


À la française

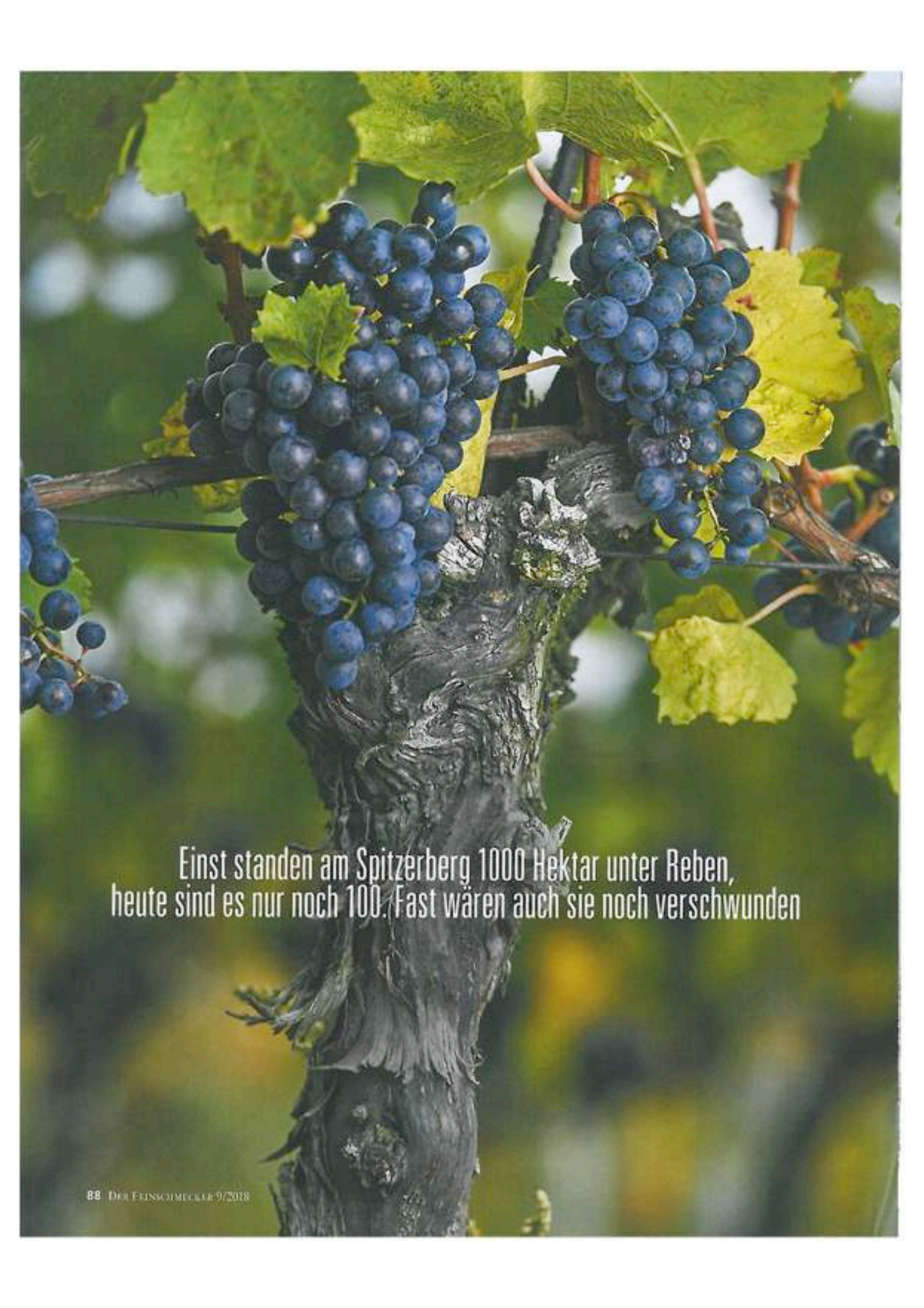
Ein vergessener Schatz wird
wiederentdeckt: der Spitzerberg

*Eine Weinlage in
Niederösterreich, klein
und unscheinbar,
höchstens bekannt für
Zechweine. Doch dann
erbt eine PR-Agentin
ein paar Reben und
stieß ein Comeback im
Stile Burgunds an*

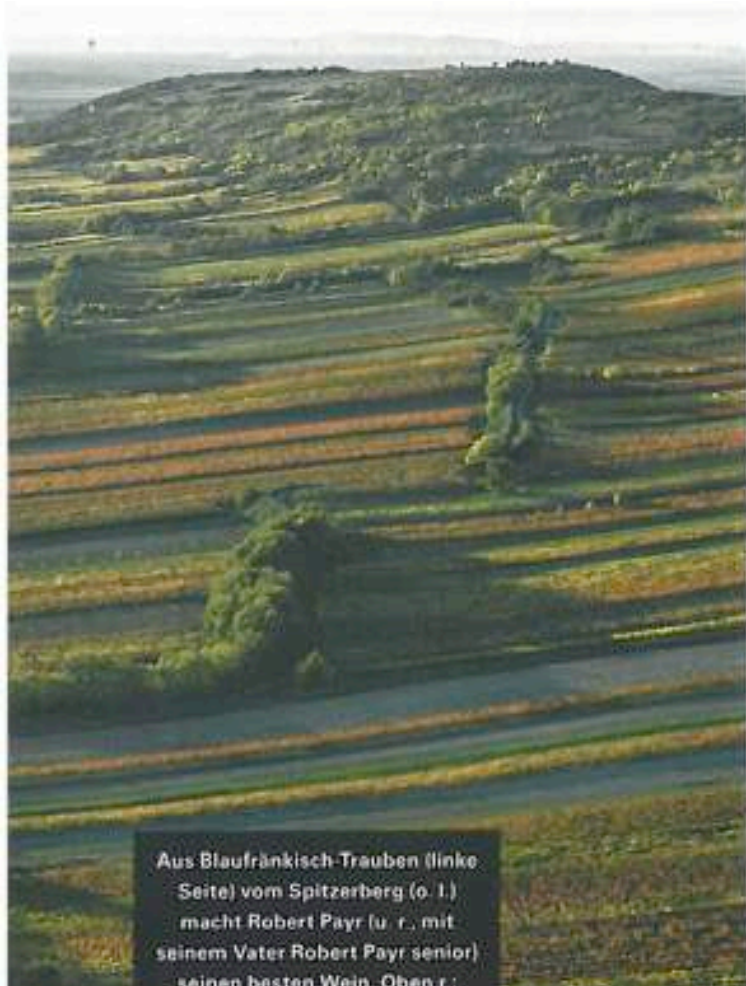
TEXT: CARO MAURER
FOTOS: HERBERT LEHMANN

A photograph of a woman and a man in a vineyard. The woman, on the left, has blonde hair and wears glasses, a blue zip-up jacket over a dark vest, and dark pants. She is smiling and holding a bunch of dark grapes in her left hand and a pair of orange-handled pruning shears in her right. The man, on the right, has grey hair and a beard, and is wearing a dark blue sweater over a light blue collared shirt and blue jeans. He is looking down at the grapes with a smile. The background is a blurred vineyard with green leaves and a hazy sky.

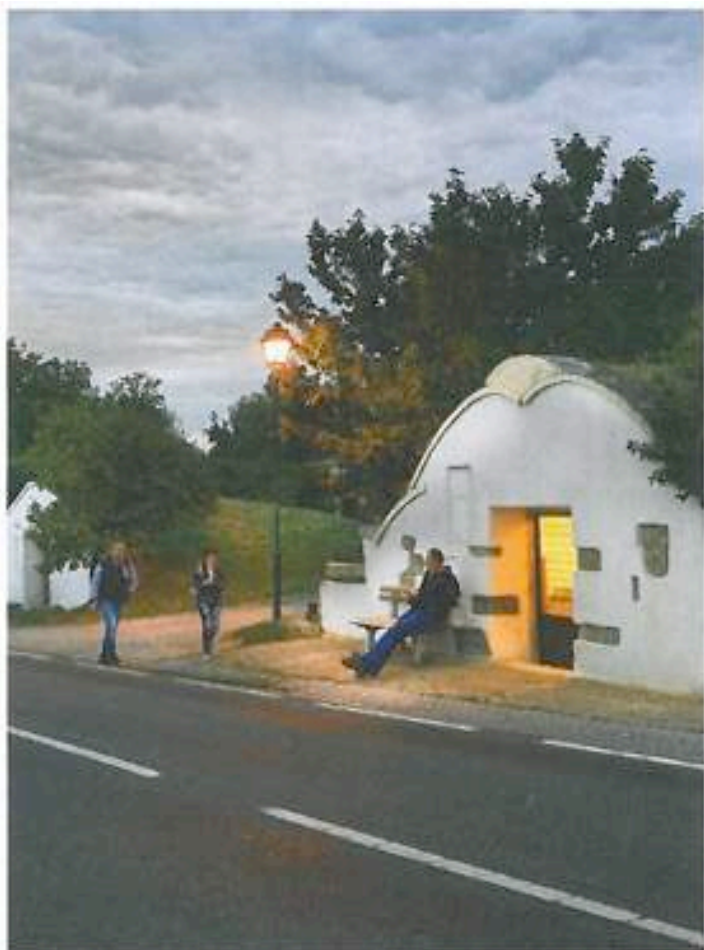
Mit anfangs nur vier Rebzeilen
hat Dorli Muhr den Neustart
am Spitzerberg ausgelöst. Der
Austausch mit Winzern wie
Robert Payr ist ihr wichtig



Einst standen am Spitzerberg 1000 Hektar unter Reben,
heute sind es nur noch 100. Fast wären auch sie noch verschwunden



Aus Blafränkisch-Trauben (linke Seite) vom Spitzerberg (o. l.) macht Robert Payr (u. r., mit seinem Vater Robert Payr senior) seinen besten Wein. Oben r.: die Kellergasse in Prellenkirchen mit ihren Buschenschenken





Dorli Muhr stampft ihre Trauben schonend mit den Füßen (o. r.). Johannes Trapl (u.) fing mit gerade mal einem halben Hektar am Spitzerberg an. Seinen Blaufränkisch (o. l.) ziert ein stylisches Etikett



Hellbraune, staubige Erde bedeckt unscheinbaren, grauen Stein, nur ein paar Grashalme behaupten ihren Platz. Der Boden schaut so unspektakulär aus wie der im eigenen Garten. Aber dieser karge, graue Stein soll es in sich haben, und genau das will Maria Heinrich gleich beweisen. Die Geologin packt dafür ihr Handwerkszeug aus: einen kleinen Spitzhammer und zwei Röhrchen mit verdünnter Salzsäure. Erst schlägt sie eine Kerbe ins Gestein, schafft damit eine frische Bruchfläche für ihr Experiment und tröpfelt dann vorsichtig etwas Säure darauf. Der Boden fängt an zu zischen und zu blubbern, Gasblasen entstehen und platzen wieder. Neben Heinrich steht die Winzerin Dorli Muhr und nickt zufrieden. „Kalkstein“, sagt sie.

Kalkstein, das ist der Boden, der Winzer glücklich macht. Auf ihm sollen die feinsten und aromatischsten Weine der Welt mit

te PR-Agentur, ist aber im Örtchen Rohrau nahe dem Spitzerberg aufgewachsen. Sie erinnerte sich, dass die Weine von dort früher einen hervorragenden Ruf hatten, bevor dieser in der Arbeit der Prellenkirchner Genossenschaft untergegangen war. In Dopplern, also in Zweiliterflaschen, wurden die Weine vom Spitzerberg schließlich abgefüllt oder mit Fruchtbomben aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt verschnitten, wie sie im westlichen Carnuntum entstanden.

Aber nicht nur dieser Kindheitserinnerung verdankt der Spitzerberg seine Renaissance, es fügten sich zwei weitere glückliche Umstände: Dorli Muhr liebte Burgunderweine und träumte davon, Blaufränkisch in einem solchen Stil zu machen – und sie war damals noch mit Dirk van der Niepoort verheiratet, einem bekannten und experimentierfreudigen Winzer aus Portugal. Zusammen ernteten sie die wenigen geerbten Trauben, entrappten sie mit der Hand, stampften sie in einem Bottich mit den Füßen, so wie es vielerorts in Portugal Tradition ist, und ließen sie darin mit den natur-

Dem Bergrücken setzen Hainbuchenwälder heute eine Art wuscheliges Toupet auf. Seine Südseite dagegen fällt in Hängen ab in die recht flache Landschaft um den Ort Prellenkirchen. Bei gutem Wetter reicht die Sicht über das Leithagebirge und den Neusiedler See hinweg bis zur ungarischen Tiefebene. Die Wärme des pannonischen Klimas dringt von dort bis zum Spitzerberg vor, aus dem Norden wehen abends frische Winde über seine Hänge hinunter.

Tagsüber warm, nachts Abkühlung, dazu der Kalkstein, vermischt mit etwas Glimmerschiefer, als idealer Wasser- und Nährstoffspeicher und eine heimische Rebsorte wie Blaufränkisch, die es vermag, ihre Herkunft widerzuspiegeln – Dorli Muhr erschien das als ideale Voraussetzung, um Weltklasse-Weine zu produzieren. Nur dass sie halt keine Winzerin war, sondern PR-Agentin. Als die Ehe mit Dirk van der

Früher wurde Blaufränkisch hier in Zweiliterflaschen abgefüllt. Jetzt entstehen am Spitzerberg wieder **elegante und tiefgründige Weine**

der pikantesten Säure und dem geschliffensten Gerbstoff entstehen, so wie beispielsweise die Klassiker entlang der Côte d'Or in Burgund, an der südlichen Rhône oder auch in der Toskana. Hier hingegen sind wir in Niederösterreich, eine Autostunde südöstlich von Wien, auf dem Spitzerberg in der Anbauregion Carnuntum. Aber wenn es auch wenige erwarten: Die Blaufränkisch-Weine, die hier heute produziert werden, können es in Eleganz und Tiefgründigkeit tatsächlich mit den besten Burgundern aufnehmen.

Derzeit stehen am Spitzerberg nur rund 100 Hektar unter Reben, einst waren es 1000. Fast wäre auch noch der letzte Rest verschwunden, hätte nicht Dorli Muhr um die Jahrtausendwende einen Viertelhektar von ihrer Großmutter geerbt – vier Reihen Blaufränkisch, die Gegenwart und Zukunft des Spitzerbergs verändert haben.

Dorli Muhr lebt zwar in Wien und betreibt dort eine in der Weinbranche bekann-

gegebenen Hefen vergären. 2004 war der erste Jahrgang Blaufränkisch von Muhr-van der Niepoort, ein ungewöhnlicher, ein faszinierender Wein. Es war die Wiedergeburt des Spitzerbergs als bemerkenswerte Weinbauregion.

Spitzerberg – der Name klingt dramatischer, als sein Träger in Wirklichkeit aussieht. Denn der Spitzerberg ist weder spitz noch ein einziger Berg. Stattdessen schiebt er sich ganz harmlos als etwa dreieinhalb Kilometer langer, rund 280 Meter hoher unscheinbarer Höhenriegel vor die Hainburger Berge, die sich entlang der Grenze zur Slowakei erstrecken. Geologisch gesehen, gehört er auch zu diesen und ist damit ein Ausläufer der Kleinen Karpaten. Irgendwann in der langen Erdgeschichte ist hier einmal ein Meer darüberschwappt und hat riesige Mengen an Krusten- und Schalentieren, Algen und Korallen herangespült. Ihre Überbleibsel haben sich am Boden abgesetzt. Nachdem die Masse entwässert und verdichtet wurde durch das eigene drückende Gewicht, bildeten sie die Grundlage für die Kalksteinformation des Spitzerbergs.

Niepoort 2007 scheiterte, machte Muhr allein weiter – und zugleich auch in neuer Gesellschaft, denn was sie und ihr Mann auf den Weg gebracht hatten, hatte auch andere Winzer an den Spitzerberg geführt. So wie Johannes Trapl aus Stixneusiedl.

Johannes Trapl war mit 24 Jahren aus Amerika in die Heimat zurückgekehrt. Der Vater, der noch eine gemischte Landwirtschaft betrieb, hatte ihn gelockt mit der Zusage: „Du kannst alles machen, was du willst, nur musst du selbst die Konsequenzen tragen.“ Wein wollte Trapl machen, ausschließlich Wein – mit allen Konsequenzen. Einen halben Hektar Rebberge bekam er dafür als Kapital aus dem Mischbetrieb des Vaters. Der Rückkehrer ging das Ganze konsequent an. Er kaufte sich einen alten Schweine- und Kuhstall und richtete dort sein Weingut ein. Das Fusslager brachte er in einem Heustadel unter. Trapl, der zuvor im kalifornischen Weingut



Etliche Winzer haben vom Aufschwung des Spitzerbergs profitiert. Lukas und Johann Markowitsch (o.) keltern seit 2012 einen Blaufränkisch, auch Martin Netzl (u.) wurde von Muhr und Trapl angeregt



Cardinale korpulente Rote aus Cabernet und Merlot gekeltert hatte, war bald hingerissen von den Weinen des Spitzerbergs, von ihrer Feinheit und ihrer Präzision.

Zusammen suchten Muhr und Trapl nach anderen alten Lagen, um sie zu pachten oder zu kaufen – oder zumindest die Trauben erwerben zu können. Der Besitz ist kleinteilig parzelliert am Spitzerberg, die Eigentümer waren nicht leicht zu finden, geschweige denn zu überreden. Mal half ein Schwatz im Weinberg weiter, mal wies ein Aushang im Wartezimmer des Gemeindefarztes den Weg. Nach und nach konnten sie ihren Besitz erweitern. Heute hat Johannes Trapl sieben Hektar am Spitzerberg (von seinen insgesamt 21) und Dorli Muhr sechs, außerdem konnte sie sechs weitere pachten. Die beiden sind längst Freunde, Gleichgesinnte, Kollegen, und ihre unterschiedlichen Persönlichkeiten bringen ähnliche und zugleich auch individuelle Weinstile hervor.

Das ganze Potenzial des Spitzerbergs zeigt sich in Dorli Muhrs 2011er Jahrgang. Da sind alle Komponenten unglaublich dicht miteinander verwoben: In der Tiefgründigkeit des Weins lassen sich süße reife Früchte und blaue Beeren ausmachen, der Gerbstoff zieht sich hindurch wie ein seidiger Hauch, und die lebhaftige Säure strafft den Spannungsbogen.

Die Erfolge von Trapl und Muhr haben auch andere Winzer an den Spitzerberg gelockt. Robert Payr aus dem westlich gelegenen Höflein beispielsweise, von dem die Kundschaft vor allem runde, fruchtige Rubin-Carnuntum-Weine gewohnt war. So heißen die Zweigelt, die dort seit 1992 von einer Vereinigung aus 40 Winzern gekeltert werden. Sie stammen überwiegend aus den Gemeinden Höflein, Göttlesbrunn und Arbesthal. „Blaufränkisch“, erklärt Payr, „war dafür nicht zugelassen, weil er damals nicht richtig reif wurde und zu sauer war.“ Stattdessen habe man

Winzer Martin Netzl teilt seine Weine seit dem Comeback des Spitzerbergs in zwei Kategorien: Die von Göttlesbrunn und Umgebung sind für ihn Bordeaux, „kräftig, viel Frucht, viel Holz und viel Tannin“. Die vom Spitzerberg sind Burgund, „filigran, finessenreich, weniger Alkohol“. Nicht besser, nicht schlechter seien sie, aber halt anders. Bei Netzls werden schon seit drei Generationen immer Trauben vom Spitzerberg verarbeitet. Doch erst die Vorbilder Muhr und Trapl haben ihn dazu gebracht, eine andere Art Wein damit zu wagen.

Ähnlich verhielt es sich beim Nachbargut Lukas Markowitsch. Seit 2012 gibt es dort Blaufränkisch vom Spitzerberg. „Die Herkunft“, sagt Johann Markowitsch, „ist das Einzige, was nicht austauschbar ist.“ Der Spitzerberg habe für ihn einen hohen Wiedererkennungswert im Wein, „weniger extrahiert, weniger Tannin, dafür feiner, animie-

Die Spitzerberg-Weine erinnern den Winzer Martin Netzl an ihre Gegenstücke aus Burgund: *filigran, finessenreich, gemäßigt im Alkohol*

Johannes Trapl arbeitet biodynamisch. Üppige Frucht hat er lange hinter sich gelassen, es geht ihm heute vor allem um Anmut. Deshalb entblättert er die Traubenzonen nicht mehr, gönnt den Früchten lieber mehr Schatten. Als Folge haben sie mehr Säure, weniger Zucker und Dörraromen, dafür Würze. Das Refraktometer, das den Zuckergehalt misst, hat Trapl aussortiert, den Lesezeitpunkt bestimmt jetzt allein sein Geschmack. „Mein Gaumen“, sagt er, „hat sich über die Jahre dafür sensibilisiert.“

Auch die Arbeit im Keller hat er den Anforderungen des Spitzerbergs angepasst. Für die Struktur gibt er die Stiele hinzu. Seine Weine reifen in 500-Liter-Fässern mit sehr leichtem Toasting statt in kleinen Barriques. „So“, sagt Trapl, „drückt der Wein seine Lage aus und nicht das Holz.“ Sein 2015er Spitzerberg Blaufränkisch tut dies durch klare Maulbeerfrucht, einen Anflug von dunklen Rosenblüten und eine Grafitnote, die an Späne beim Bleistiftspitzen erinnert.

in den späten 80er-Jahren Cabernet Sauvignon und Merlot gepflanzt: „Dem Zeitgeist schmeckte das halt.“

Doch das war der Zeitgeist von damals. Mittlerweile werden schlanke Terroir-Weine bevorzugt, und so kam es Payr 2006 gerade recht, dass seine neue Lebensgefährtin Lagen am Spitzerberg mit in die Beziehung brachte. Heute ist der Blaufränkisch sein teuerster Wein. Die alten Reben bringen ihm weniger als ein Kilo Trauben pro Stock, und diese wollen zudem sorgsam von Hand verarbeitet werden. Für mehr Struktur und Kernigkeit gibt Robert Payr einen Teil ganze Trauben mit Stielen in die Gärung und zusätzlich noch ein paar unversehrte Beeren für mehr Fruchtausdruck. Der Rest wird angequetscht und einmal von ihm durchgestampft. Payr lacht: „2016 habe ich mir da bei fünf bis sechs Grad ganz schön kalte Füße geholt.“ Auch sein 2014er Spitzerberg ist so ein kühler Typ, mit viel Pfeffer und Piment in der dunklen Kirschfrucht. Mindestens sechs Jahre waren die Fässer alt, in denen der Wein gereift ist, „für neues Holz ist der Blaufränkisch zu filigran“.

render, mit floralen Noten“. Diese Einzigartigkeit möchten die elf Winzer, die inzwischen dort Wein machen, auf Dorli Muhrs Initiative hin noch deutlicher hervorheben: Der Spitzerberg soll „Grand Cru“ werden – eine offiziell klassifizierte und anerkannte Spitzenlage.

An diesem Tag schaut das hoch gelobte Terrain allerdings recht trist aus. Die vernebelte Sicht reicht nicht mal bis zum nahen Prellenkirchen, Regen verwischt die Spuren der Salzsäure auf dem Kalkstein. Maria Heinrich packt Hammer und Röhren wieder ein und wandert zwischen den Reben vorsichtig den leicht rutschigen Hang hinunter. Nur Dorli Muhr scheint sich trotzdem schwer trennen zu können von ihrem Spitzerberg. Sie, die ihre Weine immer noch in einem Provisorium in Göttlesbrunn herstellt, schaut geradezu sehnsüchtig den trüben Hang hinauf: „Hier möchte ich irgendwann mein Weingut bauen.“

