

Der Spitz vom Spitzerberg

Auf einem seltsamen Hügel nahe der slowakischen Grenze wächst in Niederösterreich herrlicher Rotwein. Der hat freilich seinen Preis. *Von Stephan Burianek*

Für kurze Momente glaube ich mich in der afrikanischen Steppe: Rundum erheben sich Sträucher aus hochgewachsenem Trockengras, und mit jedem Schritt vergrößert die unbarmherzige Sonne den Wunsch nach Wasser. Man müsste an diesem Tag eine Eidechse sein, sie rascheln lebendig entlang des Wegs und fühlen sich bei der Hitze sichtlich wohl. Eine Brise wäre jetzt erfrischend, aber die Windräder unten in der weiten Ebene des Wiener Beckens stehen still.

Ich befinde mich am Spitzerberg, unweit der niederösterreichischen Gemeinde Prellenkirchen und nahe der Staatsgrenze zur Slowakei. Die Erhebung verdient ihren Namen eigentlich nicht: Weder „spitz“ noch „Berg“, überragt dieser langgezogene Hügel die pittoreske Kellergasse zu seinen Füßen gerade einmal um geschätzte 100 Meter. Der Spitzerberg ist aber nicht nur in etymologischer Hinsicht eine Besonderheit, sondern auch aufgrund seines Klimas und seiner Geologie einmalig.

Das weiß ich seit einem Gespräch mit Hans Glock, der mir kurz zuvor noch inmitten seines Weingartens einen herrlich fruchtigen Muskateller-Frizzante ins

Glas goss. Das passiert freilich nicht alle Tage: „Den Spitzerberg erwandern“ nennt sich ein Programmpunkt der Veranstaltungsserie „Carnuntum Experience“, die alljährlich im August Besucher in die Weinregion Carnuntum lockt. Am Spitzerberg schlagen Winzer dann ihre Zelte inmitten ihrer Weingärten auf und schenken persönlich aus. Bekanntlich sind Winzer die beste Quelle zur Stillung des önologischen Wissensdursts. Was, so lautete meine erste Frage an den Winzer Glock, macht diesen Hügel so speziell? Der Spitzerberg, so seine Antwort, ist ein sogenanntes Trockenrasengebiet und daher europaweit relativ einzigartig. Nur ganz bestimmte Pflanzen wachsen hier. Und Wein, wie der vom Herrn Glock.

Der Muskateller-Frizzante, mit dem ich begrüßt wurde, war zweifelsohne erfrischend, dennoch heißt die Parade-Rebsorte auf diesem Hügel Blaufränkisch. Als Grund dafür nannte Glock den besonders kalkhaltigen Lössböden. Bald schimmerte es kirschtrot im Glas, und Sekunden später konstatierte mein Gaumen dem Tropfen eine kräftige Frucht mit vielschichtigen Beerennoten, etwas Zwetschke und einer ausgeprägten Würzigkeit. Der maßlos wachsende chinesische Weinmarkt soll ruhig weiterhin viel zu viel Geld für diverse Weine aus Bordeaux-Schlössern ausgeben, dachte ich mir. Hoffentlich entdecken die Chinesen nie den kleinen Spitzerberg.

Freilich hat auch der komplexe Gaumenschmeichler der Familie Glock seinen Preis. Eine Flasche kostet immerhin 22 Euro. Einer der Gründe ist aber nachvollziehbar: Viele Rebstöcke am Spitzerberg wurden vor vierzig Jahren oder mehr ausgepflanzt. Die Erträge sind daher gering, der Arbeitsaufwand hingegen derselbe. Und die Viel-



Die Kellergasse vom Spitzerberg beinhaltet Geheimnisse, die es zu erkunden gilt.

Foto: Gressmann

schichtigkeit kommt eben nicht nur vom Kalk im Lehm, sondern nicht zuletzt mit dem Alter. Mit dieser Erkenntnis stapfe ich durch Afrika. Aber nicht lang, denn unterhalb der Hügelkuppe erreiche ich einen Waldrand, dessen knorrige Eichen mir Schatten spenden und die heiß ersehnte Abkühlung bieten.

Richtpreis 22 Euro?

Zwischen den Bäumen finde ich den Verkostungsstand des Weinbaus Dietrich, der mit 3,5 Hektar Weinfläche, alle am Spitzerberg, ein kleiner Betrieb ist. Zunächst muss der Wasserhaushalt wieder ins Lot gebracht werden, dann koste ich Dietrichs Blaufränkischen. Er ist fruchtiger, wirkt leichter als jener vom Weingut Glock. Er kostet ebenfalls 22 Euro, was auf diesem Hügel ein Richtpreis zu sein scheint. Mir erscheint das diesmal zu hoch. Also weiter. Auf den weiteren Stationen erkenne ich nach

und nach einem roten Faden, der sich durch alle Blaufränkischen vom Spitzerberg zu ziehen scheint: Vollmundig sind sie, dabei kraftvoll. Ungeachtet zum Teil hoher Alkoholgrade schmecken sie nicht allzu schwer. Die Weine sind auffallend säurearm, was auch am Jahrgang 2008 liegen könnte, der an diesem Tag ausgeschenkt wird. Im Detail unterscheiden sie sich dennoch, naturgemäß verfolgen die Winzer unterschiedliche Ausbauphilosophien. Manche schmecken erdiger, bei anderen mischen sich Barrique-Noten in die Frucht. Fruchtig und ausgewogen ist der „Spitzerberg“ vom Weingut Trapl.

Mein „Testsieger“ auf der Tour ist letztlich der Wein von Dorli Muhr. Sie setzt auf den Burgunderstil – fruchtig, leicht, finessenreich – und lagert ihren „Spitzerberg“ zwei Jahre lang in Fässern. Die Weinreben sind 35 bis 55 Jahre alt, ein Geheimtipp. Für den Richtpreis von 22 Euro würde ich sofort ein

paar Flaschen für festliche Anlässe mitnehmen. Aber er kostet doch 38 Euro. Geheimtipp? Ein paar Chinesen scheinen Frau Muhr bereits entdeckt zu haben.

Zurück am Fuße des Spitzerbergs, in der Kellergasse, beschließe ich die Tour am Stand des Seidl-Kellers aus Bruck an der Leitha mit einem Glas Rubin Carnuntum 2009. Fruchtig, etwas spitz, für 9,50 Euro fast eine Okkasion. Ich lasse mir einige Flaschen davon nach Hause schicken. Und werde mich später fragen, ob die Trauben darin vom Spitzerberg stammen. Denn das vergaß ich zu fragen.

i „Den Spitzerberg erwandern“ ist ein Programmpunkt der Veranstaltungsserie „Carnuntum Experience“ (14. August bis 2. September) und findet in diesem Jahr am 19. August statt. Information und Reservierung eines Picknickkorbs (bis 14.8.): christian.dietrich@aon.at, T: 0699 10500673

WERBUNG



Keine andere Insel im Mittelmeer bietet derart eindruckliche Kontraste zwischen hochalpinem Landesinneren und traumhaften Küstenlandschaften. Erleben Sie Korsika beim genussvollen Wandern und Besichtigen kultureller Highlights. Ihr Quartier ist das beliebte Feriendorf Zum Störrischen Esel, ca. 300 Meter vom Sandstrand entfernt.

Korsika

Herbstreise auf die Insel der Kontraste

Anreise: Flugreise von Salzburg mit Fly Niki nach Calvi (Korsika). Bustransfer ins Feriendorf. Zeit zur freien Verfügung. Entdecken Sie Calvi mit Hafenspazierweg und historischer Altstadt oder entspannen Sie am Strand.

Klippenwanderung: Bustransfer ans Ende der Bucht von Calvi. Anschließend Wanderung über die Klippen, nahe am Meer, vorbei an abgelegenen Buchten mit bizarren Steingebilden. Gehzeit: ca. 2 bis 3 Stunden.

Busrundfahrt Dörfer der Balagne: Bei dieser Rundfahrt lernen wir eine Kulturlandschaft zwischen Bergen und Meer kennen. Wir besichtigen typisch regionale Dörfer. Rundfahrt: ca. 4 Stunden

Wanderung zur Madonna della Serra: Vom Feriendorf erreichen wir nach kurzem Aufstieg

durch die einzigartige Macchia die Wallfahrtskirche. Wir werden mit einem herrlichen Panorama belohnt. Gehzeit: ca. 3 Stunden.

Busrundfahrt Tour de Maquis: Fünf der wichtigsten Natursehenswürdigkeiten des nördlichen Teils von Korsika sind auf dieser ganztägigen Busrundfahrt zu sehen. Imposante Schluchten, der höchstgelegene Pass, das beeindruckende Felsenmeer der Calanche und der zum Weltkulturerbe der UNESCO gehörende Golf von Porto. Rundfahrt: ca. 11 Stunden.

Restliche Tage zur freien Verfügung, sonntags Rückflug nach Salzburg.

Das komplette Reiseprogramm erhalten Sie direkt bei Rhomberg Reisen oder unter <http://www.rhomberg-reisen.com>

Termine

16. bis 23. 9. 2012 Preis € 848,- p. P.
23. bis 30. 9. 2012 Preis € 828,- p. P.
EZ-Zuschlag € 105,-

Inkludierte Leistungen

- Flug mit Fly Niki ab/bis Salzburg
- 23 kg Freigepäck
- Bustransfer ab Linz zum Flughafen Salzburg
- Hoteltransfer ab/bis Flughafen Calvi
- 7 Nächte in Bungalows mit DU/WC im Feriendorf Zum Störrischen Esel
- 7 x Frühstücks- und Abendbuffet, kleines Mittagsangebot (außer beim Ganztagesausflug)
- Wander- & Besichtigungsprogramm
- deutschspr. Reisebegleitung vor Ort

Nicht inkludierte Leistungen

- Stornoschutz: 3 % vom Reisepreis (ohne Selbstbehalt)
- Reiseschutz € 27,- p. P.
- Weitere vor Ort buchbare Ausflüge

Reiseveranstalter: Reisebüro Rhomberg GmbH | www.rhomberg-reisen.com | Infos und Buchung in Ihrem Ruefa Reisebüro | 17 x in Oberösterreich | www.ruefa.at



4020 Linz, Hauptplatz 9, Tel. 0732 / 771 061 | 4020 Linz, Rainerstraße 2-4, Tel. 0732 / 656 110 | 4020 Linz, Landstraße 67, 0732 / 662 681-0 | 4020 Linz, Landstraße 38, Tel. 0732 / 774 658
4040 Linz-Urfahr, Hauptstr. 52, 0732 / 736 213 | 4050 Traun, Bahnhofstr. 1, 07229/618 18 | 4063 Hörsching, Flughafen 07221 / 647 92-0 | 4070 Eferding, Schmiedstr. 4, 07272 / 759 75
4240 Freistadt, Hauptpl. 8, 07942 / 777 75 | 4400 Steyr, Stadtplatz 13, 07252 / 463 00 | 4600 Wels, Schmidtg. 28, 07242 / 453 27 | 4600 Wels, max.center, 07242/211 092 | 4810 Gmunden, Sparkasseng. 1, 07612 / 714 70 | 4820 Bad Ischl, Kaiser-Franz-J.-Platz 3-5, 06132 / 262 71 | 4840 Vöcklabruck, Linzerstr. 50 (VARENA), 07672 / 787 13 | 4910 Ried/Il., Stelzhamerpl. 8, 07752 / 858 52 | 5280 Braunau, Stadtpl. 43, 07722/634 22 | Niederösterreich West: 3250 Wieselburg, Wiener Str. 3/Top 17, 07416 / 53 188 | 3300 Amstetten, Graben 1, 07472 / 63 645



Wo Träume Urlaub werden.