

NEUSIEDLERSEE

DAC WEINE AUS DER REGION

WELT AM SONNTAG



Flaches Land, viel Wasser: Die Gegend um den Neusiedlersee erscheint auf den ersten Blick untypisch für Österreich

NEUSIEDLERSEE DAC WEIN

KRAFTVOLL WIE DIE SONNE

Kaum eine dreiviertel Stunde von Wien über die A4 ist man in einer völlig anderen, einer einmaligen Welt. Am Neusiedlersee. Der größte Steppensee Europas.

35 Kilometer lang und zwischen drei und zwölf Kilometer breit. 321 km² Fläche, mit Schilfgürtel, 143 km² reine Wasserfläche. An seiner tiefsten Stelle keine zwei Meter tief. Für Wiener Naherholungsgebiet, für viele Deutsche Urlaubsziel. Aber flaches Land, viel Wasser, obendrein oft noch satte fruchtbare Schwarzerde, das klingt so ganz und gar nicht nach Wein und kaum nach Österreich mit seinen reichlichen Bergen. Oder?

Lässt man den Wald von Windrädern auf der Parndorfer Plate über dem Nordrand des Sees hinter sich, stößt man auf sanft abfallende Hanglagen. Auf ihnen zieht sich ein Meer an Rebzeilen schnurgerade in Richtung See. In leuchtend braunen Böden zwischen be-

grünten Streifen wurzelnd schauen die Weinstöcke an ihren Drahtrahmen prächtig aus. Der Blick geht weit über den flimmernden See, auf dem sich jetzt zur warmen Jahreszeit Dutzende an Wind- und Kitesurfern vergnügen.

Rechts am Horizont erstreckt sich das Leithagebirge mit seinen ausgezeichneten Rieden, wie Weinlagen in Österreich heißen. Dort sorgen Schiefer und Muschelkalk für Stil und Charakter, hier am Neusiedlersee sind es dagegen sandig-lehmige Böden mit mal mehr, mal weniger Schotteranteil. Faszinierende Weinwelt. Nur wenige Kilometer von einander entfernt reifen unter deutlich anderen Bedingungen auf beiden Seiten des Sees ausgezeichnete und doch so verschiedene Weine.

So optisch – und touristisch – reizvoll der Neusiedlersee auch ist, für trockene Weine spielt er als Wärmespeicher die einflussreichste Rolle. Im Sommer heizt die Sonne sein Wasser

Unser Neusiedlersee DAC vereint Frucht, Eleganz und Kraft zu einem bleibenden Erlebnis.

tagsüber auf. Während der Nacht strahlt der See die gespeicherte Wärme gemächlich ans Umland ab.

Einerseits sorgt das für gleichmäßige Reifung der Trauben, andererseits dehnt die – im Vergleich zum Tage kühlere Temperatur – die Reifeperiode aus, bewahrt angenehme Frische in den Weinen.

Das kontinental-pannonische Klima beschert heiße, trockene Sommer, an die 300 Sonnentage im Jahr – Österreich-Rekord –, wenig Regen, viel Wind und knackig kalte, schneearme Winter. Bedingungen, die vielen Rebsorten zusagen.

Eine solche Chance lassen sich Winzer selten entgehen. So pflanzten sie Welschriesling und Grüner Veltliner, Sauvignon und Chardonnay, Blaufränkisch, St. Laurent, Blauburgunder, aber auch Merlot und Cabernet, um nur einige zu nennen.

Doch schon in den 1970er- und 1980er-Jahren begeisterten sich die Winzer am Ost-

und Nordufer des Sees für einen relativen Neuling: den Blauen Zweigelt (siehe unten). Dabei legten sie sich so ins Zeug, dass der Blaue Zweigelt alle anderen Sorten überflügelte. Heute mit 1.812 Hektar oder 24 Prozent der gesamten Rebfläche von 6.675 Hektar. Sie lernten bestens mit ihm umzugehen, seine Produktivität zu zähmen, die attraktive Frucht hervorzukehren. 2012 kam die offizielle Weihe zum DAC.

Districtus Austriae Controllatus, kurz DAC, steht für Qualitätswein, der für eines der 17 spezifischen Weinbaugebiete Österreichs typisch ist. Ab Jahrgang 2002 und bis heute haben 15 von ihnen die Anerkennung erhalten. Sie entsprechen Appellationen wie z.B. Margaux, Barolo oder Rioja. Doch leistet man sich an der Donau einen selektiveren Blickwinkel.

Nicht Hinz und Kunz unter den Rebsorten wird einfach unter den Schuttschirm des DAC

aufgenommen, sondern nur was in der jeweiligen DAC-Region auch wirklich typisch und herausragend ist.

So bezeichnet ein Neusiedlersee DAC den authentischen Charakter des Zweigelts vom Neusiedlersee. Alle übrigen Sorten und Cuvées der Winzer vom See erscheinen unter Burgenland.

Ein Neusiedlersee DAC Wein kommt in zwei Versionen daher: der klassischen im Stahltank und/oder gebrauchtem Holz ausgebaut mit mindestens 12% vol. sowie der Neusiedlersee DAC Reserve im großen Fass oder in Barriques gereift mit mindestens 13% vol. Der erste erscheint frühestens ab Frühjahr nach der Ernte, die Reserve erst ein Jahr später.

Das Weinbaugebiet Neusiedlersee DAC, deckungsgleich mit dem Bezirk Neusiedl am See (ohne Winden und Jois), reicht über die bedeutende Weinstadt Gols und die Nachbarn Weiden am See, Mönchhof und Halbturn an der Ost-

seite des Sees entlang bis Podersdorf und Frauenkirchen. Weiter gen Süden im melancholischen Seewinkel folgen Illmitz und Apetlon mit kleinen Seen und Lacken wie bei St. Andrä. Wallern und Pamhagen, Tadtten und Andau an der ungarischen Grenze zählen ebenfalls dazu. Inzwischen bieten mehr als hundert Betriebe DAC-Weine an und setzen seit 2018 rund eine Million Flaschen des klassischen Zweigelt pro Jahr ab.

„Jede Region soll das produzieren, was am besten zu ihr passt“, meint ein Winzer, „fruchtig, vollmundig, absoluter Trinkgenuss! So muss ein Zweigelt sein.“

„Unser Neusiedlersee DAC vereint Frucht, Eleganz und Kraft zu einem bleibenden Erlebnis“, schwärmt ein Paar. „Individuell wie der Boden, kraftvoll wie die Sonne, offen wie das Land“, definiert ein anderer seinen DAC.

Mit Offenheit und Herzlichkeit empfangen Winzer Besu-

cher und Urlauber. Es lohnt sich, sie auf ihren Gütern kennenzulernen. Jeder hat seine eigene Handschrift beim Wein, auch wenn man durch Seenähe und die vielen Salz- und Sodalacken wichtige Einflussfaktoren teilt. Unterschiede im Terroir wie Bodentyp, Hangneigung, „Höhenlage“ oder Entfernung zum See prägen zusätzlich den Stil.

So besitzen Zweigelt im Norden um Gols etwas kühlere Frucht, sind säurebetonter, zeigen eher kalkhaltige Mineralik. Dagegen bringt der Seewinkel mehr Wärme und Saftigkeit und feine Salzigkeit ins Finale.

War bislang der Neusiedlersee DAC allein Rotwein und dabei dem Zweigelt vorbehalten, öffnet er sich in Kürze auch für die großartigen, einzigartigen Süßweine aus dem Seewinkel: für die klassische Version mit Spät- und Auslesen, für die Reserve mit Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Zur Freude von Winzern und Geiern. *Thomas Beyer*

ZWEIGELT

ÖSTERREICHS ROTER LIEBLING: WIE EINE FAST VERGESSENE KREUZUNG DIE HITLISTEN DER REBSORTEN EROBERTE

Mit intensivem Kirschnuß, saftigem, vollmundigem Geschmack, beschert Zweigelt viel Trinkspaß, ob man ihn einfach so mit Freunden oder zum Essen genießt.

Konsumentenfreundlich wie er ist, passt er zu Salaten, Pizza und Pasta, gegrilltem Fisch und Huhn und natürlich zu Tafelspitz und Wiener Schnitzel. Obwohl die Sorte auch in Ungarn und Tschechien stark verbreitet ist, in Kroatien, Slowakei und Deutschland nennenswerte Präsenz zeigt, wachsen mit 6.426 Hektar zwei Drittel ihrer weltweiten Gesamtfläche in Österreich, ein gutes Sechstel am Neusiedlersee.

Anscheinend trifft Zweigelt den Geschmack der Österreicher auf den Kopf, so zugänglich und erschwinglich wie er meist ist. Aber auch die Winzer hatten da ein Wörtchen mitzureden. Davon gleich mehr.

Anfang des letzten Jahrhunderts war die Weinwirtschaft überall arg gebeutelt. Gerade hatte man die verheerende Re-

blaus-Katastrophe hinter sich, aber mit falschem und echtem Mehltau gab es weiter üble Probleme. Obendrein dezimierten Spätfrost und verregnete Herbst die Ernten.

Das war Anreiz genug für Rebforscher, an neuen Sorten zu tüfteln. Die österreichische Hochburg dafür war das 1860 gegründete Lehr- und Forschungszentrum Klosterneuburg, eine der ältesten Weinbauschulen überhaupt.

Dort kreuzte Dr. Friedrich Zweigelt 1922 die Sorten Blaufränkisch x St. Laurent. Die erste autochthon aus der Untersteiermark und spätreifend, die zweite Mitglied der Burgunderfamilie und früh austreibend. Die Neuzüchtung treibt dagegen später aus und reift früher, stellt verhältnismäßig wenig Ansprüche an den Boden und widersteht gut winterlichem Frost. Dennoch wäre sie vermutlich unter der Vielzahl der Versuche vergessen worden, wäre da nicht Lenz Moser gewesen.

Und siehe da: Plötzlich bekannte der Zweigelt Farbe, offenbarte intensive Aromen und schmeckte köstlich fruchtig, sanft und verführerisch.

Der dritte Lorenz der Winzerfamilie Moser in Rohrendorf bei Krems schlug aus der Reihe. Ihn begeisterte alles Technische. Das bewahrte ihn nicht davor, die Weinbauschule in Klosterneuburg besuchen zu müssen. Zunächst folgte er unwillig dem Unterricht, in dem betont wurde, dass man Weinbau nicht mechanisieren könne. Überall in Österreich wurden damals Weinreben in Stockkultur erzogen, niedrig am Boden und eng gepflanzt: zeitaufwändig, Rückenschmerzen garantiert.

Als Moser in den Sinn kam, wie man das ändern könne, erwachte seine Begeisterung für den Weinbau. Schon in den 1920er-Jahren experimentierte er auf eigenen Rebflächen mit großem Reihenabstand und Drahtrahmen, an denen die Rebstöcke in die Höhe wuchsen.

Über Jahrzehnte testete Lenz Moser Dutzende an Rebsorten, darunter auch die Neuzüchtung des Dr. Zweigelt. Deren

Durchbruch kam nach 1956, dem Jahr der Frostkatastrophe. Denn diese Rebsorte widerstand Temperaturen von über minus 30°C am besten.

Von da an predigte der visionäre Winzer seinen Kollegen, sie sollten ihre Weingärten in – traktorengerechter – Hochkultur anlegen und für Rotwein den Zweigelt pflanzen, wie er kurzerhand die Kreuzung nannte. Was die Winzer schließlich vollends überzeugte, waren die hohen und zugleich sicheren Erträge, die die neue rote Sorte lieferte.

Überall pflanzte man nun Zweigelt wie wild in Mosers Hochkultur. Anscheinend war bis in die 1990er-Jahre der Durst besonders groß. Denn der dünne, blasse und fade Rötling, den man damals daraus kelterte, fand offene Kehlen. Manche Winzer wurmte das entschieden. Schon ab Mitte der 1980er gingen erste daran auszuprobieren, was der Zweigelt hergab, wenn man ihn in seinem Übermaß mäßigte.



Stur am See: Der Zweigelt erhielt 2012 den DAC-Status der Region Neusiedlersee

Und siehe da, plötzlich bekannte er Farbe: leuchtend dunkles Rotviolett, offenbarte intensive Aromen vor allem nach Weichselkirschen und schmeckte köstlich fruchtig, sanft und verführerisch. Winzer vom Neusiedlersee entdeckten, wie wunderbar sich dieser Stil in ihren Rebärten erzielen ließ, wenn man darin nur den nötigen Aufwand betrieb. Sie machten ihn zu ihrer

dominierenden Rebsorte. Den enormen Aufstieg des Zweigelt verraten die Zahlen: 1971 entfielen auf ihn 770 Hektar, 1978 2.092, 1999 4.350 und 2017 6.426 Hektar. Dabei ließ er den großartigen Blaufränkisch mit 3.009 Hektar weit hinter sich. Österreich bleibt mit rund zwei Drittel der Fläche ein Weißweinland, wo Grüner Veltliner mit 14.423 Hektar 31 Prozent stellt, was

47,1 Prozent der weißen Sorten entspricht.

Doch der Blaue Zweigelt rangiert mit 13,8 Prozent und 42,3 Prozent bei den roten Sorten an zweiter Stelle. In den Kreis der angesehensten Reben wurde er erhoben, als man ihm 2012 den DAC-Status in der Region Neusiedlersee zusprach. Ein steiler Aufstieg für eine einst fast vergessene Kreuzung. *Thomas Beyer*

WELT AM SONNTAG

UNESCO-WELTERBE

PARADIES FÜR FEINSCHMECKER UND WASSERSPORTLER

Vom charmanten Wein- städtchen Gols führt der spannende WeinWegGols oberhalb des Ungerbergs zum Aussichtsturm. Ein paar Stufen hinauf, dann hoch auf die Plattform. Der Blick ist großartig. Der gesamte Neusiedlersee liegt einem zu Füßen bis in seinen ungarischen Zipfel bei Fertőrákos.

Doch wo hört der See eigentlich auf, wo fängt er an? Auf seiner Westseite bei Oggau und Rust umgibt ihn ein Schilfgürtel, der bei Donnerskirchen gut fünf Kilometer Breite erreicht. Nur auf der Ostseite des Sees, in Podersdorf, erstreckt sich ein Stück freier Strand. Leicht südöstlich erkenne ich Frauenkirchen am doppelten Turm seiner Basilika.

Weiter rechts mache ich Illmitz, die Weiden, Weingärten und leuchtenden Lacken des Seewinkels aus. Die große Tafel neben der Plattform hilft, sich zu orientieren.

Der Neusiedlersee ist ein Jüngling. Zwischen Alpen und ungarischer Tiefebene entstand er vor gerade mal 13.000 Jahren. Mit dem Plattensee in Ungarn ist er der größte Steppensee Europas und im Durchschnitt nur einen Meter tief. Bei seiner enormen Fläche verdunstet zweieinhalb Mal so viel Wasser,

wie ihm die spärlichen Zuflüsse liefern. Im Wesentlichen füllt ihn Regen auf. Einen Abfluss besitzt er nicht. So kann Wasserstand und Ausdehnung des Sees erheblich schwanken. In früheren Zeiten trocknete er sogar mehrmals völlig aus. Dabei erstrecken sich in den Tiefen unter ihm die größten, stark salzhaltigen Mineralwasservorkommen Europas über eine Fläche von 250 Quadratkilometern, in zwei Etagen durch Tonschichten getrennt. Selbst wenn der rare Regen durch häufige Gewitter ausgerechnet im Sommer fällt, büßt der Neusiedlersee nicht an Attraktivität ein. Bei intensiver Sommersonne erwärmt sich das seichte Wasser schnell. Dann steigt dessen Temperatur schon mal bis auf 30°C. Reines Badewannengefühl.

Da will man sich das „Meer der Wiener“ nicht entgehen lassen und steuert eines der Seebäder an. Wie die von Neusiedl, Weiden, Podersdorf oder Illmitz an der Ostseite. Nur keine Angst! Das trübe Wasser hat einwandfreie Qualität. Die Strömung im See wirbelt den Sand von seinem Boden auf. Nicht nur Baden ist ein Vergnügen im Neusiedlersee, er ist ein Paradies für Segler, Surfer und Kiter. Denn so permanent windig wie hier ist es nur an weni-

gen Orten im europäischen Binnenland. Der Wind bläst aus Nordwest, weshalb es Surfer und Kiter ans Ostufer zieht, zumal nach Podersdorf, an seinen langen freien Strand.

Wenn er im Sommer auf Südost oder Südwest dreht und an Wucht gewinnt, kommt die Sternstunde der Windsurfer. Plötzlich legen die Wellen zu. Nun können sie zeigen, was sie können. Spannend von einer Café-Terrasse zuzuschauen, wo sich das bunte Volk oft zum Apres-Surf und leicht gekühltem, herrlich kirschfruchtigem Neusiedlersee DAC einstellt. Die Unesco hat den Neusiedlersee mit seinen Ortschaften, Kulturgütern und Naturwerten als Kulturlandschaft „von au-

Bauern fanden bald heraus, dass die Sand- und Schotterböden sowie das warme Klima sich vorzüglich für die Anlage von Weingärten eigneten.

bergewöhnlichem und universellem Wert“ bezeichnet und 2001 als Welterbe anerkannt. Und damit nicht zuletzt seinen Schilfgürtel, nach dem Donaudelta das größte Schilfgebiet Europas. Mit 180 Quadratkilometern Ausdehnung überflügelt er deutlich die Wasserfläche. Er dient als natürliche Kläranlage, da sich hier in den See gelangte Nähr- und Schadstoffe absetzen und abgebaut werden. Trotz seiner bräunlichen Farbe ist das Wasser im Windschutz wesentlich klarer als das des Sees.

Ideale Bedingungen herrschen für Insekten und deren Larven. Somit gibt es reichlich Futter und Lebensraum für eine Fülle von Tieren. Vor allem für Hunderte von Vogelarten. Nicht zuletzt Graugänse finden hier ihren Brutplatz. Natürlich tummelt sich hier viele Fischarten. Seit Mitte des 16. Jahrhunderts haben die Menschen hier gefischt. Heute gibt es noch 13 Berufsfischer, die es auf Zander, Wels, Karpfen, Hecht und Aal abgesehen haben. Oft betreiben sie selbst Restaurants am See. Vor allem Räucheraal, Fischsuppe oder Zander sollte man sich nicht entgehen lassen.

Grenzüberschreitend mit Ungarn ist der schon 1993 gegründete Nationalpark Neu-

Der Neusiedlersee liegt zwischen Alpen und ungarischer Tiefebene. Das Wasser und die reizvolle Landschaft ziehen Besucher aus Nah und Fern an. Sie kommen nicht zuletzt der kulinarischen Reize wegen. Denn Klima und Boden bieten beste Voraussetzungen für den Weinanbau.



Verliebt im Schilfgürtel: Der Wein gehört dazu am Neusiedlersee

siedlersee-Seewinkel, wohl der wesentlichste und östliche Teil des Welterbe-Bereichs. Hinter dem langen natürlichen Sanddamm findet man ein Mosaik an Lebensräumen mit Lacken, Feuchtgebieten, Weiden, Wiesen, Trockenrasen, Steppenstücken, das eine Vielzahl an Tier- und Pflanzenarten aus den verschiedensten Klimata und Vegetationszonen vereint. Lacken sind das Geheimnis des Seewinkels. Kleine flache Seen, heute noch etwa 80, die oft im Sommer verdunsten.

Ihr Wasser ist salzig wie die Böden, die sie umgeben. Nur sehr spezielle Flora und Fauna mag sie. Führer vom Informationszentrum des Nationalparks in Illmitz erschließen ihre Welt. Wie jeden Aspekt dieser faszinierenden Region, die oben drein unerlässliche Zwischenstation für Zigtausende von Zugvögeln ist. Früher vorwiegend als Weideland genutzt, begannen ihre Bauern ab den 1960er-Jahren mehr und mehr Weingärten anzulegen. Bald fanden sie he-

raus, dass die dortigen Sand- und Schotterböden sowie das warme Klima sich dafür vorzüglich eignen. Dank unzähliger Radwege kann der Besucher einfach und bequem unvergessliche Eindrücke gewinnen. Etwa im Herbst: Nebel schweben über der Lacke, geben nur ein Stück Wasserfläche frei. Enten ziehen darauf elegante Bahnen. Mysteriös schaut die Landschaft aus. „Seht dort, ein Säbelschnäbler“, bemerkte Sylvia, unsere Führerin. „Der wird sich bald

davonmachen...“ Milchiges Licht durchdringt die Nebel. Langsam heben sie sich, scheinen über dem salzigen Wasser zu tanzen. Und über dem flachen Weingarten hinter uns. Kostbare Schleier. Helfen sie doch die hellen Trauben des Welschriesling und anderer Sorten in schrumpelige Beeren zu verwandeln. Edelfäule konzentriert deren Saft und verleiht ihm unwiderstehliche Aromen. Das Elixier des Seewinkels. Weltberühmte Süßweine. *Dietrich Engler*

NEUSIEDLERSEE

• DAC •

Große Kunst – geschützte Herkunft.

ZWEIGELT
ERFOLGREICHE NEUZÜCHTUNG AUS BLAUFRÄNKISCH x ST. LAURENT (1922) HEUTE ÖSTERREICHISCHER POPULÄRSTER ROTWEIN UND URSPRUNG G'SCHMACKIGER UND GROSSE WEINE

SCHLUICHT
SCHILFKANAL AM NEUSIEDLER SEE SCHLUICHT

WEI(N)
WEIN ZENTRALES ELEMENT UNZÄHLIGER ZUSAMMENKÜNFTEN (DAMALS WIE HEUTE)

FLIECHA, FLIEGA
FLUGZEUG, ABER AUCH: HÖHERGRADIGER ZUSTAND DER TRUNKENHEIT (RAUSCH)

MULADSCHAG
TRINKGELAGE, BESÄUFNIS, MIT LEICHTER BEDEUTUNGSVERSTÄRKUNG AUS DEM UNGARISCHEN ENTLIEHT (muladsg: BELUSTIGUNG, UNTERHALTUNG, ZEITVERTREIB)

ADAMASCH FESTESSEN AM ERNTESCHLUSS (VON UNG. ALDOMÁS: FESTSCHMAUS)

AU(N)GSTOULNI LEICHTER ODER BEGINNENDER RAUSCH

BAGAST(Ü)L WEINGARTENPFOSTEN

BIBERLN GEMÜTLICH TRINKEN (VOM LAT. BIBERE: TRINKEN)

FETZN RAUSCH - DER FETZN IST SPRACHLICH IN ZUSAMMENHANG MIT DER FETTN (DRÄLL, SCHLEUDERKURS) ZU SEHEN

GANTABAM HEBEVORRICHTUNG FÜR WEINFÄSSER

HE(I)WA WEINHEBER, GLÄSERNES ARBEITSGERÄT DES WINZERS, UM DIREKT AUS DEM FASS KOSTPROBEN ZU HEBEN

SCHLUA(R)N AUSGIEBIG TRINKEN ALS SCHLURA WIRD UMGANGS- SPRACHLICH SOWOHL EIN KRÄFTIGER SCHLUCK ALS AUCH EIN KRÄFTIGER TRINKER BEZEICHNET.

NOAGERL KÜMMERLICHER WEINREST (WUR GUTE WEINE WERDEN ZUGIG BIS ZUM NOAGERL GELEERT)

NEUSIEDLERSEE DAC steht beim Rotwein für den authentischen und herkunftstypischen Charakter des **Zweigelt** aus der Region Neusiedler See. Von jedem der über 100 Mitgliedsbetriebe individuell mit Bedacht, Wissen und Leidenschaft vinifiziert, entstehen so archetypische Weine mit gebietsweiter Typizität – **klassisch ausgebaut oder als Reserve** – geprägt von ihrer einzigartigen Herkunft, der UNESCO Welterbe Region Neusiedler See.

Zweigelt, von der einzigartigen Vielfältigkeit seiner Herkunft geprägt, durch Wissen und Leidenschaft seiner Winzer individuell erschaffen. **NEUSIEDLERSEE DAC. Herkunft großer Weine. Heimat des Zweigelt.**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20

LAND BURGENLAND

www.neusiedlersee-dac.wine

#VisitNeusiedlerseeDAC #WeMakeZweigelt

#vonderSonnenseiteÖsterreichs