

ARCHITEKTUR & WEIN

ANDREAS GOTTLIEB HEMPEL





Österreich

Hier reicht der Weinbau bis zur Kelten- und Römerzeit zurück. Unter der Herrschaft der Klöster blühte er auf und erreichte im Mittelalter eine Rebfläche, die zehnmal so groß war wie heute. 1860 wurde die erste Weinbaulehr- und -forschungsanstalt in Stift Klosterneuburg von den Augustinerchorherren eingerichtet. Von dort stammen zahlreiche Neuzüchtungen wie der Zweigelt. Auch die Klosterneuburger Mostwaage (KMW, 1° KMW entspricht etwa 5° Oechsle) wurde dort eingeführt. Ein schwerer Schlag für den österreichischen Weinbau war ein Skandal 1985, als einige große Weinproduzenten mit Diäthylenglykol, harmlos aber verboten, mehr Körper und Süße in ihren dünnen Weinen vortäuschen wollten. Im Jahr danach sank der Export österreichischer Weine um 80 Prozent. Hierauf wurden einschneidende Reformen durchgeführt, und heute gehört das österreichische Weingesetz zu den strengsten der Welt. Wie der Phönix aus der Asche hat sich der österreichische Weinbau danach auf neue Höhenflüge mit Qualität statt Quantität erhoben: Auf einer Rebfläche von rund 48.500 ha werden mit 50 hl/ha etwa 2,5 Mio. hl produziert – damit ist der durchschnittliche Ertrag im Verhältnis nur halb so hoch wie in Deutschland.

Das Weingesetz legt hohe Anforderungen an das Mostgewicht, das im Tafelwein, der untersten Stufe der Rangordnung, 10,6° KMW erreichen muss. Der Tafelwein darf mit Ausnahme der Bergweine nicht in 0,75-l-Flaschen abgefüllt werden. Bei diesem Wein darf nur „Österreich“ auf dem Etikett stehen, keine Traubensorte, kein Jahrgang. Der Landwein, die nächsthöhere Kategorie, muss dagegen von bestimmten Rebsorten aus einer der vier Weinbauregionen (Weinland, Bergland, Steirerland, Wien) mit einem Höchstsertrag von 90 hl/ha stammen und 14° KMW erreichen – er bildet nur 5 Prozent der österreichischen Weinerzeugung. Der größte Teil der österreichischen Weine entfällt auf den Qualitätswein, dessen Mostgewicht bei höchstens 90 hl/ha und 9 Vol.% Alkoholgehalt mindestens 15° KMW betragen muss. Er wird einer amtlichen Geschmacksprüfung unterzogen und erhält dann eine Kennnummer. Kabinettwein fällt in die Kategorie Qualitätswein, darf nicht chaptalisiert werden und muss 17° KMW bei einem Restzucker von höchstens 9 g/l enthalten. Prädikatsweine müssen aus einem einzigen Weinbaugebiet und einem Jahrgang stammen, das Mostgewicht muss amtlich bestätigt werden und eine Anreicherung ist nicht gestattet. Als Mindestalkoholgehalt sind 5 Vol. % vorgeschrieben. Die Mostgewichte müssen bei vollreifen Trauben betragen: 19° KMW (Spätlese), 21° KMW (Auslese), 25° KMW (Strohwein aus überreifen, getrockneten Trauben, Eiswein, der bei mind. -7° C gelesen werden muss, und Beerenauslese), 27° KMW (Ausbruch) und 30° KMW (Trockenbeeren-Auslese).

Die vier Weinbauregionen sind noch einmal in 16 Weinbaugebiete unterteilt, nach Größe: Weinviertel, Kammptal, Donauland, Thermenregion, Kremstal, Wachau, Carnuntum, Traisental, Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland, Südburgenland, Südsteiermark, Südoststeiermark, Weststeiermark und Wien. 2003 wurde im Weinviertel die Bezeichnung DAC (Districtus Austriae Controllatus) für Qualitätswein mit einer bestimmten Gebietscharakteristik geschaffen, die 2006 auch das Mittelburgenland und das Traisental erhielten. Die hochgeschätzte Wachau hat eigene Qualitätsstufen eingeführt: Steinfeder, gefolgt von Federspiel und Smaragd. Die wichtigsten weißen Rebsorten in Österreich sind: Grüner Veltliner, Welschriesling, Rivaner, Chardonnay (Morillon), Riesling, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Zierfandler, Rotgipfler und bei den Roten: Zweigelt, Portugieser, Blaufränkisch, St. Laurent, Blauer Wildbacher, Pinot noir und Cabernet Sauvignon.

Auch mit EU-Fördermitteln ist es vielen Weinbauern gelungen, zusammen mit guten Architekten ansprechende moderne Kellereibauten zu errichten, die höchstes gestalterisches Niveau erreichen.

Architektur

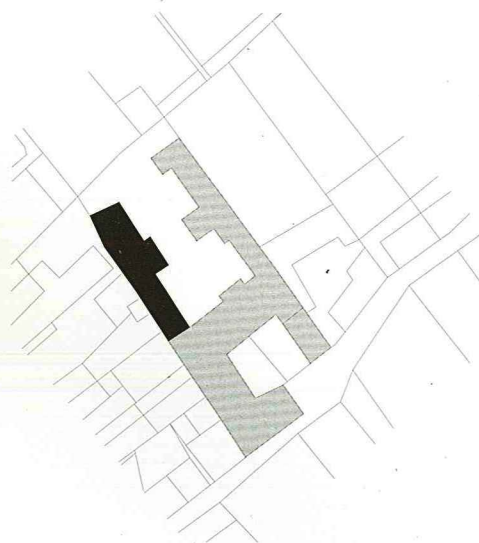
In Österreichs wohl berühmtestem Weingebiet kommt alles zusammen: die beeindruckend schöne Landschaft des engen Donautals, Steinterrassen, mit denen die kargen Urgesteinsböden gehalten werden, ein Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten – ideal für Riesling und Grünen Veltliner – und die alte Kultur der Klöster. Über 50 Klöster, viele haben sich aus Bayern angesiedelt, teilten sich einst die Weingärten der Wachau. Joching wird im Jahr 1259 zum ersten Mal als Besitz des Chorherrenstifts St. Pölten erwähnt und 1308 der Prandtauerhof, das heutige Weingut Holzapfel. 1696 baut der Baumeister des monumentalen Barockstifts Melk, Jakob Prandtauer (1660–1726), den Weinhof in einen vierflügeligen Ansitz mit zweigeschossigem Arkadenhof und angegliederter Kapelle um. 1784, nach der Aufhebung des Klosters St. Pölten, geht der Besitz zunächst an die Verwaltung der Staatsgüter und dann in Privatbesitz über. 1968 kauft die Familie Holzapfel die bereits ruinöse Anlage und beginnt mit der behutsamen Renovierung. Schon bald zählt der Prandtauerhof durch seine Gastlichkeit zu den besten Restaurants der Region. 1994 übernehmen Karl und Barbara Holzapfel das Gut und richten in den mittelalterlichen Gewölben eine Brennerei ein. Im September 2006 wird das neu geplante Weingut fertiggestellt. Architekt Thomas Tauber entwarf angesichts der dominierenden Barockbauten in minimalistischer Manier einen lang gestreckten Baukörper in Sichtbeton. Der architektonische Akzent besteht aus einem herausgezogenen Bauteil, das zweiseitig verglast den Einblick in den Barrique-Keller ermöglicht. Dadurch wurde der lange Baukörper gegliedert. Dieser Teil wurde mit Corten-Stahl verkleidet, dessen Patina den Materialien des Barockensembles Paroli bieten kann. Eine sehr gekonnte, sensible Einfügung, die in dem großen Schiebetor für die Anlieferung seine materielle Entsprechung findet. Alle Details sind sorgfältig ausgearbeitet und stellen gerade in ihrer kargen Schlichtheit dem historischen Arkadenhof einen gleichberechtigten modernen Bau gegenüber.

Anschrift: Joching 36, A-3610 Weißenkirchen

Bauherr: Karl und Barbara Holzapfel, Joching

Architekt: Thomas Tauber, Krems

Baujahr: 2006



Lageplan

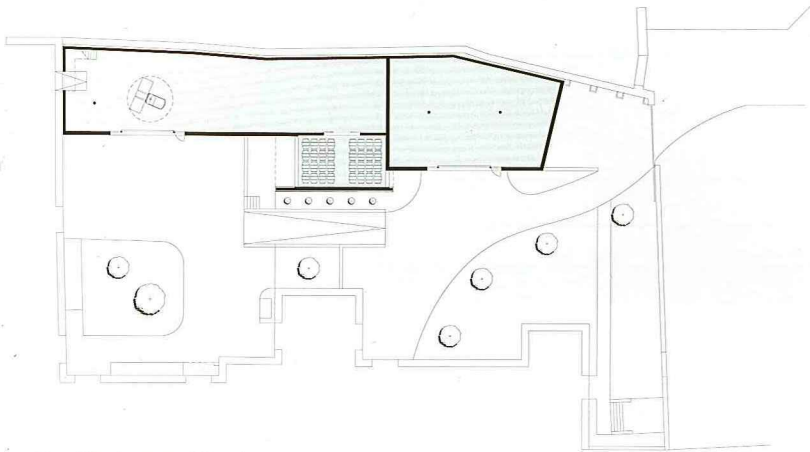


Sorgfältig restauriert präsentiert sich der historische Prandtauerhof von 1696 heute, Sitz des Weinguts und des Restaurants Holzapfel.

Die prächtigen Arkaden
im Innenhof des Weinguts.

Der neue Kellereianbau bietet
einen gekonnten Kontrast zum
historischen Gebäude.

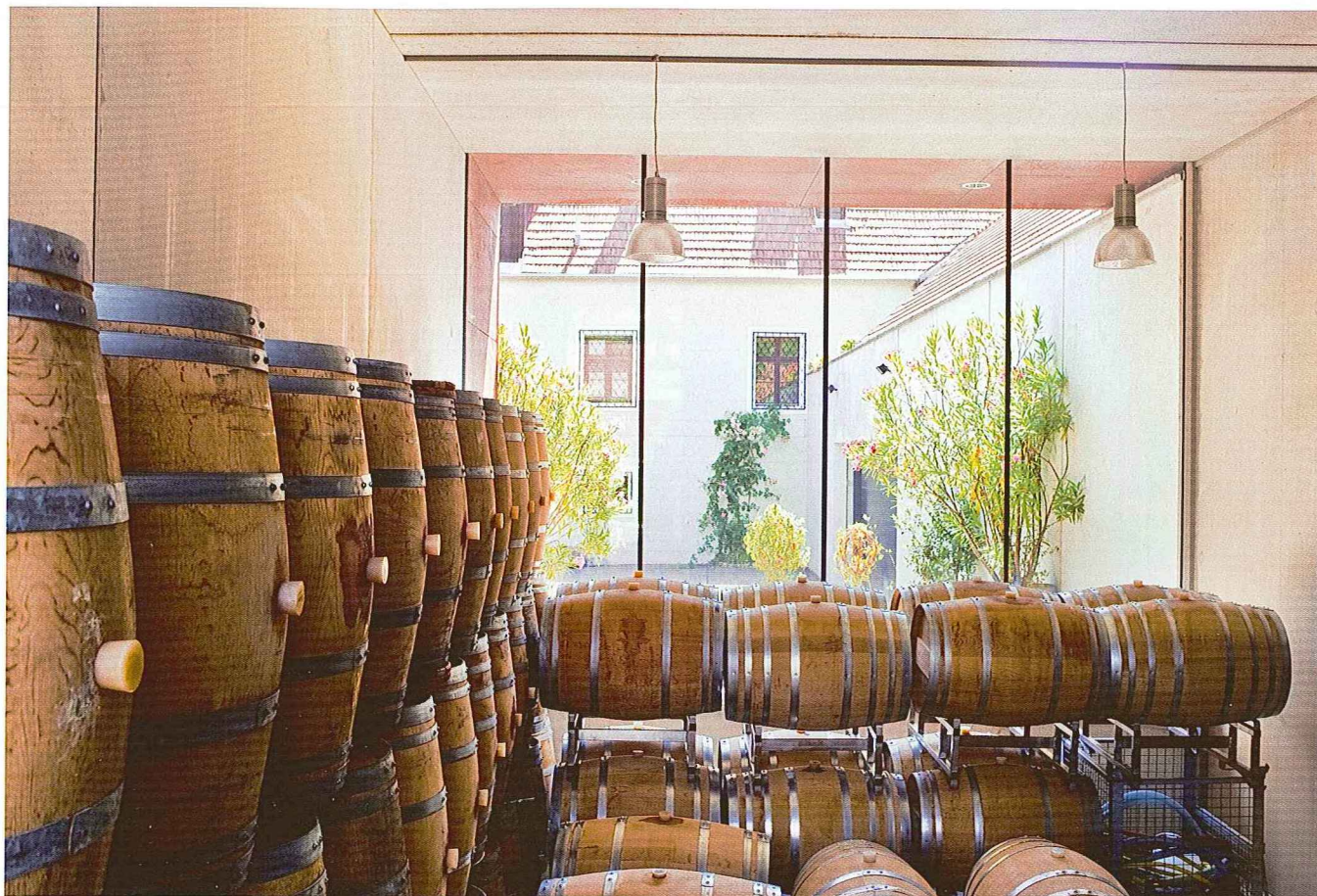




Grundriss der neuen Kellerei

Das Restaurant im Erdgeschoss des Prandauerhofs ist modern eingerichtet.





Der neue Barrique-Keller
grenzt an den Innenhof
zum Altbau.

Wein In der Wachau, der am weitesten westlich gelegenen österreichischen Reblandschaft, spielt der Weinbau bereits seit dem Altertum eine wichtige Rolle. Das unterschiedliche Terroir wird vielfach von Urgestein geprägt. Die überwiegend am steilen Nordufer gelegenen Weinberge finden ein einzigartiges Klima vor, beeinflusst von der Wärme aus der pannonischen Ebene, den umgebenden kühlen Wäldern und den Sonnenreflexen des breiten Stroms. Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bewahren Aroma und Säure. Das Weingebiet nennt sich Vinea Wachau Nobilis Districtus mit den Qualitätsstufen Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Hier entstehen elegante, feine und frische Weißweine mit hohem Säure- und Extraktgehalt, bisweilen

mit Befall von *Botrytis cinerea* (Edelschimmelfäule). Das Weingut Holzapfel bewirtschaftet auf traditionelle Weise 14 ha Rebfläche mit starker Ertragsreduzierung und langer Lagerung auf der Feinhefe. Es entstehen klare, fruchtig-feine, charaktervolle und lebendige Alltagsweine und trocken-kompakte Weine der Smaragdstufe mit komplexem Aromaspiel. Riesling, Veltliner und Weißburgunder beeindrucken durch Eleganz, Finesse und Cremigkeit.

Weinempfehlung Weingut Holzapfel „Hippolyth Weißburgunder 2009“. Diese Selektion zeigt neben Riesling und Grünem Veltliner weitere Stärken der Wachau mit besonderer aromatischer Finesse, Eleganz und Cremigkeit für diese oft unterschätzte Rebe.