



Presstext

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



lebensministerium.at

Das Kamptal Was drinsteht

1. Das Kamptal. Was es ist	4
2. Das Kamptal. Wie es ist	5
3. Das Kamptal. Sein Wein. Das Klima, die Böden	6
4. Das Kamptal. Sein Wein. Die wichtigsten Sorten	7
5. Das Kamptal. Sein Wein. Die Lagen	9
6. Das Kamptal. Regionales Weinkomitee Kamptal	13
7. Das Kamptal. Das Logo, der Slogan	14





Die Naturlandschaft, Millionen Jahre alt. Die lebendige, innovative Region der Kontraste. Das spannende Klima der Gegensätze, das klare, elegante Weine und frische Ideen entstehen lässt. **Kamptal – Millionen Jahre jung.**

1. Das Kamptal

Was es ist

Ein Tal, geprägt vom Fluss, dem Wein und seinen Menschen.

Wer die engen und dunklen Täler im Westen von Österreich kennt, weiß: das Kamptal ist eigentlich nur ein „Tälchen“. Aber was für eines! Auch wenn der Kamp an seinem Oberlauf so manche ordentliche Schlucht ins Urgestein gegraben hat, ist das Kamptal vor allem an seinem Unterlauf – also dort, wo der Wein vornehmlich wächst – ein recht weites Tal. Gerade so weit jedenfalls, dass die Sonne ungehindert und möglichst lange auf die Weinterrassen am Kamp-Ufer scheinen kann. Aber auch eng genug, damit der Fluss seine wohltuende Wirkung auf die Ufervegetation ausüben kann und die Uferhänge geschützt sind vor den rauen Winden, die aus dem Norden wehen. Und ganz am Ende des Kamptales, dort wo Österreichs große Weinstadt Langenlois liegt, öffnet sich das Tal dann völlig, als möchte es die Arme zur Donau hin ausbreiten.

Die Spuren des Weines

Langenlois, Schiltern, Zöbing, Gobelsburg, Straß, Etsdorf, Hadersdorf, Grafenegg, Schönberg, Lengenfeld, Reith, Stiefern, Mittelberg – alles Orte im Kamptal, die bei Weinliebhabern einen guten Klang haben. Der Wein hat hier auch seine architektonischen Spuren hinterlassen: Kellergassen, Winzerhäuser und Weinbaubetriebe im traditionellen oder im hochmodernen Stil – im Kamptal findet man das auf Schritt und Tritt. Konzentriert findet man diese Jahrhunderte überspannende Weinkultur im LOISIUM, der Keller-Erlebniswelt, in der man Geschichte, Faszination und Mystik des Weines auf den Grund gehen kann. Der vom amerikanischen Star-Architekten Steven Holl entworfene Komplex mit Besucher-Gebäude, Kellerwelt und Hotel ist mittlerweile zum neuen Wahrzeichen des Kamptales geworden und ein Beweis dafür, dass man hier bei aller Weinbautradition voll und ganz im Heute angekommen ist.

Die Reben sorgen aber nicht nur für ausgezeichnete Weine und Weinbauer-Architektur, sie prägen auch das Bild der Naturlandschaft, einer unvergleichlichen Mischung aus Wald, Fluss und Wein. Von den schroffen Felswänden und den dichten Wäldern im Norden des Kamptales über die steilen Weinterrassen bis zu den sanften Hügeln und Ebenen im Süden – ein Fahrt durch das Kamptal ist immer auch eine spannende Reise durch die unterschiedlichsten Landschaften, wie sie in Jahrtausenden und Jahrmillionen entstanden sind. Und weil sich Kunst und Kultur schon immer gern zum Wein gesellt haben, findet man im Kamptal an jeder Ecke kulturelle Kleinode und Großbauten: Schlösser (allen voran Schloss Grafenegg mit der bemerkenswerten Freiluftbühne „Wolkenturm“ und Rudolf Buchbinders „Musik-Festivals“), Burgen, Kirchen, Museen – man spürt die Kulturgeschichte im Kamptal und kann sie hier erleben.

Das Kamptal. Ein kleines Tal, ein „Tälchen“ eigentlich. Aber groß genug für große Weine, für Lebenslust und Kultur. Das Kamptal. Millionen Jahre jung.

2. Das Kamptal

Wie es ist

Heiß und kalt, mild und rau, bodenständig und innovativ – wie passt das zusammen? Sehr gut passt das zusammen, wie man am Beispiel „Kamptal“ sieht.

Zugegeben – ein schöner Anblick ist es schon, wie sich da der honigbraune Kamp seinen Weg durch Urgestein, Lehm und Löss bahnt und an seinen Ufern die Weinhänge emporsteigen. Aber Schönheit in Ruhe ist langweilig. Und das Kamptal ist alles andere als langweilig. Weil hier die Gegensätze zu Hause sind. Die scheinbaren Widersprüche, die sich zu einem spannungsgeladenen „Gesamtkunstwerk Kamptal“ vereinen. Das Ergebnis: klare Weine und frische Ideen.

Alt und neu

Das Kamptal ist alt. Uralt. Mit einer Milliarde Jahre Erdgeschichte und 30.000 Jahren Menschheitsgeschichte gehört es zu den ältesten Landschaften und Kulturregionen Europas. In den Eiszeiten setzte sich hier Löss in gewaltigen Schichten ab, der Kamp sorgte für lehmig-sandigen Untergrund und an manchen Orten tritt auch das Urgestein zutage. Ein wahrlich guter und abwechslungsreicher Boden für den Wein.

Heiß und kalt

Im unteren Kamptal berühren einander zwei Klimazonen: das trocken-heiße pannonische Klima mit den rau-kühlen Lüften des nordwestlichen Waldviertels. Passt hervorragend, denn genau das gibt den Weinen des Kamptales – allen voran dem Grünen Veltliner und dem Riesling – den klaren, frisch-würzigen Charakter.

Erdverbunden und hochfliegend

So wie der Kamp-Fluss nie zur Ruhe kommt und mit Urkraft seinen Lauf nimmt, so gehen auch viele Menschen im Kamptal ihren Weg. Bei aller Bodenständigkeit, ohne die ein Leben mit und von der Natur undenkbar wäre, sorgen die Kamptaler auch immer wieder mit neuen Ideen für Aufsehen: die revolutionäre Weinerlebnisstätte LOISIUM, moderne Kellerarchitektur, neue Konzepte der Weinvermarktung – das Kamptal steckt voller Ideen und Menschen, die sie auch umsetzen können.

Scharf und mild

Kamptaler Weine erobern die Küchen dieser Welt. In Asien trifft man auf Kamptaler Weine ebenso wie in New York oder im Norden Europas. Gekocht wird überall anders, aber die klare, elegante Linie der Weine aus dem Kamptal wissen alle zu schätzen. Natürlich auch die Restaurants und Wirtshäuser hierzulande. Und ein Heuriger im Kamptal ist sowieso der logische Ort um die Herkunft des Weines mit allen Sinnen zu erleben.

3. Das Kamptal

Sein Wein. Das Klima, die Böden

Es klingt unglaublich, aber irgendwie gelingt es den Kamptalern trotz der Verschiedenartigkeit der Böden und kleinklimatischen Besonderheiten immer wieder Weine zu keltern, die „typisch Kamptal“ sind.

Größe ist nicht alles. Aber die Tatsache, dass die Weinbaufläche des Kamptales größer ist als jene von Steiermark und Wien zusammen, sagt vieles über den Stellenwert aus, den der Wein hier genießt. Man lebt hier mit dem und für den Wein. Basis für den Charakter eines Weins ist das Zusammenspiel von Boden und Klima. Im Kamptal ist dieses Zusammenspiel von ganz besonderer Finesse und Vielfalt. Denn hier haben wir es gleich mit dreierlei Arten von Böden zu tun:

Urgestein, Löss und Lehm

Da ist zum einen der „Gföhler Gneis“, das Urgestein. Aus diesem Stein sind die Hügel des Kamptales gemacht. Darüber lagert Braunerde. Zum Teil meterdick, zum Teil lediglich 20 Zentimeter hoch. Da ist zum anderen der Löss. Flugstaub, der in der Eiszeit ins Kamptal geweht wurde und sich hier zum fruchtbaren Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehmböden, die sich direkt an den Ufern des Kamp gebildet haben.

„Gewürzt“ wird das Ganze durch ein Klima, das man getrost als Kamptaler Kleinklima bezeichnen kann und das in dieser Konstellation wohl an wenigen Orten der Erde zu finden ist. Das trocken-heiße pannonische Klima und die rau-kühlen Einflüsse des Waldviertels bilden ideale Bedingungen für den Wein. Verstärkt wird dieser Effekt durch die Topographie des Kamptales, das sich zum warmen Donautal hin öffnet und nach Norden hin „zumacht“. Typisch für das rund 200 bis 300 Meter hoch gelegene Tal sind heiße Tage und kühle Nächte im Sommer sowie lange sonnige Herbstperioden.

Wenn die Reben aufatmen

Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht machen eine Konservierung der feinen Aromen möglich. Die Reben können hier kräftig durchatmen. Tagsüber tanken sie Sonne, nächtens atmen sie durch und nehmen die würzige Aromatik des Bodens auf. Diese kontrastreichen Bedingungen verleihen den Kamptal-Weinen ihren unvergleichlichen, kristallklaren, mineralischen Charakter. Die lange Vegetationsperiode im Kamptal gibt den Trauben die Chance, ihre physiologische Reife zu erreichen. All das fördert die Entfaltung der gebietstypischen Aromatik, was bei fruchtbetonten Sorten wie Grüner Veltliner und Riesling besonders wirkungsvoll ist. Deshalb tragen die Weine dieser beiden Sorten auch die Kennzeichnung „Kamptal DAC“, was sie als herkunftstypische Weine dieses Weinbaugebiets ausweist. Aber auch andere Sorten, wie Chardonnay, Zweigelt und Burgunder fühlen sich in so einem Klima wohl.

4. Das Kamptal

Sein Wein. Die wichtigsten Sorten

Ein klares Bekenntnis zu ihrer Herkunft geben die beiden Leitsorten des Kamptales ab: Grüner Veltliner und Riesling.

Der Stil eines Weines wird überwiegend von Klima und Bodenbeschaffenheit beeinflusst. Damit ist es das Weinbaugebiet, das zu einem großen Teil über den Charakter eines Weines bestimmt. Der Geschmack des Kamptales kommt am eindrücklichsten bei den beiden Leitsorten Grüner Veltliner und Riesling ins Glas, deshalb dürfen auch nur genau definierte Weine dieser beiden Sorten die kontrollierte Herkunftsbezeichnung „Kamptal DAC“ tragen. DAC steht für "Districtus Austriae Controllatus" (Staatlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung) für ein bestimmtes Gebiet und ist somit ein klares Bekenntnis der Kamptaler Winzer zur Gebietstypizität. Damit steht das Kamptal in der Tradition großer Weinbauländer wie Italien (DOC), Frankreich (AOC) oder Spanien (DO), wo ein Wein nur dann nach seiner Herkunft benannt werden darf, wenn er auch danach schmeckt.

Und wie schmeckt der typische Kamptaler Wein?

Grüner Veltliner Kamptal DAC

Im Kamptal lebt der Grüne Veltliner seit Jahrhunderten in vollkommener Harmonie mit den Urgesteinsböden aus Granit, Gneis und Glimmerschiefer und den Lössböden. Aus optimalem Terroir, reduzierten Erträgen, perfekt ausgereiften Trauben und schonender Kellertechnik resultieren dichte, harmonische, finessenreiche und langlebige Weine. Das Wechselspiel von hohen Tagestemperaturen und kühlen Nächten ergibt eine perfekte Sortenausprägung. Der herkunftstypische Grüne Veltliner Kamptal DAC soll fruchtbetont und feinwürzig sein, Botrytis ist beim Veltliner Kamptal DAC tabu. Holznoten sollen „nicht spürbar“ sein. Die verwitterten Gesteinsböden mit vulkanischen Bestandteilen garantieren unvergleichliche Mineralik, Biss und hervorragendes Reifepotenzial. Die heißen Sommer mit den kühlen Nächten bringen extrem konzentrierte Weine mit perfekter Säure. Im Kamptal lässt der Grüne Veltliner seinen gesamten Variantenreichtum spielen: von unkompliziert-leicht bis zu „klassisch-opulent“ bei den „Reserve“-Weinen. Der Veltliner ist eine fruchtbare Sorte, die auf mageren und fruchtbaren Böden gedeiht, am besten aber auf Löss und Verwitterungsböden. Verhältnismäßig spät reifend, benötigt er einen langen, schönen Herbst – auch den hat das Kamptal meist zu bieten

Riesling Kamptal DAC

Der Riesling stellt höchste Ansprüche an Lage und Boden. Im Kamptal werden diese Ansprüche erfüllt. Die verwitterten Gesteinsböden des Kamptales mit vulkanischen Bestandteilen garantieren charakteristische Mineralik, Biss und hervorragendes Reifepotenzial. Die heißen Sommer mit den kühlen Nächten bringen hoch konzentrierte Rieslinge mit perfekter Säure hervor. Ein Riesling mit der kontrollierten Herkunftsbezeichnung „Kamptal“ soll duftig, aromatisch, elegant und mineralisch sein, eine Botrytisdominanz ist unerwünscht, ebenso ein Holzton. Rieslinge der Kategorie DAC „Reserve“ sollen eine ausgeprägte Gebiets- und Sortenaromatik aufweisen, sich durch kräftige Stilistik auszeichnen sowie dicht und lang im Abgang sein.

Kamptal DAC

Grüner Veltliner + Riesling (12–12,5 % Alkohol)

Kamptal DAC Reserve

Grüner Veltliner + Riesling (ab 13% Alkohol)

Weitere Sorten im Kamptal

Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Muskateller;
Rotwein Kamptal allgemein: Zweigelt, Blauburgunder

5. Das Kamptal

Sein Wein. Die Lagen

Als Gegengewicht zur globalen Vereinheitlichung gewinnt der authentische Geschmack einer Region mehr und mehr an Bedeutung. Im Kamptal tragen die Rieden schon seit Jahrhunderten Namen wie Steinhaus, Steinmassl, Loiserberg, Heiligenstein, Schenkenbichl, Haasl oder Käferberg. Dass diese Benennung der Lagen nicht nur als Orientierungshilfe Sinn macht, sondern auch den individuellen „Geschmack der Herkunft“ definiert, davon kann man sich bei einer Verkostung durch die Lagenweine des Kamptales überzeugen.

Dechant

Der Boden ist durch tiefgründigen Löss gekennzeichnet, wodurch eine optimale Wasserversorgung der Rebstöcke möglich ist. Durch ihre südöstliche Ausrichtung ist die Lage vom Nordosten her windgeschützt, was eine gleichmäßige Reifung der Trauben ermöglicht und den Dechant zu einer guten Rotweinsel des Kamptales macht. **Blauburgunder** und **Zweigelt** bringen hier die besten Ergebnisse.

Fahnberg

Das Gneis-Muttergestein ist mit seichtgründiger Braunerde überdeckt. Die Wurzeln müssen allerdings das harte Gestein millimeterweise durchdringen, was vornehmlich durch die Risse und Ritzen des brüchigen Gföhler Gneises geschieht. Das begünstigt die Ausprägung feiner und eleganter Aromen. Die deutliche Südexposition mit steiler Hanglage lässt die Sonnenstrahlen im optimalen Winkel auf die Terrassen fallen, durch die offene, zugige Lage sind die Trauben hier weniger krankheitsanfällig. Gleichzeitig ist die Lage vom Norden her durch einen dichten Föhrenwald vor zu kalten Winden wunderbar geschützt.

Gaisberg

Der Gaisberg ist der südöstlichste Ausläufer des Manhartsbergs und somit des Kristallins der Böhmisches Masse. Von diesem Punkt ostwärts und südwärts herrschen komplett unterschiedliche geologische und klimatische Verhältnisse. Der Übergangshorizont macht das Besondere dieser Weinlage in Südexposition aus. Die Einzellage im unteren Teil des Gaisberges, der Ofenberg, zeichnet sich durch ihren besonderen Boden und ihr Mikroklima aus. Hier ist der Boden mit einer zarten Schicht Löss überzogen, eine optimale Voraussetzung für Veltliner der besonderen Art. In dieser Lage gedeihen unverwechselbare **Grüne Veltliner**.

Hasel

Der Name Hasel leitet sich von der Haselstaude ab, die sehr gut versorgte Standorte liebt. Da diese Staude in dieser Region sehr häufig vorkommt, gaben die Winzer dieser Riede vor vielen Generationen den Namen „Hasel“. Der Boden entstand im trockenen, kalten Klima der Eiszeit. Durch Gletschereinwirkung (hoher Druck) wurden Gesteine wie Quarz, Kalk, Glimmer und Lehmteilchen pulverisiert. Diese Böden leiden kaum unter Trockenheit, da der Löss ein enormes Feuchtigkeitsreservoir bietet. Das Herzstück dieser Riede, mit einer sanften Ausdehnung nach Süden, nennt man Mittelhasel. In dieser Lage gedeihen mächtige und dichte Weine – hochreife **Grüne Veltliner**, **Sauvignons** und **Chardonnays**. Weine mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz.

Käferberg

Die Lage Käferberg liegt am oberen Ende eines Osthanges, auf ca. 300 Meter Seehöhe im Norden der Stadt Langenlois. Im Mittelteil des Hügels herrscht Lössboden vor. Hier wechseln sich verschiedene Bodendeckschichten ab. Neben leicht sandigen Zonen gibt es schwere Tonböden, dazwischen findet man immer wieder Gföhler Gneis. Am Käferberg herrscht ein ganz eigenes, kühleres Mikroklima, das neben den unterschiedlichen Böden den besonderen Reiz der Lage ausmacht. Durch dieses Klima wird es möglich, dass die Veltliner-Trauben so lange an den Rebstöcken hängen können, bis sie ihre physiologische Reife erreicht haben. Dadurch speichern sie eine Menge Mineralik und entwickeln sich zu finessenreichen und eleganten Weinen.

Heiligenstein

Der Heiligenstein mit seinem rötlichen, verwitterten Wüstensandstein und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen ist eine der besten **Riesling**-Lagen im Anbaugebiet. Zwischen den Rebflächen findet sich eine Flora und Fauna, wie sie sonst nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen ist. Auf den Tröpfchenbewässerten Terrassen gedeiht der Riesling in seiner besonders feinwürzigen Ausprägung. Das harte Muttergestein gibt die lagenspezifischen Mineralstoffe in die Traube ab und schafft Terroir-bestimmte Weine. Die muschelförmige nach Süden geöffnete Kessellage bildet ein besonderes Mikroklima, das die sortentypischen Fruchtaromen im Riesling fördert.

Ladner

Hier herrschen stark wechselnde Bodentypen vor: teils sandiger, teils tonig-bindiger Lehm, andererseits bis knapp an die Bodenoberfläche reichende Schiefereinschnitte (Gföhler Gneis). Der bindige Boden ermöglicht eine sehr gute Wasserspeicherung und garantiert somit eine optimale Wasserversorgung während der ganzen Vegetationsperiode. Ein besonderes Mikroklima wird hier durch die sturm- und windgeschützte Mulde erzielt, was sich durch eine gleichmäßige Erwärmung des Weingartens ausdrückt. Der hohe Kali-Anteil des Bodens sorgt für dichte Weine mit feiner Würze.

Loiserberg

Der süd- bis südostseitig gelegene kristalline Gesteinsboden (Gföhler Gneis) mit besonders dünner Humusaufgabe bietet den Reben eine sehr karge Unterlage, sodass die Wurzeln tief in den felsigen Untergrund eindringen müssen, um die erforderlichen Nährstoffe zu beziehen. Diese erschwerte Nährstoffaufnahme führt zu Weinen mit sehr ausgeprägtem, vielschichtigem Charakter und tiefer Fruchtigkeit. Der Loiserberg ist die westlichste Erhebung in Richtung Waldviertel und genießt damit ein ganz besonderes Mikroklima: Während seine sonnenexponierten Terrassen als Hitzepol bekannt sind, werden hier die Reben gleichzeitig und ständig von kühleren Winden aus dem raueren Waldviertel umspült. Dieser Mix aus warmer und kühler Luft ist für die Ausprägung der Aromatik besonders hilfreich, wodurch sogar exotische Noten erreicht werden. Basierend auf den Bodenverhältnissen und dem speziellen Mikroklima gedeihen hier Rebsorten mit ausgeprägtem Aroma.

Schenkenbichl

Die Lage Schenkenbichl weist ein durchgehendes tiefgründiges Bodenprofil mit seltener verbraunter Schwarzerde auf. Dadurch können die Reben besonders tief wurzeln und nehmen die Nährstoffe und Mineralien aus verschiedensten Bodenschichten auf. Die luftige Südlage begünstigt den Durchzug westlicher, warmer Winde. So können die Trauben hier im völlig gesunden Zustand bis in den Spätherbst hängen, um die entsprechende natürliche Konzentration zu erreichen. Dementsprechend bringen hier **Veltliner**- und **Burgunder**-Rebstöcke alljährlich Weine von besonderer Dichte, Mächtigkeit und Ausdrucksstärke hervor.

Seeberg

Im Westen des Orts Zöbing gelegen und nach Süden ausgerichtet, liegt die Riede Seeberg auf ca. 300 Meter Seehöhe. Klimatisch betrachtet steht die Lage bereits unter dem Einfluss des kühlen Waldviertels. Das besondere Spannungsverhältnis zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten lässt die Trauben langsam reifen und in den Weinen eine hohe Fruchtigkeit hervorbringen. Sand und Lehm wechseln sich hier mit bis knapp an die Oberfläche reichenden Schiefereinschnitten ab. Dieser Mix sorgt für feinfruchtige, würzige Weine mit guter Konzentration und kommt vor allem dem Riesling sehr entgegen.

Spiegel

Der Spiegel, eine nach Süden ausgerichtete Lage auf ca. 250 Meter Seehöhe, ist von der Donau aus gesehen der Stadt Langenlois vorgelagert. Hier liegt eine mächtige Löss-Schicht (bis zu 40 Meter), die an der Oberfläche sandig und leicht ist. Dank der tiefgründigen Böden können die Rebstöcke hier sehr tief wurzeln und überstehen damit auch lange Trockenperioden unbeschadet. Entsprechend dem Bodentypus gedeihen hier besonders konzentrierte und vielschichtige **Veltliner**. Die Trauben nehmen das Terroir in sich auf und bringen Weine von hoher Aromakonzentration hervor. Der Wein braucht einige Jahre der Reifung, erst dann gibt er sein ganzes Rieden-Charakteristikum frei.

Stangl

Stangl ist eine Südkessellage, die die Fortsetzung des Wechselbergs bildet. Sie setzt sich zusammen aus Löss-Lehmboden und sandhaltigem, kalkfreiem Ton in den verschiedensten Ausprägungen, der durch Eisenverbindungen gelb-braun gefärbt ist. Das alles entstand durch Verwitterungen von Granit und Gneis, Entkalkung von Löss und Gletscherablagerungen. Diese Elemente wurden von Eis, Wasser und Wind sehr weit bis ins Kamptal transportiert. Durch die Beschaffenheit der Böden und das besondere Mikroklima der Kessellage findet man ideale Voraussetzungen für die Burgundersorten **Weißburgunder** und **Blauburgunder**

Steinhaus

Der Oberboden besteht aus einer sehr geringen Auflage (bis zu 40 Zentimeter) aus lehmigem bis sandigem Ton im Zusammenspiel mit Gneis und Glimmerschiefer. Durch die vulkanischen Einschnitte werden relativ viele lose Steine an die Oberfläche befördert. Dies hat einerseits eine erschwerte Bodenbearbeitung zur Folge, andererseits ermöglicht der hohe Steinanteil eine Speicherung der täglichen Sonnenenergie und deren Abgabe auch in die Nacht hinein. Dies führt zu einer besonders gleichmäßigen Reifung und Ausprägung der Terroir-geprägten Aromatik, die Weine wirken aber leichtfüßig und verspielt.

Steinmassl

Im Westen der Stadt Langenlois werden die Hänge steiler und die Böden steiniger. Die Riede Steinmassl, auf ca. 300 Meter Seehöhe, liegt auf einem dieser Hänge nach Südost ausgerichtet und ist so von kühlen Winden aus dem Westen und Norden geschützt. Der Unterboden besteht aus Gföhler Gneis mit leicht verwittertem, silbrig glitzerndem Glimmer. Die Braunerde ist mit überdurchschnittlich vielen Steinen durchsetzt, die die Arbeiten im Weingarten erschweren. Das lose Gestein hat aber auch Vorteile. Es ist ein hervorragender Wärmespeicher und setzt seine wärmeausstrahlende Wirkung auch nach Sonnenuntergang fort.

Wechselberg

Der mächtige Wechselberg erhebt sich an der östlichen Lehne des Straßertals und ist nach Süden ausgerichtet. Die Böden sind Verwitterungsböden des Kristallins der

Böhmischen Masse bzw. kristalline Schiefer. Durch die Ausrichtung dieser Lage hat man den ganzen Tag eine intensive Sonneneinstrahlung. Aufgrund der Höhe des Wechselbergs herrscht hier ein besonderes Mikroklima, eine sanfte Brise bringt in den Nächten eine Abkühlung der heißen Sommerluft. Dadurch entsteht ein Temperaturunterschied, der wiederum einen hervorragenden Ausbau von Aromastoffen in der Traube gewährleistet. Ein Umstand, der es fast zur Pflicht macht, in den Weingärten des Wechselbergs **Grüne Veltliner** und **Rieslinge** zu pflanzen.

Wechselberg Spiegel

Von den frühen Morgenstunden bis zum Abend liegt diese Einzellage in intensiver Bestrahlung der Sonne. Da diese Steillage in einem geologischen Kessel liegt, staut sich im Herbst der Nebel, sodass der Rebstock über das Blatt zusätzlich Feuchtigkeit aufnehmen kann, was wiederum zu einer enormen, wunderschönen Aromaentwicklung im Wein führt. Die Bodenformation besteht aus Millionen Jahre altem Schiefer, der durch hohen Druck aus Ton und Schlamm in der Tiefsee entstanden ist. Dieser Boden besitzt ein ausgezeichnetes Wärmespeichervermögen – eine ideale Voraussetzung für den **Riesling**.

6. Das Kamptal

Regionales Weinkomitee Kamptal

Ein Zusammenschluss von Vertretern der Weinwirtschaft sorgt seit Jahren dafür, dass der Begriff „Kamptaler Wein“ ein klares und wettbewerbsfähiges Profil erhält.

Im Regionalen Weinkomitee Kamptal arbeiten verschiedene Vertreter der Weinwirtschaft mit dem Ziel zusammen, die Qualität des Kamptaler Weines und seiner Vermarktung ständig zu optimieren. Gemeinsam mit der ÖWM werden Marketingmaßnahmen gesetzt und weintouristische Aktivitäten entwickelt und begleitet.

Ein zentraler Punkt in der Arbeit des Weinkomitees ist die Definition der Standards für „regional typische Qualitätsweine mit Herkunftsprofil“ – sogenannte DAC-Weine. Für das Kamptal sind das Grüner Veltliner und Riesling. **Fred Loimer**, Obmann des Regionalen Weinkomitees Kamptal: *„Grüner Veltliner und Riesling sind die Leitsorten des Kamptales, weil sie am besten dessen Einmaligkeit widerspiegeln. Deshalb dürfen auch nur sie als Kamptal DAC abgefüllt werden. Aber natürlich vergessen wir auch die anderen Sorten nicht – das ist eben spannende Vielfalt Marke Kamptal!“*

In diesem Zusammenhang widmet sich das Komitee auch der Überarbeitung der Riedenbezeichnungen. Eine Maßnahme, die mehr und mehr an Bedeutung gewinnt, da bei der Vermarktung österreichischen Qualitätsweins verstärkt die Herkunftsebene mit der Riedenbezeichnung in den Vordergrund gerückt werden soll.

Die Marketingmaßnahmen des Weinkomitees Kamptal sollen aber nicht nur in der Öffentlichkeit wirken. Die Kommunikation nach innen – also zu allen, die in der Region an der Erzeugung und Vermarktung von Qualitätsweinen beteiligt sind – spielt eine ebenso große Rolle.

Presstext und Kamptal-Schriftzug zum Download unter www.kamptal.at

Infos „Weinkomitee Kamptal“

Ursin Haus Langenlois
3550 Langenlois, Kamptalstraße 3
T +43 02734 2000
wein@kamptal.at
www.kamptal.at

7. Das Kamptal

Das Logo, der Slogan

Starke Marken brauchen ein starkes, einheitliches Auftreten. Seit einigen Jahren ist das grüne Kamptal-Signet das optische Marken-Zeichen der Region.

Wofür steht das Kamptal eigentlich? Sind es die steilen Flusstäler am Oberlauf oder ist es die sanfte Ebene hin zur Donau? Sind es die heißen Tage oder die kühlen Nächte? Sind es die leichten, frischen oder die gehaltvollen, reifen Weine? Ist es die zeitgenössische Architektur oder die verspielte Kellergassenromantik? Ist es die Innovationskraft, die hier überall zu spüren ist oder die traditionsreiche Bodenständigkeit? Die Antwort klingt ebenso einfach wie bestechend: Gerade diese Gegensätze sind es, die das Kamptal so besonders machen. Das Kamptal lebt von seiner Vielfalt und den spannenden Gegensätzen, die sich aus dieser Vielfalt ergeben!

Und genau dieser Gegensatz wird durch Schriftzug, Farbfläche und durch die Botschaft des Kamptales auf den Punkt gebracht: **Kamptal – Millionen Jahre jung.**