

Alles Wissen

Kann man Boden wirklich schmecken?

Eine kleine Terroirstory

„Ein Gespenst geht um, aber es ist ein guter Geist, und er heißt Terroir!“ Und dieses Gespenst geistert schon viele Jahre auch durch die österreichische Weinwelt.

Terroir ist mehr

Ursprünglich wurde Terroir mit Boden gleichgesetzt. Die Terroir-Grundformel lautet jedoch: Boden, Lage und Kleinklima. Das sind jene Qualitätsfaktoren im Weinbau, die der Mensch nicht beeinflussen kann. Dazu kommt noch eine Fülle an prägenden Faktoren, wie Sortenwahl, Unterlagsrebe, Erziehungsform, Pflanzdichte, Stockanzahl, Alter der Reben, Ertrag und eben das gesamte Weingartenmanagement. Auch das DAC-Konzept der Österreich Wein Marketing stellt die Herkunft wieder mehr ins Rampenlicht.

So schmeckt Terroir

Was wir salopp als Urgestein bezeichnen und die Wachauer Weine prägt, macht sich im Riesling und Grünen Veltliner mit mineralischer Würze und kühler Frucht bemerkbar. Von der Kremser Sandgrube über den Wagram bis ins Weinviertel lagert der Löss nussig-pfeffrige Würze in die Grünen Veltliner ein. Böden mit hohem Kalkgehalt, wie am Wiener Nussberg, in der Thermenregion und am Leithaberg, liefern charaktervolle Weine mit Mineralität und Nachhaltigkeit. Die sandigen Böden mit salzigen Effekten im Seewinkel sind in Verbindung mit dem Kleinklima ideale Voraussetzungen für hohe Prädikatsweine.

Die schweren Lehmböden im Mittelburgenland sind optimale Wasserspeicher, um die Blaufränkischreben auch im heißen, trockenen Sommer mit flüssiger Nahrung zu versorgen. Kernige, würzige Rotweine mit Fruchthintergrund sind die Folge. Im Südburgenland am Eisenberg kommt der mineralisch-würzige Faktor mit anregender Restsäure beim Blaufränkisch noch intensiver zur Geltung.

Die Basaltböden in der Süd-Oststeiermark, dem Vulkanland, sind wie geschaffen für extraktreiche, voluminöse und aromatische Traminer-Weine. Der Boden prägt den Wein – wenn es Winzerin und Winzer zulassen – und immer mehr echte „Terroiristen“ schaffen es, dass der Wein imstande ist, von seiner Herkunft zu erzählen.

Das Sortiment von KASTNER AllesWein lädt ein, diese „mystische Union“ nachzuvollziehen!

Dr. Walter Kutscher
Ausbilder von Sommeliers,
Lektor an der Fachhochschule Eisenstadt

