



GEOLOGIE UND WEIN – DER BISAMBERG

Tiefsee und Tundra Bis am Berg

Interview mit DR. MARIA HEINRICH und THOMAS HOFMANN, *Geologische Bundesanstalt Wien*

NEBEN LÖSS UND LÖSSLEHM prägen vor allem die kalkigen Sandsteine, Mergel und Tone der Flyschzone die Gesteinslandschaft des Bisamberg. Ihr Alter beträgt etwa 80 Millionen Jahre und liegt in der geologischen Zeittafel in der Oberen Kreidezeit des Erdmittelalters. Die charakteristische Wechselfolge der Flyschgesteine geht auf untermeerische Sedimentlawinen zurück, die durch Erdbeben ausgelöst und als Schlammströme vom einstigen Kontinentrand in die Tiefsee geschüttet wurden. Dort wurden Sande zu Sandsteinen, aus Schlamm entstanden Tone und Mergel.

Der Bisamberg ist Teil der Alpen, die von hier, nördlich der Donau, über den Wienerwald nach

Südwesten bis nach Nizza ziehen. Der Flysch begleitet die Alpen an ihrem Nordrand von Wien bis nach Vorarlberg, und aus dem Westen, dem schweizerisch-alemannischen Sprachgebrauch, kommt auch die Bezeichnung „Flysch“ für Gesteine, die zum Fließen und Rutschen neigen.

Der Ostabhang des Bisamberg nach Stammersdorf und Hagenbrunn hingegen markiert die Grenze zum Wiener Becken, das die alpinen geologischen Einheiten mehrere tausend Meter tief unter sich begräbt.

Viel jünger als der Flysch ist der Löss, der weite Teile des Weinviertels bedeckt und auch am Bisamberg mitunter die Flyschgesteine verhüllt. Zur Zeit der Lössablagerung sind Meer und Seesedimente auch im Wiener Becken längst ausgetrocknet, warmes Klima und tropische Meerestiere Vergangenheit. Die „Eiszeit“ brachte bis vor etwa 11.000 Jahren empfindlich kältere Zeiten als heute. Es konnte sich nur spärliche Tundravegetation entwickeln, die gerade Mammuts und Wollnashörnern Nahrung bot. Das Vorland der Alpengletscher war den Stürmen nahezu schutzlos ausgesetzt, und lockerer Gesteinsstaub wurde vom Wind mitgerissen, verweht und im Hügel- und Flachland als poröser, ockerfarbener Löss wieder abgelagert.

Der Einfluss auf den Boden ist nicht zu leugnen

Der Boden ist die lebendige Haut der Erdoberfläche, die unsere Vegetation trägt. Er entsteht, unter vielfältigen Umwandlungsprozessen, durch Verwitterung des jeweiligen Gesteinsuntergrunds. Neben dem Ausgangsgestein bestimmen auch Klima, Relief, Wasser, Bodenlebewesen, Bewirtschaftung und der Faktor Zeit die Eigenschaften des Bodens. Die Entstehung der Böden, wie sie heute vor uns liegen, begann vor mehr als 10.000 Jahren nach der letzten Kaltzeit.

Nur ein gut geeigneter Boden bildet alle Voraussetzungen für optimales Rebwachstum. Er muss gut durchwurzelbar sein, ein günstiges Verhältnis von organischen und mineralischen

Bestandteilen aufweisen, und sein Gefüge soll eine ausgeglichene Versorgung der Reben mit Sauerstoff, Wasser und Nährstoffen gewährleisten.

Der Löss mit seinem Kalkgehalt, der guten Porosität, verbunden mit lockerer Lagerung, bildet ein ideales Muttergestein für Weingartenboden. Löss speichert in idealer Weise Wasser und sorgt für ein ausgewogenes Nährstoffangebot. Wird der Löss durch Verwitterung und Umlagerung entkalkt und reicher an tonigen Partikeln, spricht man von Lösslehm.

Warum ist die Geologie des Bisamberg so different?

Am Bisamberg treffen verschiedene Gesteins-einheiten aufeinander. Das sind einerseits die kompakten Flyschgesteine aus der Tiefsee der Kreidezeit, andererseits Gesteine, die das flache, tropische Meer des Wiener Beckens an seiner Westküste abgelagert hat, und zum Dritten der windverfrachtete Löss, der beide Einheiten überlagern kann. Die Flyschgesteine sind auf Grund ihrer Entstehung wiederum aus Lagen verschiedener Gesteine aufgebaut, die im Dezimeterbereich wechseln: den härteren Kalksandsteinbänken und Mergelkalken und den weicheren Mergeln und Tonen.

Welche Eigenschaften und Einflüsse weist Flyschgestein auf?

In der Mehrheit sind die Flyschgesteine quarzreiche Sandsteine und karbonatarm. Gerade am Bisamberg aber treffen wir auf eine kalkreiche Ausbildung des Flyschs, die sogenannte Kahlenberg-Formation. Der alternierende Lagenbau der Kalksandsteine, Mergel und Tone bewirkt zudem günstige Verwitterungseigenschaften, für Tonanteil im Boden ist bereits vom Muttergestein her gesorgt. Der Boden ist meist lehmig-sandig und hat einen hohen Skelettanteil in Form von Grus und Steinen, sie bewirken gute Wärmespeicherung.

Warum kam es gerade im Weinviertel, das als „Lössland“ bezeichnet wird, zu teils mächtigen Lössablagerungen?

Wir gehen davon aus, dass die Winde auch früher, in den Kaltzeiten, vorherrschend von Westen kamen und ihre Staubfracht im Windschatten einer Erhebung ablagerten. Tatsächlich ist die Mächtigkeit der Lössablagerungen also sehr verschieden, je nachdem, welche morphologische Position wir vor uns haben. Und in Gegenden wie dem Weinviertel, die nie vergletschert waren, konnte sich der Löss im Laufe der insgesamt etwa 1,2 Millionen Jahre „Eiszeit“ mit ihren mindestens vier Kaltzeiten zu durchaus mehrstöckigen Lössprofilen ansammeln.

Der Weinviertler Geologie ist ein umfangreiches Magazin gewidmet, das in Zusammenarbeit mit der Geologischen Bundesanstalt Wien erschienen ist. Bestellung unter www.weinviertel.at zu einem Unkostenbeitrag von € 5,-



Unsere Lagen im Überblick

Aichleiten: Südostlage, von Teils lössüberlagertem, kalkigem Sandstein mit Mergel, extrem steinig. Verleiht dem Wein Tiefgang, Finesse und Mineralität.

Hölle: Südlage, kalkiger Sandstein mit Mergel, sehr warm. Durch den warmen Boden jährlich sehr reife Veltlinertrauben, ergibt stark terroirgeprägte Weine.

Sätzen: Ostlage, stellt typische Weinviertler Bodensituation dar: tiefgründiger Lössboden mit etwas höherem Lehmanteil. Bringt Veltliner mit strahlender Frucht und sehr saftigem Charakter hervor.

Pöcken: Liegt auf einem sonnigen Hochplateau des Bisamberg, Steine treten zu Tage. Besonders gut geeignet für Riesling, der durch die Bedingungen seine kühle Frucht und aus dem Boden seine Mineralität bezieht.

Kirchberg: Sonnige Südlage in Wien-Stammersdorf, tiefgründiger Löss-Lehmboden, der Niederschläge sehr gut speichert und sich schnell erwärmt. Ermöglicht Grüne Veltliner mit enormen Extraktgehalten.

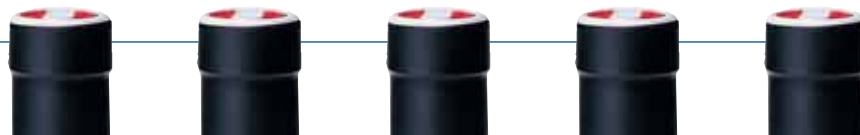
Falkenberg: Osthang am Bisamberg, tiefgründiger, sandiger Lehm, warme Lage. Extraktreich, kräftig, füllig.

Fürstenberg: Steile Südlage mit einer Hangneigung von teilweise über 35%, fast kesselförmig. Sandiger und trockener Boden, der die Reben zu tiefen Wurzeln zwingt. Verleiht dem Wein Eleganz und Finesse.

Für alle, die es nicht studieren wollen, genügt es, die Augen zu schließen und die Weine vieler verschiedener Lagen zu kosten. Das enge Nebeneinander verschiedenster Gesteine aus unterschiedlichsten erdgeschichtlichen Epochen garantiert genussvolle Abwechslung.

Die aktuellen Lagen-Veltliner des Weinguts Schwarzböck

DR. VIKTOR SIEGL, Weinjournalist, *Vinaria*



DIE POSITIVE Jahrgangseinschätzung gilt für unsere Haus- und Hofsorte Grüner Veltliner 2005 in vermehrtem Ausmaß. Das Spektrum der fruchtigen Aromen spannt sich weit. Der Körper ist zumeist dicht verwoben, und die Säure hält genau jenes Mittelmaß zwischen pikant und unaufdringlich, das zur frühen Balance entscheidend beiträgt.

Diese Betrachtung leitet gleich zum aktuellen Sortiment des Hauses Schwarzböck über, wo die Vielfalt von sechs verschiedenen Veltlinern sofort ins Auge springt. Die beiden leichteren Varianten, der Veltliner „Vier Gärten“ und der Weinviertel DAC, erfüllen dabei die Funktion der jung zu trinkenden, spritzigen Sommerweine, wie sie die österreichischen Weinfreunde zum Löschen des ersten Durstes so lieben, können allerdings in Bezug auf die Lagentypizität vorerst außer Betracht bleiben.

IN DIESER HINSICHT bietet sich das folgende Grüner-Veltliner-Quartett bestens an, obgleich der erste Wein, nämlich der Weinviertel DAC Selection, gar keine Lagenbezeichnung auf dem Etikett führt; dennoch gibt er freigebig alle Eigenschaften der Stützenhofer Herkunft, ganz in der nordöstlichen Ecke des Weinviertels, charakteristisch wieder: Die beschwingte Nase nach Zitrusfrüchten, vor allem Grapefruit, wird von ausgeprägt frischen Fruchtaromen und schlanker Textur gefolgt, dabei stets unterstützt von jener rassigen Säure, die auch einen „Brün-

nerstraßler der neuen Generation“ so unverkennbar und liebenswert erscheinen lässt.

Ganz anders geartet ist im Verhältnis der Grüne Veltliner von den Lagen Sätzen und Fürstenberg, der quasi tiefgründigen und steinigen Böden miteinander vereint, was sich auch diesmal in temperamentvoller Struktur und feiner Frucht nach Rhabarber und Winteräpfeln äußert; insgesamt ein sehr kompletter und vielfältiger Wein, der bei aller Substanz nie überladen oder breit erscheint.

Als ausgesprochen subtiler wie üppiger Veltliner, der in seiner Finesse gerade 2005 nahezu rieslingartige Dimensionen erreicht, kommt schließlich die Variante aus der Hagenbrunner Ried Hölle ins Spiel, die von der räumlich sehr beschränkten Flyschzone stammt. Diese für den Bisamberg ebenso wie für die wichtigsten Döblinger Weinrieden typische Bodenschicht besteht aus kalkigen Sandsteinen und Mergel. Aromen nach Steinobst, doch auch exotisches Flair sowie Extrakt Süße und Geschmeidigkeit sind für die besten Flysch-Veltliner kennzeichnend, wie etwa der Hölle-Veltliner des Jahrganges 2005 eindrücklich beweist, der ebendiese Attribute mit sich bringt und auch noch über schönes Entwicklungspotenzial verfügt.

Gleiches muss man selbstverständlich dem Grünen Veltliner Kirchberg aus der tiefgründigen Lösslage von Wien-Stammersdorf attestieren, der heuer insofern eine Sonderstellung beansprucht, als er im großen Holzfass ausge-

baut wurde. Im Herbst wird von diesem Ausbaustil allerdings kaum etwas zu schmecken sein und sich aller Voraussicht nach ein mächtiger, fruchtüßer Veltliner voll Charme und Reife im Würzschleier nach Walnüssen und Schwarzbrot sowie dezenter Apfelfrucht präsentieren, der zweifellos auch großes Stehvermögen besitzen wird.

IN DER GLEICHEN Betrachtung wird deutlich, wie unterschiedlich sich verschiedene Veltliner aufgrund des verschiedenartigen Terroirs (sowie anderer Ausbaueise) präsentieren können – ein schönes Beispiel für die Vielfalt der Veltliner im Weinviertel, wie sie aus einem großen Jahrgang à la 2005 und erstklassigen Lagen, wie sie die Schwarzböcks glücklicherweise innehaben, gewonnen werden, wobei selbstverständlich die treffsichere Regie des Winzers in Weingarten und Keller letztlich für Erfolg oder Misserfolg hauptverantwortlich ist.

