

NUSSBERG - DIE BESTE LAGE WIENS



»Der Nussberg...«, schreibt Wein-Edelfeder Michael Prónay im A la Carte, »...ist mit Abstand die renommierteste Lage Wiens.«

Wahrscheinlich wurden bereits im Mittelalter Weinreben gepflanzt, oft gemischt nebeneinander, und das war Absicht: Die Sorten blühten und reiften zu verschiedenen Zeitpunkten und so konnte man Wetterkapriolen ausgleichen.

Gelesen und vergoren wurden die Trauben gemeinsam, die Menge und Qualität des Weines war somit leichter auf einem hohen Mindestniveau zu halten.

Dieser »Gemischte Satz« hat in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt und ist ein fixer Bestandteil am Wiener Weinhimmel. Der »Nussberg Gemischte Satz 2009« vom Weingut Stift Klosterneuburg spielt alle Vorzüge dieses Weintyps aus: knackige Frucht,

Frische und angenehmer Trinkfluss. Welche klassischen Rebsorten dominieren nun die kalkreichen Konglomeratböden des Nussbergs? Streift man durch seine sanften Hänge, sieht man selbstverständlich viel Riesling und Grünen Veltliner stehen, aber auch die burgundischen Rebsorten Pinot blanc und den Chardonnay. Eine anspruchsvolle Rebsorte, deren Trauben vom Nussberg wir zu einem unserer Top-Produkte führen: Der Doppel-Salonsieger MATHÄI brut. Nach der klassischen Methode der Flaschengärung hergestellt, liegt der MATHÄI brut anschließend noch ein Jahr im Keller, bevor er in den Verkauf kommt: ein feinfruchtiges Gaumenerlebnis mit komplexer, seidiger Struktur. In ihm spiegelt sich eine wichtige Eigenschaft der Weine des Nussberges wider: unnachahmliche Mineralität und Tiefe.

DEN NUSSBERG ERWANDERN: Weingarten Wanderung

Unser Weingartenleiter Markus Schodl wird Sie auf eine spannende Entdeckungsreise in das natürliche Ökosystem unserer Weingärten mitnehmen. Der Nachmittag klingt bei einer Verkostung der Weine, die in diesen Weingärten wachsen und einer gemütlichen Jause in unserer Weingartenhütte aus. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und denken Sie bitte an festes Schuhwerk!

Wann: 13.6.2010, 14.30 Uhr
Treffpunkt: Kirche Kahlenbergedorf
Preis: € 18,00

Anmeldung unter:
vinothek@stift-klosterneuburg.at
oder 02243 411-548



Eigentümer und Herausgeber:
Stift Klosterneuburg, A-3400 Klosterneuburg, Stiftsplatz 1. Kontakt: Tel.: 02243 411-522, weingut@stift-klosterneuburg.at, www.stift-klosterneuburg.at
Konzept, Gestaltung und Texte: Weingut Stift Klosterneuburg, Dialogium – Agentur für Kommunikation. Layout: Peter Pesseg

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:
Medieninhaber (Verleger): Weingut Stift Klosterneuburg GmbH, A-3400 Klosterneuburg, Stiftsplatz 1. Unternehmensgegenstand ist der Betrieb des Weingutes des Stiftes Klosterneuburg, die Herstellung und der Vertrieb von Wein, Sekt, Obst- und Dessertwein. Geschäftsführung: Dr. Wolfgang Hamm. Das Unternehmen steht zu 100 % im Besitz des Stiftes Klosterneuburg. Blattlinie: Newsletter für Kunden

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG



EDITORIAL



Sehr geehrte Weingenießler,

In dieser Ausgabe wollen wir der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg ganz herzlich zu Ihrem 150-jährigen Bestehen gratulieren, können wir doch auf eine lange gemeinsame Geschichte zurückblicken. Und auch heute laufen zahlreiche Forschungsprojekte gemeinsam mit den Vortragenden und Schülern der HBLA. Diese gute Zusammenarbeit mit einer Bildungsstätte, die auf ihrem Gebiet in Österreich einzigartig ist, bedeutet für unser Weingut eine große Bereicherung.

Erfahren Sie auch mehr über den Wiener Nussberg: diese wohl legendärste Lage in Wien drückt alle ihre Vorzüge in unverwechselbaren Weinen aus. Die hohe Qualität der Trauben kommt z.B. in unserem »Gemischten Satz 2009« vom Wiener Nussberg zur vollen Entfaltung.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und freue mich auf Ihren Besuch in Klosterneuburg!

Wolfgang Hamm

Dr. Wolfgang Hamm
Leiter des Weingutes

WEINBAUSCHULE KLOSTERNEUBURG

150 Jahre höchste Kompetenz

Gleich zwei Klosterneuburger Institutionen haben den Weinbau in Österreich geprägt und sind auch eng miteinander verwoben:

Vor 150 Jahren gründete das Stift Klosterneuburg gemeinsam mit der »k.k. Landwirtschafts-Gesellschaft« jene Schule, die seither zu den führenden Wein-Ausbildungsstätten Europas gehört. Schule und Stift sind zwei getrennte Institutionen, die älteste Weinbauschule der Welt war allerdings in ihren ersten zehn Jahren direkt im Stift untergebracht und noch heute gibt es zahlreiche Verbindungen.

»Die Weinbauschule Klosterneuburg macht das aus, wo Klosterneuburger Absolventen tätig sind.« Direktor Karl Vogl, selbst Lehrer für Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung, misst die Bedeutung der Schule am Erfolg seiner Absolventen. Ihre Kompetenz ist in der Praxis sehr gefragt, in den fünf Ausbildungsjahren bekommen sie neben einer guten naturwissenschaftlichen Basis eine herausragende Ausbildung in den Bereichen Weinbau und Kellerwirtschaft beziehungsweise Obstbau und Obstverarbeitung. Praxis in den eigenen Betriebsstätten und bei Weinbaubetrieben ist eine der Säulen der Ausbildung, die hohe Kompetenz des Lehrpersonals ist international

anerkannt. Diese Schule ist ursprünglich für die gesamte Monarchie gebaut worden, und noch heute kommen Schüler aus Südtirol, Slowenien, der Slowakei oder Ungarn. Zwei Drittel der Schüler gehen nach Beendigung der Ausbildung in den Weinbau, ein Drittel von ihnen arbeitet danach im Obstbau. Aber das Lehr- und Forschungszentrum Klosterneuburg ist weit mehr als »nur« eine höhere Schule.

Etwa 35 Lehrkräfte unterrichten in Klosterneuburg, der Rest der 150 Fachkräfte forscht und arbeitet an zukunftsweisenden Entwicklungen im Obst- und Weinbau. Hier wurde die »Klosterneuburger Mostwaage«, der Standard zur Messung des Zuckergehaltes der Trauben, entwickelt, die Rebsorte Zweigelt aus Blaufränkisch und St. Laurent gezüchtet und die gekühlte Vergärung für die Kellerwirtschaft



Beste Zusammenarbeit: Weingutsleiter Hamm und der Direktor der Weinbauschule, Karl Vogl



Zukunftsweisende Forschung und beste Ausbildung auf Basis von 150 Jahren Erfahrung: Die Weinbauschule in Klosterneuburg ist eine weltweit einzigartige Institution im Obst- und Weinbau

erschlossen. Meilensteine des Weinbaus wurden am Fuße des Stiftshügels entdeckt und weitere sind zu erwarten. Die aktuellen Forschungen richten sich an zukünftige Herausforderungen und Anregungen aus der Praxis, der Bedarf danach ist dringend.

Welche neuen Rebsorten bringen die gewohnte Weinqualität wenn die Sommer heißer werden? Wie kann ich Pflanzenschutz-Maßnahmen noch effizienter gestalten, welche »Unterlagen« der veredelten Reben bewahren sie vor Krankheiten und Parasitenbefall? Das Feld der Forschung ist für die Klosterneuburger weit gesteckt, und die Weinbaupraxis profitiert täglich von den Ergebnissen. Von der Ausrichtung der Forschung an den Bedürfnissen der Praxis profitiert das



Nur die besten 30 Bewerber können jährlich aufgenommen werden

Weingut Stift Klosterneuburg besonders.

Eine Vielzahl gemeinsamer Forschungsprojekte verbinden uns aktuell mit der Weinbauschule: Einflüsse von verschiedenen Humusdüngern auf den Boden und die Rebe, Reifeverlaufsmessungen zur langjährigen Lagenbeurteilung, sämtliche Weinanalysen, eine intensive Zusammenarbeit im Bereich der Obstproduktion oder die Identifikation spezieller Klosterneuburger Hefestämme – die Liste ließe sich noch lange fortsetzen. Die geografische und organisatorische Nähe von Stift und Weinbauschule fördert die Zusammenarbeit in verschiedensten Bereichen: So borgt man einander gegenseitig Geräte, tauscht sich über neueste Erkenntnisse aus Forschung und Praxis aus und selbstverständlich kommen jedes Jahr die Schüler der 5. Klasse im Rahmen einer Betriebsexkursion zu uns ins Weingut.

Das Verhältnis von Weinbauschule und dem Stift Klosterneuburg ist von gegenseitiger Wertschätzung und Enthusiasmus für die Arbeit des anderen geprägt. So kommt es auch immer wieder zu personellen Verflechtungen: Unser Kellermeister Christian Schmidt war zuvor Betriebsleiter in der Kellerei der Weinbauschule Klosterneuburg und ist auch deren Absolvent. »Christian ist ein ausgezeichnete Mann« schmunzelt Direktor Vogl, »Schön, dass er in Klosterneuburg geblieben ist!«

DER NEUE JAHRGANG 2009: ELEGANZ TROTZ DICHTER

Christian Schmidt, Kellermeister:

»Unsere Lagenweine des Jahrgangs 2009 zeigen sich bereits offen, vielschichtig und saftig!«



GRÜNER VELTLINER HENGESBERG 2009

Vielschichtige Aromatik mit Anklängen von gelben Äpfeln und weißem Pfeffer, stoffig, dichter Körper, prachtvoll würziger Abgang.



RIESLING FRANZHAUSER 2009

Konzentriertes Bukett von Weingartenpfirsichen und reifen Marillen, gepaart mit feingliedriger Mineralität und eleganter Säure. Ein ausdrucksvoller Riesling mit Potenzial.



WEISSBURGUNDER JUNGHERN 2009

In der Jugend dezent im Duft, am Gaumen extraktreich mit opulentem Körper, reife Apfel-Birnenfrucht gepaart mit feiner Hefenote, langer, cremiger Abgang.



»SEASONAL SPECIAL« KLOSTERSEKT ROSÉ!

Unsere Schaumweine zählen zu den besten Österreichs, allen voran der Klassiker KLOSTERSEKT und der traditionell in der Flasche vergorene MATHÄI brut.

Zu Beginn der warmen Jahreszeit gibt es jetzt neu einen KLOSTERSEKT Rosé auf Basis der Rebsorte Zweigelt, der schon



unsere Kunden in Schweden begeistert! Nach frischen roten Früchten duftend (Himbeere, Erdbeere und Ribisel), präsentiert er sich ansprechend fruchtig am Gaumen. Der KLOSTERSEKT Rosé verfügt über eine ausgewogene Balance von prickelndem Säurespiel und frischen Fruchtnoten.

Jugendlich-beschwingt!

AUS DEN MEDIEN

Wir leben eine nachhaltige Unternehmenskultur, das hat auch zahlreiche Medien begeistert.

Über die Zertifizierung als erstes klimaneutrales Weingut Österreichs (Ausstich 2/2009) berichteten unter anderem die »Salzburger Nachrichten«, »Falstaff online« und die Klimaausgabe des »Standard« in ausführlichen Beiträgen.



NEUE REBSTÖCKE FÜR ALTE LAGEN



Die Neuanlage von Weingärten ist für unseren Weingartenleiter Markus Schodl eine der herausforderndsten, aber auch schönsten Arbeiten.

Noch bevor ausgepflanzt wird, darf der Boden »ruhen«: mehrere Jahre wachsen nur Wildkräuter und Gräser im zukünftigen Weingarten. Dann werden die jungen Rebpfanzen vorsichtig ausgepflanzt. Ihre Eigenschaften müssen ganz genau zum jeweiligen Klima und Boden passen, die Wahl erfordert viel Wissen und Erfahrung. Wir haben heuer gleich mehrere Weingärten in besten großen Lagen neu ausgepflanzt: In Tattendorf Zweigelt und Pinot Noir, am Nussberg, dem Steinriegel und am Hengesberg den Grünen Veltliner. Markus Schodl: »In den ersten Jahren braucht ein junger Weingarten viel Pflege und Schutz vor Wildverbiss. Ein besonderer Moment wird die erste Lese sein, wenn unsere Vorfreude belohnt wird und wir die Früchte unserer Arbeit erstmals ernten könnten.«

VERANSTALTUNGEN

GENUSSFESTIVAL IM STADTPARK
7.–9. Mai 2010
Stadtpark Wien, Stand Nr. 28

WEINSCHNUPPERTAG*
Samstag, 8.5. 2010, 9–17 Uhr
Vinothek, Preis: EUR 135,-

TAG DER OFFENEN KELLERTÜR, TATTENDORF
Samstag, 5.6., 13–19 Uhr Kostenbeitrag: € 25,- inkl. Einkaufsgutschein

WEINGARTENWANDERUNG*
Sonntag, 13.6. Treffpunkt: 14.30 Uhr
Kirche Kahlenbergdorf, Preis: EUR 18,-

SPEISE & WEIN*
Freitag, 18.6. 2010, 18.30–21.30 Uhr
Vinothek. Preis: EUR 75,-

WEINKULTURTAG
Samstag, 4.9., 10–17 Uhr, Stift Klosterneuburg, Freier Eintritt!

WEIN-BASISSEMINAR*
Fr, 10.9., 14–19.30 Uhr und Sa, 11.9., 9–18.30 Uhr. Vinothek, Preis: EUR 220,-

VINOTHEK STIFT KLOSTERNEUBURG
Rathausplatz 24, 3400 Klosterneuburg
Tel: 02243-411-548
vinothek@stift-klosterneuburg.at
www.stift-klosterneuburg.at
Mo-Fr: von 9.00 bis 18.00 Uhr, Sa: 09.00 bis 17.00, So: 12.00 bis 17.00 Uhr
Nur an Feiertagen geschlossen!
Gratis Kundenparkplatz

* Beschränkte Platzzahl! Zeitgerechte, verbindliche Anmeldung unter vinothek@stift-klosterneuburg.at oder 02243 411-548.