



| OOSTENRIJK ALS WIJNLAND |
| L'AUTRICHE COMME PAYS VITICOLE |

Gunther PLOEGAERTS



Eindwerk academiejaar 2015 – 2016

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie
en
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Gunther Ploegaerts

Knokkestraat 17 / 201
9160 LOKEREN



www.vlaamsewijnacademie.be

“ OOSTENRIJK ALS WIJNLAND “

Kwaliteit en originaliteit als ijzersterke troef.

INHOUD

1.	Voorwoord	p. 4
2.	Wijnland Oostenrijk	p. 5
2.1	Oostenrijk in cijfers	p. 7
2.2	Geschiedenis van de Wijnbouw in Oostenrijk	p. 9
2.3	Klimaat	p. 11
2.4	Geologie	p. 13
3.	Wijnwetgeving in Oostenrijk	p. 15
3.1	Herkomstbenamingen	p. 15
3.1.1	‘DAC’ De nieuwe appellatie wijnen in Oostenrijk	p. 17
3.2	Verschillende niveaus binnen Oostenrijkse Kwaliteitswijn	p. 19
3.3	Oostenrijkse Wijngaardclassificatie	p. 22
3.4	Wijnetiket voor Oostenrijkse wijnen begrijpen	p. 26
4.	Oostenrijkse Druivenrassen	p. 28
4.1	Witte wijn	p. 28
4.1.1	‘Grüner Veltliner’: Oostenrijks unique selling point?	p. 29
4.2	Rode wijn	p. 34
4.2.1	‘Blaufränkisch’: Rijp voor de wereldtop?	p. 35
4.3	Oostenrijks minder bekende rassen	p. 39
5.	Wijnregio’s in Oostenrijk	p. 43
5.1	Niederösterreich	p. 45
5.2	Burgenland	p. 47
5.3	Steiermark (Styria)	p. 48
5.4	Wien (Wenen)	p. 49

“ OOSTENRIJK ALS WIJNLAND “

Kwaliteit en originaliteit als ijzersterke troef.

VERVOLG INHOUD

6.	De grote zoete wijnen van de Neusiedler See	p. 50
7.	Oostenrijkse wijn volgens Andreas Wickhoff (MW), over trends en toekomst	p. 54
8.	Eten en drinken in Oostenrijk	p. 57
9.	Bronnen	p. 61
10.	Dankwoord	p. 62
11.	Vergelijkende Tastings	Aparte Bijlagen

1. | Voorwoord

Klein, maar fijn – dat is Oostenrijkse wijn wanneer je hem op internationaal niveau vergelijkt. Geen wijn die je overal ter wereld vindt, maar een zeldzame bijzonderheid.

Mijn eerste ervaring met dit unieke wijnland, zo'n zes jaar geleden, was een gerijpte grüner veltliner 'Muhlpoint Smaragd' van het Weingut Alzinger uit de Wachau regio.

Een ontzettend whow-gevoel overviel mij. Dergelijke finesse en intensiteit in één en hetzelfde glas, dit had ik hoegenaamd niet verwacht. Was ik terecht bang geweest voor een slechte ervaring en was dit aldus een lucky shot... Of was dit op dat ogenblik de voorbode van het internationale succes wat Oostenrijk vandaag de dag geniet? Ik zou het vanaf die eerste proefervaring nooit meer loslaten.

Wijn uit Oostenrijk is intussen één van de meest interessante fenomenen in de wijnwereld van de laatste decennia: hij is op elke goede wijnkaart te vinden en wordt door wijnkenners en –critici zeer gewaardeerd en geprezen.

Maar wat maakt de Oostenrijkse wijnen bijzonder? Daarvoor bestaan natuurlijk vele redenen en factoren. Heel belangrijk is de wijntraditie: de wijnbouw is al sinds duizenden jaren verweven in het Oostenrijkse landschap. Wijnranken horen bij het landschapspanorama, de cultuur en bij het dagelijks leven. Hierdoor heeft Oostenrijk typische druivenrassen, waarvan velen uitsluitend in Oostenrijkse wijngebieden te vinden zijn. Zij vinden daar, dankzij ideale klimatologische en geologische omstandigheden, de beste condities om zich te ontwikkelen tot authentieke, onmiskenbare wijnen met karakter en persoonlijkheid.

Maar achter dit alles schuilt natuurlijk ook de mens. De geëngageerde Oostenrijkse wijnboeren en -boerinnen hebben het voor elkaar gekregen om in de laatste jaren een uiterst geslaagde, dynamische mix tussen wijnbouwtraditie en moderne verwerkingstechnieken te creëren. Absolute kwaliteit luidde het motto – en absoluut succes was het gevolg.

De verscheidenheid van het Oostenrijkse wijnlandschap wordt weerspiegeld in de vele wijnsoorten. Van mousserende, lichte tot krachtige, monumentale witte wijnen evenals charmante, fruitige tot hoogwaardige, duurzame rode wijnen, en natuurlijk de zoete wijnen vol finesse en innerlijke spanning, die tot de beste ter wereld behoren.

U merkt het, dit intrigerende wijnland in de vorm van een druiventros, biedt zich aan als een echt geschenk om een scriptie over te schrijven.

Oostenrijk staat er anno 2016 goed voor: de knowhow en constante kwaliteit is er, de smaak van de wijnen is uniek. En dat straalt af op de pagina's van dit boeiende eindwerk.

Ik wens u dan ook veel leesplezier.

Vineuze groet.

Gunther Ploegaerts

2. | Oostenrijk als Wijnland

“Vertrouwen komt te voet en gaat te paard”

Sommige wijnlanden krijgen het voor elkaar een bijzondere positie in te nemen. Denken we bijvoorbeeld aan Nieuw-Zeeland, dat er jarenlang in slaagde zijn sauvignon blanc wereldwijd voor hoge prijzen in de markt te zetten.

Oostenrijk is ook zo'n land. Herboren na een crisis, met aanvankelijk zijn zoete wijnen, ging het roer definitief om en koersten producenten naar droge witte wijnen van hoge kwaliteit. Met groot succes, want de kwaliteit van Oostenrijkse wijnen wordt nu alom erkend en wedijvert in bepaalde regio's met de wereldtop.

Soms is een crisis dan ook nodig om de zaken écht op orde te krijgen. Althans, in sommige landen. In een land zoals Italië, bijvoorbeeld, werkt dat om de één of de andere reden niet zo. Blijkbaar zijn we er zo aan gewend dat daar van alles verkeerd kan gaan, dat iedereen een crisis voor kennisgeving aanneemt.

De impact van de Oostenrijkse wijncrisis in 1985, waarbij di-ethyleenglycol (Zouden de Italianen er hier ook voor iets tussen hebben gezeten, sommige kwatongen beweren van wel.) aan de zoete witte wijnen om ze voller en zoeter te laten lijken, was enorm.

Wat was dan het aanzet tot het gesjoemel wat de wereld midden de tachtigerjaren van de vorige eeuw met verstomming heeft geslaan?

Gezegd wordt dat, aangezien zoete wijnen op dat moment erg in trek waren, de producenten de vraag ernaar niet meer konden volgen. Zo gebeurde het dat sommige producenten onder druk van de supermarkten hun droge wijnen gingen aanzoeten. Om de prijs laag te houden, deden ze dat niet louter met suiker maar werd ook glycol aan de wijnen toegevoegd. Een siroopachtig, zoet smakend chemisch product wat ook vaak in 'antivries' voorkomt. Plots stonden de kranten vol en werd er moord en brand geroepen over wijnland Oostenrijk, dat tot dan toe niet echt bekend stond om de productie van wijnen, laat staan topwijnen.



Hoewel Oostenrijk zeer negatief in het nieuws kwam en de wereld haar rug keerde naar de Oostenrijkse wijnen, zijn er ook positieve effecten geweest.

“Het schandaal is misschien wel het beste geweest wat ons is overkomen...” stelt Master of Wine Joseph Schuller in een interview. “Anders hadden we nog steeds Duitsland achternagelopen...” Wat hij bedoelde is dat, met dit schandaal, Oostenrijk wel verplicht was om zijn eigen identiteit te (her)creëren. Om de crisis te overleven was er namelijk maar één mogelijkheid : focussen op kwaliteit en eigenheid.

Dit leidde tot drastische maatregelen. De wijnwetgeving werd aangescherpt en veel producenten schakelden over op het maken van droge wijnen. De focus werd daarbij gelegd op het hogere segment. Het duurde zeker een decennium vooraleer er enig herstel optrad. Op de Belgische markt duurde het nog wat langer vooraleer het inzicht doorbrak dat er in Oostenrijk echt goede wijnen konden worden gemaakt. Maar nu plukt Oostenrijk eindelijk de vruchten van zijn nieuwe wijnbeleid. De export is gevoelig gestegen en de prijzen die de wijnen opbrengen, liggen vaak veel hoger dan die uit andere wijnlanden.



“Eigen druiven een groot succes”

Een van de succesfactoren was de consequente keuze voor ‘eigen’ druiven. In de jaren negentig was de aanplant van internationale rassen in veel opkomende wijngebieden sterk in zwang, om aansluiting te vinden met de wereldmarkt, maar de Oostenrijkse wijnmakers hebben deze verleiding weten te weerstaan. Alle kaarten werden ingezet op de ‘grüner veltliner’, een druif met bewezen kwaliteiten welke een lange geschiedenis in de Oostenrijkse wijngebieden geniet. Hij weet kracht en diepgang te combineren met mooie zuren. Ook de inheemse blauwe druiven van Oostenrijk, zoals ‘zweigelt, blaufränkisch en sankt laurent’, hebben een eigen karakter en staan aangeplant op de plek waar ze het best gedijen. De wijnboeren kennen aldus de kwaliteiten van hun ‘eigen’ druivensoorten en zijn er fier op. Een ideale situatie.

Niettemin is in Oostenrijk al vele jaren een discussie aan de gang of het land ‘commercieel’ meer belang heeft bij wijnen van één enkele druif, of bij *blends* van meerdere druiven. Assemblages van de drie inlandse druiven worden in ieder geval als “topcuvées” aan hoge prijzen verkocht. En steeds meer zie je internationale druivensoorten als cabernet sauvignon en merlot in deze assemblages opduiken. Wellicht uit vrees voor wijnen die ‘te typisch’ smaken. Hoewel dat nu net is waar we als wijnliefhebber naar op zoek zijn, toch?

2.1 | Oostenrijk in Cijfers

Oostenrijk is en blijft één van de meest onderschatte, echter prima presterende wijnproducenten in Europa.

In 2014 werd een wijngaardoppervlakte van 45.908 ha. geregistreerd, een totaal wat nog ver beneden de mogelijks te bewerken oppervlakte van 60.000 ha. blijft. Deze oppervlakte wordt op vandaag bewerkt door om en bij 23.000 individuele wijnproducenten waarvan er mede 'slechts' 6.000 als bottelaar fungeren.

De voorbije 25 jaar heeft men een niet mis te verstane transformatie kunnen vaststellen van kleine wijnbedrijven naar grotere 'estates' of 'coöperatieven'. Zo waren er in 1988 nog om en bij de 45.000 wijnproducenten. Vele kleine producenten, met minder dan 1 ha., zijn opgehouden te bestaan terwijl aan de andere kant de gemiddelde oppervlakte voor productie gestegen is, door de stijging van het aantal producenten, met meer dan 5 ha.

Inzake druivenrassen ziet men dat de grootste aanplant onlosmakelijk verbonden blijft met 'grüner veltliner', goed voor om en bij de 37%, gevolgd door 'zweigelt' met 14%, 'welschrielsing' met 8% en 'blaufränkisch' met 7%.

Op vlak van de wijnproductie, waarbij een gemiddelde werd genomen voor de periode tussen 2009 en 2014, noteert men een totaal van 2.241.578 hectoliter waarvan 63 % witte wijn is en 37 % rode wijn. De productie van rosé wijn is een fractie op het totaal en an sich aldus te verwaarlozen. Vertaald naar de verdeling van de productie per regio, zien we 'Niederösterreich' als absoluut grootste met haar 61% gevolgd door 'Burgenland' met 27%, Steiermark met 7%, Wenen met 4% en tot slot de overige gebieden welke 1% van het totaal vertegenwoordigen.

Wat de export betreft, blijft het percentage ten opzichte van de totale productie aan de lage kant. Een gegeven waarvoor wijnland Oostenrijk gekend staat. Zo kon men voor het jaar 2014 een totaal van 498.850 hectoliter noteren, waarvan 95% op fles gebotteld. Dat is aldus nog steeds 'maar' een kleine 25 % van de totale productie.

De grootste exportmarkten zijn in de eerste plaats 'Duitsland' met 55%, gevolgd door 'Zwitserland' met 10%, de 'VS' met 6%, 'Nederland' met 5% en 'Zweden' met 3%. De export naar 'België' bedraagt nog geen 1,5 % van de totale productie.



Als laatste punt binnen dit hoofdstuk geef ik nog een round-up van de tien meest recente jaargangen in Oostenrijk al wijnland :

- 2014 | Een uitgesproken moeilijke jaargang met slanke wijnen, die veel zuren hebben.
- 2013 | Mooie jaargang, rijk en krachtig, met in het algemeen rijpe wijnen. Helaas een wat kleine oogst, voor de grüner veltliner, die zeer mooie, niet te rijke wijnen oplevert. Riesling wijnen zijn daarentegen wat aan de slanke kant.
- 2012 | Hoge kwaliteit maar ook hier een vrij beperkte oogst in kwantiteit. Wijnen met veel fruit en een goede rijpheid, zowel bij rood als bij wit.
- 2011 | Grote oogst van hoge kwaliteit. Vooral de rode wijnen halen een zeer hoog niveau met mooie rijpheid.
- 2010 | Moeizame jaargang met kwantitatief een zeer kleine oogst van slechts 1.7 miljoen hectoliter (tegenover gemiddeld 2.5 miljoen hectoliter). Dit vooral door hagel en zware regens met een late bloei en coulure tot gevolg. Late oogst in de Wachau regio en omstreken met goede, spannende resultaten. Rood algemeen genomen minder goed.
- 2009 | Een wisselend jaar, een warme zomer die vroeg is begonnen. In Wenen felle hagelbuien in juli, frisse perioden en een natte septembermaand met ten slotte goede weersomstandigheden eind oktober en november. Enkele zeer goede witte wijnen, voornamelijk in Niederösterreich en Stiermarken evenals enkele zeer goede rode wijnen aan de Neusiedlersee en Mittelburgenland.
- 2008 | Het koudste jaar sinds 2004. Desondanks hebben zorgvuldige producenten uitstekende resultaten behaald.
- 2007 | Goede resultaten in Stiermarken en in Burgenland voor blaufränkisch, zweigelt en pinot noir. Uitstekende opbrengsten in Wenen, beter voor grüner veltliner dan voor riesling.
- 2006 | Een zeer goede jaargang, misschien wel de beste van de voorbije 10 jaar! Mooie ronde en complexe wijnen met groot verouderingspotentieel. De grote, krachtige grüner veltliners en rieslings zijn zich pas de laatste jaren gaan openen.
- 2005 | Wisselend en vaak niet erg spannend. Toch heeft deze veelal vlakke jaargang nog enkele mooie wijnen opgeleverd, vooral in Niederösterreich.

2.2 | Geschiedenis van de wijnbouw in Oostenrijk

Oostenrijk heeft al een lange wijngeschiedenis: waarschijnlijk kenden de Kelten er al een drank van gegiste druiven, men noteert 700 VC. Zeker is dat de Romeinen in hun provincie Noricum de wijnbouw beoefenden. Grote kloosters langs de Donau zorgden in de Middeleeuwen voor veel aanplant van wijnstokken.

Aan het begin van de 16^{de} eeuw bereikte de Oostenrijkse wijnbouw een eerste hoogtepunt. Uit deze tijd, in 1526, stamt namelijk een wereldberoemde partij 'Troockenbeerenauslese' uit Donnerskirchen in Burgenland, die tot de 18^{de} eeuw zou zijn gedronken!

In de 17^{de} eeuw, echter, bedreigden wijnbelastingen en oorlogen de wijnbouw in Oostenrijk.



Onder aanvoering van Maria Theresia van Oostenrijk, aartshertogin van Oostenrijk (afbeelding), ging het in de 18de eeuw weer beter. Met behulp van de wetenschap werden productieprocessen verbeterd. Een algemene drankbelasting verving de wijnbelasting. Wijnboeren kregen toestemming hun wijn op elk moment van het productieproces te verkopen. In november kan daardoor al zeer jonge en nog gistende 'wijn' worden gedronken van de laatste oogst. Deze traditie bestaat tot op de dag van vandaag in Oostenrijk en Slowakije.

In 1860 werd in Oostenrijk de eerste wijnbouwschool ter wereld geopend: Klosterneuburg in Wagram. Het machtige Oostenrijk speelde een toonaangevende rol in de internationale wijnwereld. Beroemde Oostenrijkse druiven als de 'zweigelt' en de 'blauburger' zijn in klosterneuburg gekruist uit andere druiven. Tot op de dag van vandaag is dit monumentale wijninstituut toonaangevend. Veel Oostenrijkse wijnboeren zijn en worden er op internationaal topniveau opgeleid.

In deze tijd was Oostenrijk vooral een land van 'Gemischter Satz'. In de wijngaarden stonden verschillende druivenrassen door elkaar. Zo werden ze ook geplukt - de ene druif rijper dan de andere. Tot op de dag van vandaag wordt de witte versie van deze bijzondere 'cuvée' gemaakt in het wijndistrict van Wenen.

In 1872 vernietigde de druifluus - net als elders in Europa - een groot deel van de wijngaarden. Er werden andere druivenrassen aangeplant die beter tegen ziekten bestand waren. De grüner veltliner begon aan zijn zegetocht om uiteindelijk uit te groeien tot de nationale trots van het land.

Op het moment dat de Eerste Wereldoorlog uitbrak was Oostenrijk het derde wijn exporterende land ter wereld! Maar al na de Eerste Wereldoorlog viel het Oostenrijkse Keizerrijk uiteen en na de Tweede Wereldoorlog kwam de Oostenrijkse wijnexport vrijwel tot stilstand. In de jaren rond 1950 werden op grote schaal machines ingezet om de wijnbouw weer op te bouwen en de productie te verhogen. Er werd door veel wijnboeren ingezet op goedkope zoete witte wijn, die vooral geëxporteerd werd naar Duitsland en Italië.

In 1985 bracht het 'antivriesschandaal' de export van Oostenrijkse wijn een gevoelige klap toe. Een handjevol malafide producenten bleek wijnen kunstmatig aan te zoeten. Het schandaal werd breed uitgemeten in de internationale pers. De export viel vrijwel volledig stil.

In navolging wordt in 1986 de raad opgericht voor Oostenrijkse wijnmarketing, om het imago voor Oostenrijkse wijn te promoten alsook de verkoop ervan.

Na toetreding tot de Europese Unie in 1995, worden tussen 2000 en 2008 orden Europese richtlijnen geïmplementeerd om zo ondermeer financiële steun aan de verschillende wijnhuizen te bieden. Daarnaast worden subsidies gegeven om uitbreiding op vlak van wijngaard en –productie aan te moedigen.

In 2001 wordt het concept 'DAC' (Districtus Austriae Controllatus) bij wet in het leven geroepen om druif en regio aan elkaar te verbinden. Binnen elke DAC wordt niet alleen een specifieke druif gekoppeld aan een specifiek gebied, maar wordt ook het karakter van de wijn gedefinieerd. In 2002 komt de eerste DAC op de markt, namelijk 'Weinviertel DAC'. De wijnen die onder deze naam op de markt komen, zijn gemaakt van grüner veltliner.

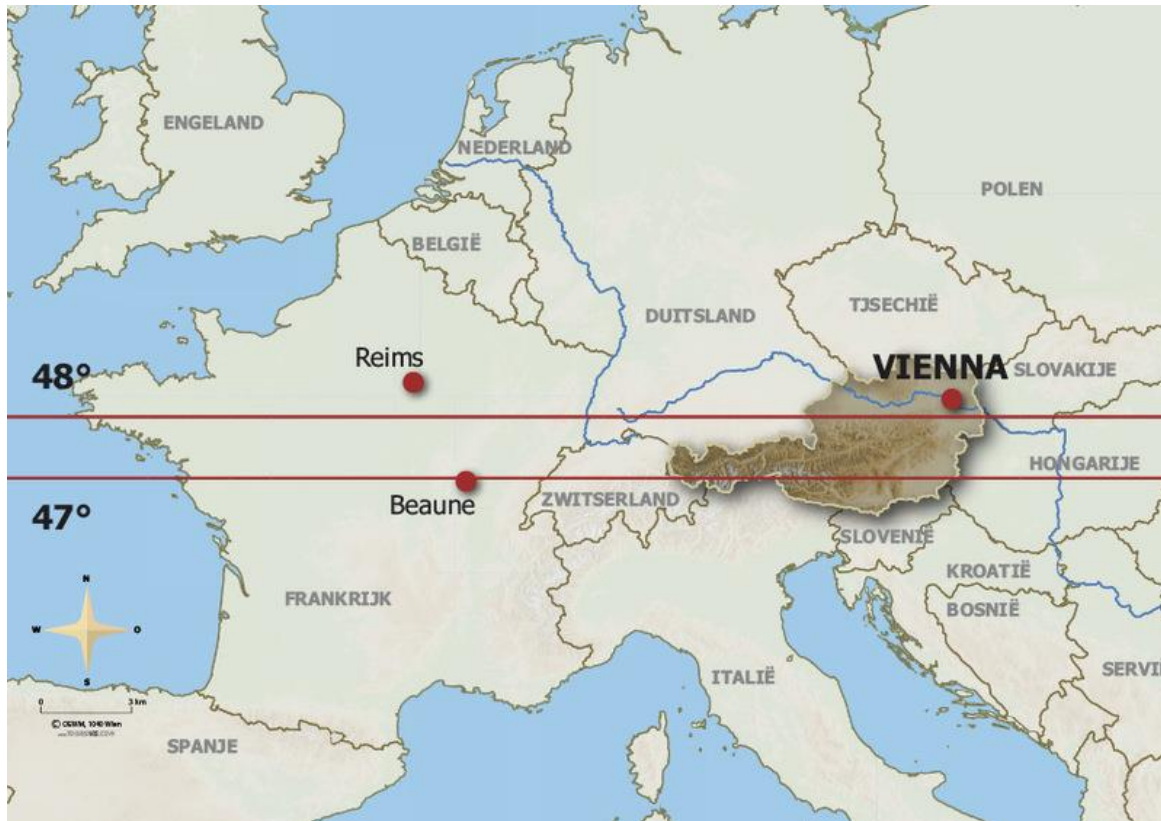
In 2006 komt de eerste rode wijn met DAC status op de markt, namelijk 'Mittelburgenland DAC', gemaakt van blaufränkisch.

In 2013 wordt de 9^{de} DAC erkenning gegeven, en tot op heden de laatste, namelijk 'Wiener Gemischter Satz DAC'.



2.3 | Klimaat

De wijnbouwgebieden van Oostenrijk liggen grofweg tussen 46,5 en 48,5° NB., ter hoogte van Bourgogne en Champagne.



Maar ze liggen veel verder weg van de Atlantische Oceaan. Daardoor zijn de continentale invloeden groter. Bovendien is Oostenrijk zeer bergachtig.

Deze factoren zorgen niet alleen voor grote temperatuurverschillen tussen de groeiseizoen en de winter, maar ook voor grote verschillen tussen dag en nacht.

De gemiddelde wintertemperatuur in de wijnregio's ligt net boven het vriespunt. De gemiddelde zomertemperatuur loopt echter van 18,5 °C in Retz – in het Weinviertel nabij de Noordgrens met Tsjechoë – tot 19,3 °C in Klöch in Steiermarken bij de Zuidgrens met Slovenië.

De jaarlijkse regenval varieert aanzienlijk meer, met een gem. van 430 mm. in Retz en 830 mm. in Klöch. Het Weinviertel is hiermee één van de droogste wijnbouwregio's ter wereld.

Men onderscheidt drie hoofdinvoeden die de klimaten van de Oostenrijkse wijnggebieden bepalen: koele luchtstromingen uit het Noorden, warme Pannonische invloeden uit het Oosten en matigende, mediterrane invloeden uit het Zuiden, vanaf de Adriatische Zee. Afhankelijk van de streek is de ene invloed wat groter dan de andere, maar meestal wordt het lokale klimaat van een wijngebied bepaald door een combinatie van deze hoofdinvoeden.

“Donaugebied”

In de wijngebieden Wachau, Kremstal en Kamptal, die langs de Donau liggen, is er Pannonische invloed uit het Oosten en zelfs nog wat Atlantische uit het Westen, maar het zijn vooral de koude luchten en koele, avondlijke valwinden uit het ten Noorden gelegen Walviertel, die het plaatselijk klimaat bijzonder maken. Vooral in september is het temperatuurverschil tussen dag en nacht groot, wat bijdraagt aan het aromatisch en frisse karakter van de grüner veltliners en rieslings evenals andere wijnen uit deze regio.

“Burgenland”

Heel anders is de situatie in de gebieden aan de Neusiedlersee, met Burgenland en zijn sub regio's, waar de Pannonische warmte vrij spel heeft. Ook door het water van het enorme steppenmeer, dat een gematigde invloed heeft, is Burgenland beduidend warmer dan het Donaugebied en koelt het 's nachts minder af. Witte wijnen zijn er daarom voller en minder aromatisch. Het klimaat leent zich daarentegen zeer goed voor de teelt van blauwe druiven, variërend van blaufränkisch, zweigelt en sankt laurent tot pinot noir, merlot, cabernet sauvignon tot plaatselijk zelfs een beetje syrah. Een bijkomend effect van de Neusiedlersee, waarin ik later in een apart hoofdstuk op terugkom, is dat in de wijngaarden dicht bij het meer vaak goede omstandigheden heersen om edelzoete wijnen te maken van door botrytis aangetaste druiven.

“Steiermark”

In de heuvelachtige regio Steiermark, in het Zuidoosten van Oostenrijk, liggen wijngaarden doorgaans op meer dan 300 meter hoogte boven de zeespiegel. Het gebied, aan de voet van de Alpen, is bijgevolg minder warm dan Burgenland en het Donaugebied maar heeft behoorlijk meer zonuren en er valt (veel) meer neerslag. Zie hier de basis voor wat de Oostenrijkers zelf hun meest precieze, fris-peperige en aromatische wijnen noemen. Zo halen 'sauvignon blanc' wijnen op vandaag zo een goede resultaten dat ze kunnen wedijveren met de wereldtop.



2.3 | Geologie

De kracht van de Oostenrijkse wijnbouw is de combinatie van specifieke natuurlijke omstandigheden met inheemse druivenrassen die goed zijn aangepast aan de bodem en aan het klimaat. Dit resulteert in typische wijnen en soms ook echt grote terroir wijnen. Ik hoor jullie al zeggen, “weer zo’n land dat roept hoe bijzonder zijn natuurlijke voorwaarden voor wijnbouw zijn...”. Maar Oostenrijk mag zich met recht en reden beroepen op bijzondere terroirs, want het heeft unieke lokale klimaten en zeer gevarieerde, soms zeldzame bodems.

De Alpen zijn de belangrijkste geologische éénheid van Oostenrijk. Ze beslaan het ganse land behalve het Noordoosten en de uiterst Oostelijke rand.

Het Noordoosten, waar de wijnregio’s Niederösterreich en Weinviertel liggen, wordt geologisch vooral bepaald door het Boheems massief. (de Moldanubische zone, een Oostelijk deel van de zeer oude Hecynische orogenese)

Burgenland en Steiermark worden geologisch bepaald door intermontane bekkens. (het Weense bekken, de Pannonische vlakte en het Steiermarkse heuvelland)

De Oostelijke Alpen lijken niet direct belangrijk voor de geologie van de wijngebieden, maar de stuwende en plooiende kracht van de Alpen heeft veel gevolgen gehad voor de omliggende gebieden. Bovendien komt veel afzettingmateriaal in rivierdalen en bekkens uit de Alpen, zoals de door smeltwater afgezette kiezelterrassen en de door de wind aangewaaid löss van het ‘Wagram’ wijng gebied.

De aansprekende diversiteit van de Oostenrijkse wijnen kan verder nog worden versterkt door de overige verschillen in bodems, zoals de rotsbodems van de Donauterrassen, de dikke löss in Niederösterreich, de kalkachtige gronden in Burgenland en Sud-Steiermark en de vulkanische basalt die kan worden aangetroffen in Zuidoost-Steiermark.

(Donau Gebied)



“Urgestein en Molasse”

De gesteenten van het Boheemse massief zijn oude veelal kristallijne gesteenten, stollingsgesteenten (zoals graniet en basalt) en metamorfe vormen daarvan (zoals orthogneis en amfiboliet). Ze worden plaatselijk aangeduid met de verzamelnaam ‘Urgestein’.

Deze gesteenten vormen de basisbodems van beroemde wijngaarden zoals ‘Achleiten’ in Wachau en ‘Steinmassl’ in Kamptal. Waar de hellingen steil zijn, zijn de bodems dun en zuur en bijgevolg zeer arm. Lager op de hellingen en dicht bij de Donau worden de bodems dieper en rijker, met meer klei, kiezel en löss. Vooral op de (Zuid)oostelijk gerichte hellingen is dat zo, want de löss is afkomstig uit het Westen en heeft zich vooral op de Oostflanken afgezet.

Stenen, kiezel, zand, klei en löss zijn ook de hoofdafzettingen van de zogenaamde ‘pre-alpiene molassenzone’ (afzetting door gletsjers), die de bodem van grote delen van het Weinviertel bepalen.

“Mariene en Alluviale Afzettingen”

Wenen, Burgenland en Steiermark liggen in intermontane bekkens, waar de basisbodems vooral bestaan uit afzettingen van enerzijds een oude zee – de Paratethyze - , anderzijds een oude binnenzee – de Pannonische binnenzee – en verder ook nog de Donau, die vroeger een stuk Westelijker stroomde.

In veel van de wijnbouwzones in Burgenland bestaan de bodems uit grofkorrelig, kalkrijk zand en gravel. In sommige delen bestaan de bodems uit kleirijke leem, zoals bij ‘Horitschon’ bij Mittelburgenland. En lokaal soms uit schist, gneis en kalksteen zoals in Leithaberg.

Zeer bijzonder zijn de sterk ijzerhoudende leembodems op leisteen (fylliet en groenschist) van Elsenberg DAC, die blaifränkisch opleveren met de elegantie van pinot noir.

Ook de wijngaarden van Steiermark liggen doorgaans op afzettingen, namelijk van het Steiermarkse bekken. Deze zijn erg gevarieerd met silt, zand, gravel en keien, zandsteen en kalksteen. Uniek zijn de vulkanische gesteenten in het Zuiden van Süd-Oststeiermark, dat daarom ook ‘Vulkanland’ genoemd wordt. Op basalt en tufsteen geven gewürztraminer en savagnin blanc daar bijzonder wijnen.



(Vulkanische Tufsteen in Zuidoost-Steiermark)
Foto : M. Heinrich 2014



(Kristallijne Gneis uit Achleiten in de Wachau)
Foto : M. Heinrich 2008



(Gravelbodems uit het Weinviertel)
Foto : M. Heinrich 2012



(Leem- en Zandbodem aan de Neusiedlersee)
Foto : M. Heinrich 2006