



HEILIGENSTEIN versus KOGELBERG

Eindrücke von Günther Brandl

Als Zöbinger Winzer nicht über den Heiligenstein zu schreiben wäre wohl unvorstellbar. Aber es gibt noch eine Lage, welche mir ans Herz gewachsen ist und wovon vor allem der Südhang für Riesling prädestiniert ist, der Zöbinger Kogelberg.

Ich beschreibe einfach den Unterschied beider Lagen und vielleicht lässt sich dann verstehen, warum wir in Österreich trotz international sehr kleiner Weingärten, jeden Wein separat und riedenrein ausbauen.

Zöbinger Heiligenstein

Die Riede liegt am linken Kampufer, richtet sich nach Süden und bildet mit seinen Terrassen ein markantes Bild und hervorragende Voraussetzungen für monumentale Weine. Der Boden ist einzigartig – rötlicher Wüstensand aus der Permzeit verschmolz durch vulkanische Tätigkeit zu einem Konglomerat. Dies ergibt durch die Verwitterung einen leichten und sandigen Boden, welcher sich während des Tages enorm aufwärmt, früher hieß die Lage Höllenstein (höllisch heisser Stein). Durch die Wälder des Manhartsberges vor den kühlen Winden des Kamptales geschützt gibt der Boden diese Wärme an die Reben ab und bildet somit eine tolle Grundlage für hochreifes Traubenmaterial. Die Weine selbst sind mineralisch strukturierte Weine, und doch mit zugänglicher Frucht. Vor allem der Riesling erhält eine ausgeprägte Steinobstnote nach vollreifen Marillen und Stachelbeeren.

Zöbinger Kogelberg

Dieser Hügel befindet sich genau gegenüber dem Heiligenstein, am rechten Kampufer. Es ist quasi der Ausläufer des Waldviertler Hochplateaus, welches in Zöbing ins Donaubecken abfällt. Dort interessant ist vor allem der Südhang. Der Boden ist typische Böhmische Masse, sprich Granit und vor allem Gneis. Der enthält wiederum höhere Anteile an Schiefer, welcher die Weine auf seine Art formt.

Höhenlage und Ausrichtung ist gleich dem Heiligenstein. Der deutlichste Unterschied sind aber die extremen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Während des Tages wärmt sich der Boden ebenso wie der Heiligenstein, die Sonne bescheint den Kogelberg sogar 1 Stunde früher. Da der Kogelberg aber nicht bewaldet ist ziehen während der Nacht die kalten Waldviertler Winde ins Kamptal und so kühlen die Trauben deutlicher ab. Durch diese extremen Zellenbewegung nehmen die Beerenhäute wesentlich mehr Aromate aus der Umgebung auf. Die Weine sind dadurch zwar in der Jugend etwas verschlossener, bestechen aber durch feinfruchtigere und tiefere Eleganz und die mineralische Struktur ist etwas deutlicher ausgeprägt.

Die Unterschiede beim Boden, kann man leicht verständlich machen. Ich habe je einen Gesteinsbrocken im Keller, welchen ich bei Verkostungen herzeige, und somit kann ich dies im wahrsten Sinne „begreifbar“ machen. Um die Temperaturdifferenz zu dokumentieren, wollte ich schon einmal ein Minimum-Maximum-Thermometer während der Reifezeit aufzuhängen. Jedoch nahm ich mir nie die Zeit dazu dies tag-täglich aufzuschreiben. Und außerdem gibt es noch viele weitere Faktoren.

Ich denke, dass ist vielleicht eines jener kleinen Winzergeheimnisse die jede Lage so besonders macht, und welche man nicht so leicht zu Papier bringt. Egal ob am Morgen, tagsüber, oder am Abend, wenn man in der Riede steht wirken so viele Faktoren ein, dass man auch als „geübter“ Winzer aufpassen muss nichts zu übersehen. Und wenn man sich dann in so eine kleine Rieslingbeere hineindenkt, welche Eindrücke während des Jahres einwirken - Regen, Gewitter, Wind, Hitze Trockenheit, der Luftzug eines vorbeihuschenden Reh's, blühende Kräuter und Wildblumen -, so kann man nicht anders, als diese behutsam zu bewahren. Und auch wenn wir nur einen kleinen Teil dieser Eindrücke in die Flasche packen können, so versteht man, warum wir weit weg vom „Einheitswein“ und so stolz auf unsere Lagen sind.