vorwiegend feinkörnige Sedimentgesteine (Mergel, Ton und Schluff), Meeresablagerungen, worunter sich auch Lagen von Sand, Kies, Kalkstein und Schiefertone befinden. Opok ist sehr dicht strukturiert, also auch schwer zu bearbeiten. Und die Reben benötigen kräftige Wurzeln, um diesen Boden aufzubrechen.

Doch die Mühe wird belohnt: Weine, die auf steirischen Böden wachsen, bringen die ganz spezielle in der Nase und am Gaumen wahrnehmbare Salzigkeit mit sich, die man gemeinhin als „Mineralität“ bezeichnet. Und nach der Weinfreunde weltweit ganz verrückt sind.

Was die steirischen Weinbauggebiete spannend macht, und den Weinen Einzigartigkeit verleiht, ist die Verschiedenartigkeit der Böden. Sie fließen oft ineinander wie Luftströme über dem Meer oder die Muster einer Marmorplatte.

Und das sind die wichtigsten Böden, die den Charakter der steirischen Weine prägen:

SCHIEFER & GNEIS
Südsteiermark^{DAC}
Weststeiermark^{DAC}

VULKANGESTEIN
(TUFF, BASALT)
Vulkanland Steiermark^{DAC}

KALKSTEIN
Südsteiermark^{DAC}

OPOK
Südsteiermark^{DAC}

SCHOTTER
Südsteiermark^{DAC}
Vulkanland Steiermark^{DAC}

SAND / SANDSTEIN
Südsteiermark^{DAC}
Vulkanland Steiermark^{DAC}
Weststeiermark^{DAC}



Der steirische Wein ist gut fürs Herz

Den meisten steirischen Winzern und ihren Familien merkt man die Anstrengungen der täglichen Arbeit in den Weingärten durchaus an. Das Essen hier ist gut und reichlich, die Möglichkeiten der körperlichen Ertüchtigung

im Weingarten allerdings auch. Das Fitness-training findet in den Weinhügeln mit Steigungen von über 80% statt, vom Rebschnitt im Frühjahr bis zum letzten Erntetag Anfang November. Dann treppauf treppab in den

Weinkeller. Wein ist gut fürs Herz, auch weil er für die meisten Weinbauern in der Steiermark eine Herzensangelegenheit ist. Sie stecken ihre ganze Leidenschaft und ihr Wissen in das, was in die Flaschen kommt.



Wer so einen guten Sauvignon Blanc erntet, hat sich einen G'Spritzten verdient

Die Kleinteiligkeit und Diversität der unterschiedlichen steirischen Terroirs ist der Grund dafür, warum die steirischen Weine nirgends gleich schmecken. Nehmen wir zum Beispiel den Sauvignon Blanc.

Der kann filigran elegant sein wie deutscher Riesling, wenn er auf Schieferböden wächst. Wächst er auf schwerem Opok, entsteht daraus ein vielschichtiger, dicht gewobener Wein voller Mineralität und Exotik.

Steirische Sauvignon Blancs werden in der Buschenschank genauso geschätzt und eingeschätzt wie in den besten Restaurants in New York, London oder Berlin.

Die Ernte dieser Weine in den unwegsamen Steillagen ist harte Arbeit, was natürlich auch für alle anderen steirischen Weinsorten gilt.

Nach der Arbeit wartet dann auf Winzer und Erntehelfer eine schöne Belohnung. Nicht

etwa ein herrlich gereifter Sauvignon Blanc aus besten steirischen Lagen, sondern: ein frischer *G'Spritzter* oder eine „Mischung“ wie man hierzulande sagt, mit Sodawasser zubereitet.



Was tun, wenn im steirischen Hügelland das Navi ausfällt?

Sie fahren den nächsten Hügel hinauf und steigen aus. Die Wahrscheinlichkeit, dass Sie vor dem Eingang einer Buschenschank stehen, ist groß. Denn während das Telefonnetz in der steirischen Weinregion dank der vielen Hügel, kleinen Berge und Täler zwischendurch eine Pause einlegt, ist das Netz der Buschenschanken absolut intakt.

Ja, hinter fast jeder Steigung, hinter jedem Hügel kann man mit dem Auftauchen einer solchen Buschenschank rechnen, wo der Besucher (ob zu Fuß, mit dem Rad oder mit dem Auto unterwegs) nach dem Weg, besser noch aber nach einer *steirischen Jause* fragen kann, wie die Steirer ihre Brotzeit liebevoll nennen. Dass es dazu Wein gibt, ist keine Frage. Die Institution der Buschenschank reicht bis ins

18. Jahrhundert zurück. Kaiser Josef II. war es, der 1784 das Buschenschank-Patent ins Leben rief, und so hunderten von Kleinwinzern, die den Weinbau im Nebenerwerb betrieben, die Möglichkeit verschaffte, sich beim Ausschank Geld dazuzuverdienen – eine wirtschaftlich sinnvolle Maßnahme, die auch das Zusammenleben in den Orten und Gemeinden förderte.

Die Buschenschank, um die die Steirer die ganze Welt beneidet

Das Wesen der Buschenschank ist auch heute noch dadurch charakterisiert, dass zum Wein aus eigenem Anbau keine warmen, sondern nur kalte Speisen serviert werden dürfen. Aber welche Köstlichkeiten da auf die Gäste warten!

So vielfältig Böden, Klima und auch die Weine in den steirischen Weinbaugebieten sind ist auch die Urform steirischer Gastfreundschaft, die Buschenschank. Oft als traditioneller, kleiner Familienbetrieb gegründet, mittlerweile im 21. Jahrhundert angekommen, was Ambiente und Angebot betrifft. Doch der Charme und die Individualität eines Familienbetriebs blieb erhalten. Die Familie steht mit ihrem Namen für die Qualität der Küche und des Service. Dabei finden die Gäste dann in den Gläsern und auf den Tellern oft Spitzenware. Kreativität findet sich vor allem im Speisenangebot, längst ist dabei Vegetarisches (Stichwort: Bohnen-Erdäpfelsalat mit Kernöl) obligat. Nebendarsteller wie hausgebackenes Brot überraschen dann bisweilen mit ihrer ausgezeichneten Güte.

Man erfreut sich an Salaten mit Kernöl und Käferbohnen, feinen Sulzen aus Gemüse und Fleisch, mit regionalen Erzeugnissen bestückten Käsetellern, an Wildspezialitäten, zahllosen Variationen von Aufstrichen, Salaten aus eigenen Gärten, Schinkenspezialitäten in Hülle und Fülle. Ein Klassiker sind hier die Spagatkrapfen.

Vom Feinschmecker-Opa bis zum hungrigen Enkel – es ist für jeden etwas dabei in den steirischen Buschenschanken. Da ist es kein Wunder, dass diese an Wochenenden beliebte Ausflugsziele für Familien sind. Weinreisende finden dort in den Winzerzimmern auch die Möglichkeit, für ein paar Tage zur Ruhe zu kommen und die Vielfalt der steirischen Weinlandschaft zu erkunden.

Diese Winzerzimmer sind ein besonderes Angebot der Weingüter für alle, die familiäres Ambiente und ein paar Tage Urlaub bei Freunden schätzen. Sie erlauben es, die Jause in der Buschenschank mit tollen Weinen ausklingen zu lassen. Denn die Frage, wer sich danach ans Steuer setzt, erledigt sich von selbst.

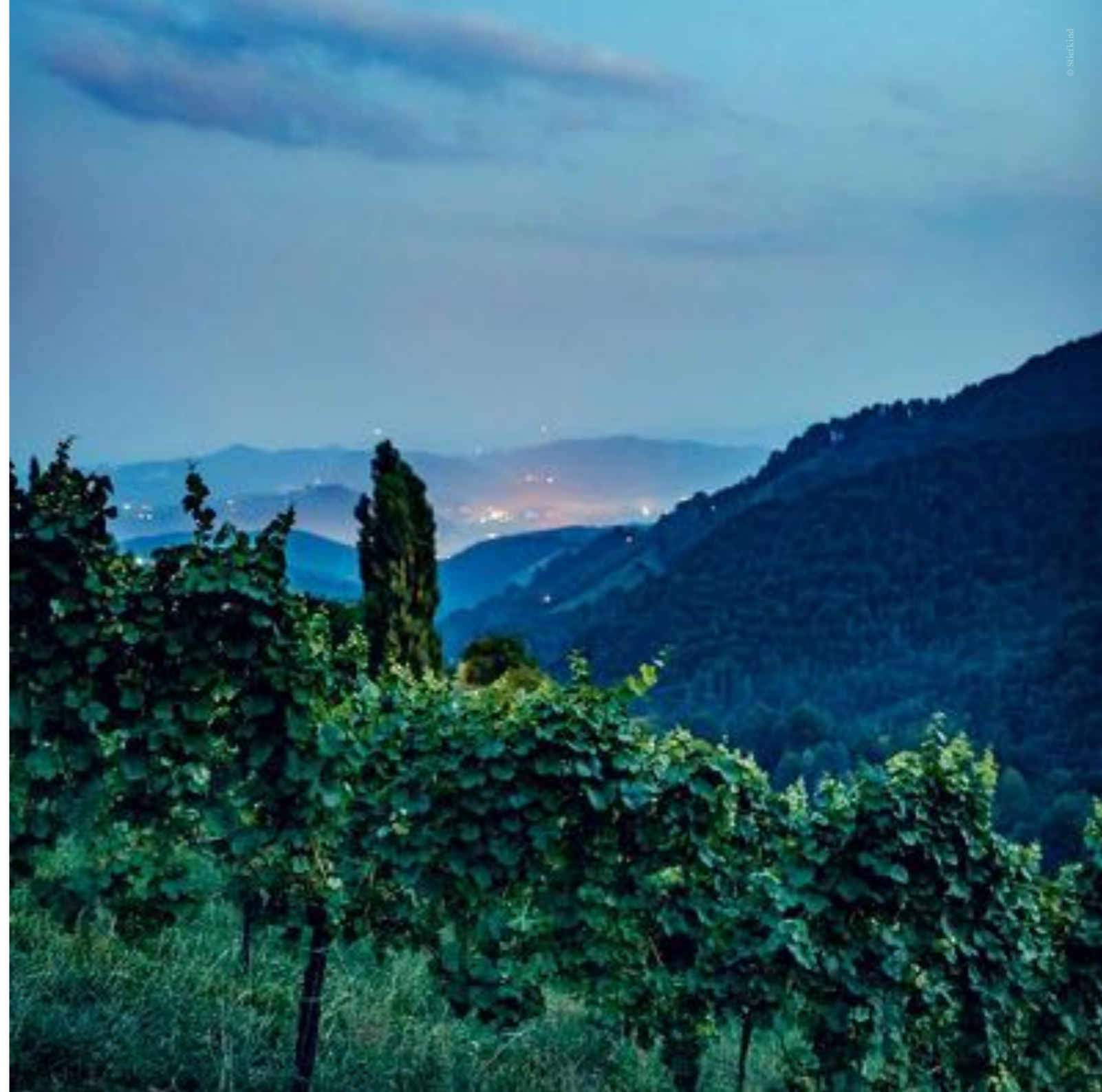


Es gibt kein schlechtes Wetter, nur schlechte Kleidung

Die steirischen Weinregionen liegen südlich der Alpen, weshalb sie auch bei Wochenendtouristen sehr beliebt sind. Wenn es im Norden grimmig kalt ist, lockt in den vielen kleinen Weinhotels und Pensionen in der steirischen Weinregion die sonnige Terrasse, manchmal sogar ein beheizter Outdoorpool. Das Klima ist feuchtwarm, das so

genannte illyrische Klima, das vom Mittelmeer den Kontinent aufwärts wandert. Weiter östlich mischt sich dazu pannonisches Klima. Es wird trockener, heißer. Doch eine Eigenart des Klimas in der steirischen Weinregion ist seine Spontanität. Gewitter, Hagel und Wetterumschwünge dieser Art machen die Arbeit für die steirischen

Winzer aufreibend, manche nennen es einfach spannend. Über Wassermangel braucht sich hier jedenfalls niemand zu beklagen. Und wenn morgen oder übermorgen der Klimawandel mehr Trockenheit, weil weniger Niederschläge, bringt – einstweilen müssen sich die steirischen Rebstöcke über einen Mangel an Regen bei Gott nicht beklagen.





Erzherzog Johann musste sich die Steiermark nicht schön trinken

Fest steht, dass Erzherzog Johann, alias Johann von Österreich, ein halber Spanier, der in den Wirren der napoleonischen Jahre in der Steiermark landete, den Reizen dieser Gegend ziemlich schnell und vollkommen erlegen ist.

War es Graz, waren es die schönen Frauen, oder waren es die schönen Landschaften, am Ende gar der Wein? Erzherzog Johann liebte Land und Leute. Und sie liebten ihn zurück. Der Erzherzog war ein großzügiger Herrscher, den beim Wein die Vision der Reinsortigkeit umtrieb. Der detailversessene Johann ließ ein Landgut einrichten, gewidmet dem Experiment mit verschiedenen Rebsorten.

Man schrieb damals 1854 und der steirische Weinbau, obschon in seiner Bedeutung europaweit anerkannt, war geprägt vom Gemischten Satz. Es wurde geerntet, was gerade wuchs. Von den vielen Sorten gerieten später viele in Vergessenheit.

Dank ihrer Stärken setzten sich der Welschriesling und der Sauvignon Blanc durch, ließen aber genug Raum für Weißburgunder, Traminer, Gelben Muskateller, Morillon und Zweigelt. Den Blauen Wildbacher, wie die Rebsorte heißt, aus der der Schilcher gekeltert wird, hatte es immer schon gegeben.

Nicht nur der Fisch, auch das Backhendl muss schwimmen

Nirgends schmeckt das Backhendl so gut wie in der Steiermark, darüber sind sich Gäste und Gourmetkritiker in Österreich einig.

Es sind die Hühner, es ist die Schnitt-Technik und es sind noch andere Geheimnisse, derentwegen das Backhendl durchaus als kulinarisches Wahrzeichen der Steiermark bezeichnet werden darf. Es wird fast immer mit einem Stück gebackener Leber serviert, dazu gibt es Erdäpfel-Vogerlsalat, je nach Lust, nach Saison auch mit Löwenzahn, sicher aber, wenn es gefällt, mit dem hervorragenden Kürbiskernöl, gepresst aus Kürbiskernen steirischer Herkunft.

Welcher Wein optimal zum steirischen Geflügel passt, das fragen Sie am besten den Wirt der örtlichen Wirtshäuser, wo Sie gerade Gast sind. Denn auf die Frage gibt es so viele Antworten wie es in der Steiermark Weine gibt.



WEIN STEIERMARK
Hamerlinggasse 3
8010 Graz
Österreich / Austria

Tel. +43 316 80 50 14 35
Fax +43 316 80 50 19 97
info@steiermark.wine
www.steiermark.wine

Fotos
Flora P.

Cover Foto
Anna Stöcher

Konzept, Design & Umsetzung
wineadventures.de



Die steirischen Weinbauern freuen
sich auf Ihren Besuch!





www.steiermark.wine