



# SPITZER GRABEN

Der Spitzer Graben ist ein sich von Spitz aus nach Nordwesten ziehendes Seitental der Donau, deren Flussbett einst für seine Entstehung verantwortlich war. Die Talsohle beginnt in Spitz auf 223 Metern und endet acht Kilometer weiter in Mühldorf auf 360 Metern Seehöhe. Gesäumt wird der Spitzer Graben von einem knappen Dutzend meist sehr steil abfallenden Rieden, die zu den höchsten der Wachau und Niederösterreichs zählen.

## Geschichte

Der Spitzer Graben ist eine historische Weinbauregion. Im 13. Jahrhundert war er das größte und wichtigste Anbauggebiet einer bereits hoch entwickelten Weinkultur rund um Spitz. Im Zuge von Klimaverschiebungen und anderen Umwälzungen verlagerte sich das Geschehen über die Jahrhunderte in das Donautal. Die Weine aus dem Spitzer Graben verloren zunehmend an Reputation. Im 19. Jahrhundert war sein Wein qualitativ selbst für Essigsiedereien nicht mehr gut genug. Das sollte sich erst mit dem ausgehenden 20. Jahrhundert wieder entscheidend ändern. Heute ist er eine jener kühlen und mittlerweile wieder gesuchten Randlagen, in denen der Austrieb und die Lese oft Wochen später als in den an der Donau gelegenen Weingärten stattfinden

## Klima

Die Bedingungen im Spitzer Graben sind extremer als in den Rieden direkt an der Donau und im gesamten restlichen Teil Österreichs: Die Lese sind später, die Terrassen steiler, und es regnet öfter. Die Durchschnittstemperaturen liegen niedriger als in den Weingärten entlang der Donau, durch das Engtal gibt es mehr Schatten und die Abtrocknung nach Regenfällen dauert länger. Die Niederschläge liegen bei etwas über 500 mm/Jahr und somit um zehn Prozent höher als in der restlichen Wachau. Man kratzt, je weiter es nach hinten und nach oben geht, an den klimatischen Grenzen des Weinbaus. Generell lassen sich zwei dominierende Klimafaktoren im Spitzer Graben ausmachen. Zum einen beeinflussen kühle Luftströmungen aus dem Waldviertel das Wachstum der Reben, zum anderen strömen an den waldigen Abhängen des rund 1.000 Meter hohen Jauerlings immer wieder kalte Luftmassen in den Graben hinab. Dass Weinbau überhaupt möglich ist, ist den meist nach Süden exponierten Lagen und den auf Glimmerschiefer und Gneis basierenden Böden zu verdanken, welche die tagsüber akkumulierte Wärme bis in die Nacht hinein speichern.

## Geologie

Das dominierende und für den Spitzer Graben spezifische Gestein ist der Granodioritgneis aus der Gruppe der Orthogneise. Die Rieden Bruck, Kalkofen, Zornberg, Offenberg und Gasselreith bestehen zu einem großen Teil daraus. Manchmal auch als „Spitzer Gneis“ bezeichnet, ist der Granodioritgneis meist dunkelgrau gefärbt. Er wurde vor Hunderten Millionen von Jahren aus Granodiorit umgeformt. Das magmatische Gestein ähnelt dem Granit und besteht wie dieser aus den drei Hauptmineralien Feldspat, Quarz und Glimmer. An der Oberfläche kommt der Gneis nur dann vor, wenn entweder das überliegende Material erodiert ist oder ehemals tiefliegende Schichten durch Tektonik an die Oberfläche gehoben wurden. Böden auf Orthogneis sind sandig und erwärmen sich rasch. Die leichte Bodenart garantiert zudem einen problemlosen Wasserabzug und eine gute Durchwurzelbarkeit. In manchen Rieden finden sich auch Einlagerungen von Glimmerschiefer. Ebenfalls metamorph, unterscheidet sich Glimmerschiefer vor allem durch einen niedrigeren Feldspat- und einen höheren Glimmer-Anteil vom Granodioritgneis.

Im Kern diverser Rieden (Offenberg, Singerriedel, 1000-Eimerberg) ist auch der „Spitzer Marmor“ bzw. „Wachauer Marmor“ vertreten – ein kristalliner, körniger Kalkstein von dunkelgrauer Farbe mit starkem Granitanteil und hohem Härtegrad, dessen farbgebendes Material Graphit ist. Marmor wurde bis in die 1970er Jahre im Spitzer Graben abgebaut. Er ist, wie die Gneise, ein Umwandlungsgestein und entsteht durch maritime Ablagerungen (Muscheln, Schalentiere, Fischeskelette etc.), die durch Druck und hohe Temperaturen umgewandelt wurden. In verwitterter Form ist Marmor auch Teil des Oberbodens, in dem die beiden Carbonate Kalzit und Dolomit vorherrschen. Seiner Härte und Widerstandsfähigkeit wegen wird er auch Granitmarmor genannt.

Die für die Wachau so markanten Amphibolite sind ständige Begleiter des Spitzer Granodioritgneises und treten in unterschiedlichem Ausmaß auch in den teilweise vorkommenden Paragneisen auf. Böden aus Amphibolit sind sandig, durchlässig und erwärmen sich gut. Sie sind reich an Kalium, Eisen und Magnesium.





# SPITZER GRABEN

## Großlage Spitzer Graben

Aufgrund seiner verhältnismäßig einheitlichen klimatischen, topographischen und geologischen Voraussetzungen ist der komplette Spitzer Graben als einziger Teilbereich der Wachau im Jahr 2018 als Großlage definiert worden. Er gilt als besonders eigenständig im Vergleich zum Rest der Wachau.

Die Großlage Spitzer Graben umfasst die Weinbauflächen in Gut am Steg, Spitz, Vießling, Elsarn am Jauerling und Mühldorf. Zu den bekanntesten Rieden im Spitzer Graben zählen die Lagen Trenning (mit 529 Meter die höchste Riede Niederösterreichs), Brandstatt, Bruck, Schön, Kalkofen, Biern, Zornberg und Offenberg. Zur Großlage Spitzer Graben gehören zudem die Rieden in Spitz wie zum Beispiel der Setzberg, die Axpöint, der Singerriedel und der 1000-Eimer-Berg. Die Domäne Wachau verfügt über 80 der insgesamt 200 Hektar Rebfläche der Großlage Spitzer Graben. Knapp die Hälfte davon macht Grüner Veltliner aus, 30 Prozent sind dem Riesling gewidmet und sechs Prozent dem Neuburger. Der Rest verteilt sich auf andere Rebsorten, die klassisch in der Wachau vorkommen.

## Exkurs: Der Neuburger

Neuburger gibt es im Spitzer Graben zwar nur mehr auf wenigen Hektar, dennoch bleibt er eine seiner signifikanten Rebsorten. Vermehrt ausgepflanzt wurde die natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und Silvaner ab den 1870er Jahren. Eine der großen und einst hochgeschätzten Vorteile des Neuburgers ist seine Resistenz gegen Hitze und Trockenheit. Dass dies ein Vorteil ist, mag in einem relativ niederschlagsreicheren Tal wie dem Spitzer Graben paradox erscheinen, doch ist das Terrain seiner Rieden derart steinig, dass die Drainage das Wasser sofort ableitet und die Wasserspeicherkraft der seichten Oberfläche äußerst gering ist. Bevor also Tröpfchenbewässerung und die klimatische Veränderung die Auspflanzung von Grüner Veltliner und insbesondere Riesling ermöglichte, war Neuburger genau die richtige Antwort auf die extremen Bedingungen im Tal. Da Neuburger aufgrund seiner Kurztriebigkeit und der enganliegenden und folglich fäulnisanfälligen Beeren allerdings auch Nachteile aufweist, nahm seine Rebfläche über die vergangenen Jahrzehnte sukzessive ab. Das ist, abgesehen davon, dass der Neuburger Teil des kulturellen Erbes ist und zur biodiversen Vielfalt beiträgt, auch deswegen schade, weil er eine charaktervolle, aromatisch hochindividuelle und flexible Rebsorte ist, die in allen Qualitätskategorien der Wachau exzellente Ergebnisse hervorbringt.

## Die Weine

Weine aus dem Spitzer Graben haben generell eine lebendige Säure und eine glasklare und straffe Textur. Ausgelotet und offengelegt werden diese Eigenschaften gegenwärtig von vielen, meist sehr kleinen Winzerbetrieben. Die Betriebe sind deutlich kleiner als im Rest der Wachau, und der Domäne Wachau kommt hier besonders starke Bedeutung zu. Rund 70 Winzerbetriebe mit durchschnittlich knapp über einem Hektar Weingärten bewirtschaften diese fast nur händisch.

Die Weine der Weingüter Högl und Johann Donabaum weisen eine typische terroirgeprägte und präzise Stilistik auf. In den letzten Jahren wurde das Spektrum der Weine aus dem Spitzer Graben um sehr feine, subtile und tiefgründige Versionen von den Weingütern Malberg, Grabenwerkstatt und Muthenthaler erweitert. Nichtsdestotrotz hätte der Spitzer Graben nicht die Bedeutung, die er heute hat, wenn die Domäne Wachau die Kleinstrukturiertheit und die Besonderheit der Weingärten und Lagen nicht schon seit Jahrzehnten gefördert hätte. Mittlerweile gehen wir in drei Weinen dem immensen Potenzial seines ganz eigenen Terroirs auf den Grund.

Ein für die Domäne Wachau wichtiger Wein aus dem Spitzer Graben ist der Riesling Federspiel <sup>RIED</sup> Bruck. Hinzu kommen zwei weitere Weine, die dezidiert dem Spitzer Graben und den dort vorherrschenden Verhältnissen gewidmet sind. Die Neuburger Federspiel Spitzer Graben Sommelier Edition ist kompakt, vital und druckvoll, mit einem vielschichtigen Aromenspektrum aus Zitrusfrüchten, Nüssen und weißem Kernobst.

Gleichfalls aus dem Spitzer Graben stammen die Trauben für den Grünen Veltliner Steinwerk. In einem Marmorfass und teils in einem Granitbecken vergoren und gereift, besticht der „Wein aus Stein“ durch intensive Frucht, tiefe Würze, Eleganz und Ausgewogenheit und nicht zuletzt durch eine ausgeprägte Mineralität.

## Grüner Veltliner Steinwerk Spitzer Graben Neuburger Federspiel Spitzer Graben

