

Das Weinbaugebiet Kamptal – Pressetext

Was drinsteht

1. Das Kamptal. Was es ist	3
2. Das Kamptal. Wie es ist	4
3. Das Kamptal. Sein Wein. Das Klima, die Böden	5
4. Das Kamptal. Sein Wein. Die wichtigsten Sorten	6
5. Das Kamptal. Sein Wein. Die Lagen	8
6. Das Kamptal. Der Sekt	14
7. Das Kamptal. Die Akademie	15



kamptal



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 Österreichs 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 Kamptals, 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 Weins auf den Grund gehen kann. Der vom amerikanischen Star-Architekten Steven Holl entworfene Komplex mit Besucher-Gebäude, Kellerwelt und Hotel ist mittlerweile zum Wahrzeichen des Kamptals 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 Kamptals über die steilen Weinterrassen bis zu den sanften Hügeln und Ebenen im Süden – eine 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 aus dem Osten und die rau-kühlen Lüfte des nordwestlichen Waldviertels. Passt hervorragend, denn genau das gibt den Weinen des Kamptals – 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. Man trifft sie in Asien ebenso an 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 authentischste und gemütlichste 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.

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 Kamptals gemacht. Darüber lagert Braunerde. Zum Teil meterdick, zum Teil lediglich 20 Zentimeter hoch. Da gibt es zum anderen den Löss. Flugstaub, der in der Eiszeit ins Kamptal geweht wurde und sich hier zum fruchtbaren Boden verdichtet hat. Und schließlich sind da auch noch die Lehmböden, die sich direkt an den Ufern des Kamp gebildet haben.

Kontrastreiches Klima

„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 Kamptals, 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, nächstens 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 Kamptals 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 Kamptals kommt am eindrucklichsten 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.

Ganz im Stile des international gelernten Appellationssystems setzt man beim Kamptal DAC auf ein dreistufiges Herkunftssystem, eingeteilt in Gebiet, Ort und Riede. In der ersten Stufe, dem Gebietswein, findet man die Vielfalt der Weinbauregion Kamptal, in Stufe zwei spiegelt sich die alte Tradition des Ortsweines wider, und Stufe drei – der Riedenwein – bildet die ausdrucksstarke Spitze des Kamptal DAC.

Kamptal DAC Gebietswein

Die Trauben eines Kamptal DAC Grüner Veltliner oder Riesling ohne nähere Herkunftsbezeichnung stammen von verschiedenen Weingärten aus dem Weinbaugebiet. Gebietsweine bereiten durch ihre Frische und Lebendigkeit besonderes Trinkvergnügen.

Kamptal DAC Ortswein

Ortsweine tragen den Namen des jeweiligen Weinbau-Ortes, aus dem die Trauben stammen, am Etikett. Noch vor 50 Jahren sprach man einfach vom „Langenloiser“, jetzt besinnt man sich wieder auf diese alte Tradition. Diese Weine sind geprägt durch lokales Klima, unterschiedliche Bodenstrukturen und Seehöhe.

Kamptal DAC Riedenwein

Weine mit dem Namen einer einzelnen Riede – die österreichische Bezeichnung für Lage – werden aus einem genau abgegrenzten Weingarten gewonnen. In ihnen spiegeln sich die individuellen Böden und kleinklimatische Gegebenheiten wider. Riedenweine stellen die Spitze des Gebiets dar und werden aufgrund ihres behutsamen Ausbaus später im Jahr auf den Markt gebracht.

Und wie schmeckt der typische Kamptaler Wein?

Grüner Veltliner Kamptal DAC

Im Kamptal lebt der Grüne Veltliner seit Jahrhunderten in vollkommener Harmonie mit den Urgesteins- 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 Tagstemperaturen 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 bei den Gebietsweinen bis zu mineralisch-dicht bei den Riedenweinen. 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 Kamptals 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.

Weitere Sorten im Kamptal

Bei der Vielfalt der Böden und dem für den Weinbau so geeigneten Klima fühlen sich im Kamptal natürlich auch andere Rebsorten sehr wohl. Hervorgehoben gehören hier vor allem die weißen und roten Burgundersorten wie Chardonnay, Weißburgunder oder Pinot Noir. Alle drei lieben Ebenen mit durchlässigen Böden oder Hanglagen, an denen das Wasser rasch abfließen kann – beides ist im Kamptal vorhanden. Zudem begünstigen die pannonischen Klimateinflüsse das Wachstum der Burgundersorten; Pinot Noir und insbesondere Chardonnay können im Kamptal fast jedes Jahr ausreifen.

Spitzenweine mit großem Entwicklungspotenzial bringen im Kamptal auch der Sauvignon Blanc, der gute Lagen braucht, und der im Weingarten anspruchsvolle Muskateller hervor. Die beliebteste Rotweinsorte ist neben dem Pinot Noir natürlich Österreichs Parade-Roter, der Zweigelt, der sowohl reinsortig als auch in vielen Cuvées zu finden ist.

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, Hasel 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 Riedenweine des Kamptalss überzeugen.

Bernthal, Schönberg

Von Schönberg weg schwingt sich das Bernthal nach Westen dem Weinort Mollands empor. Tiefgründige, wasserspeichernde Löss-Lehm-Böden sowie windgeschützte Terrassen mit Morgensonne bilden beste Bedingungen für kräftige, volle Grüner Veltliner mit reifer Fruchtausprägung als auch für gehaltvolle, weiche Rotweine.

Dechant, Langenlois

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 Rotweininsel des Kamptals macht.

Fahnberg, Langenlois

Der Gneis ist hier mit einer dünnen Schicht Braunerde überdeckt. Die Wurzeln müssen allerdings das harte Gestein millimeterweise durchdringen, was vornehmlich durch die Risse und Ritzen des brüchigen 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, Zöbing, Strass und Kammern

Der Gaisberg ist der südöstlichste Ausläufer des Manhartsbergs – 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 Offenberg, zeichnet sich durch ihren besonderen Boden und ihr Mikroklima aus. Hier ist der Boden mit einer zarten Schicht Löss überzogen, eine optimale Voraussetzung für Grüner Veltliner Kamptal DAC der besonderen Art.

Galgenberg, Etsdorf und Walkersdorf

Galgenberge gibt es in Niederösterreich unzählige: Der oft benutzte Flurname ist meist der Hinweis auf einen weit sichtbaren Hügel, auf dem dem sich im Mittelalter eine Hinrichtungsstätte befand. Dieser Galgenberg liegt zwischen Etsdorf und Walkersdorf und wird im Südwesten von einer hübschen Kellergasse begrenzt. Die Südhänge

dieser Lage sind mit Lössboden mit Schotterinseln bedeckt und daher für viele Rebsorten geeignet.

Grub, Kammern

Kessellage zwischen Heiligenstein und Gaisberg, die von drei Seiten windgeschützt und nach Südwesten geöffnet ist. Vor 20.000 Jahren diente diese geschützte Lage Mammut- und Rentierjägern als Lagerplatz. Der kalkhaltige Boden ist aus Löss entstanden und von der Konsistenz lehmig-sandiger Schluff, lokal mit eingelagerten Kies- und Grusschnüren. Ein ideales Terroir für feine Grüne Veltliner.

Hasel, Langenlois

Der Name Hasel leitet sich von der Haselstaude ab, die sehr gut versorgte Standorte liebt. 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 Kamptal DAC, Weine mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz.

Heiligenstein, Zöbing

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

Hofstadt, Etsdorf

Die zwischen Etsdorf und Engabrunn liegende Riede Hofstadt gehört zu jenen Lagen des Kamptals, die vor allem bei Kellergassenfreunden hoch im Kurs stehen, grenzt sie doch unmittelbar an die bekannte Etsorfer Kellergasse. Der leichte Südhang auf 200 bis 220 m Seehöhe ist mit tiefgründigem Löss bedeckt und ein idealer Grund für harmonische, extraktreiche Grüne Veltliner.

Käferberg, Langenlois

Die Lage Käferberg liegt am oberen Ende eines Osthangs, auf ca. 300 Meter Seehöhe im Norden von 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 fitnessreichen und eleganten Weinen.

Kalvarienberg, Schönberg

Der weit in das Kamptal ragende Kalvarienberg zwingt den Kamp nicht nur zu einem weiten Bogen, sondern schließt auch die Kessellage des Ortes Schönberg nach Norden hin ab. Die südlich ausgerichteten Weingärten werden so vor den kalten Winden aus dem Waldviertel geschützt, aber in der Nacht vom vorbeifließenden Kamp abgekühlt – perfekte Bedingungen für gehaltvolle Grüne Veltliner und Rieslinge. Die Terrassen auf Verwitterungsboden aus Silikatgestein und teils meterdicken Auflagen von verschwemmten Lösslehm lassen außerordentlich reife und druckvolle Weine entstehen.

Karl, Etsdorf

Auf einer Seehöhe von ca. 300 m, also recht hoch über Etsdorf, liegt die vom Wald begrenzte Riede Karl. Namenspatron der Lage war nicht etwa ein Herr Karl, sondern das althochdeutsche Wort „Kar“, das Gefäß bedeutet und topografisch für kesselförmige Eintiefungen am Berg benutzt wurde. Die Weingärten werden hier vorwiegend in Terrassen und leichten Hanglagen kultiviert und bestehen aus Löss- und Schotterböden. Die traditionsreiche Riede ist bekannt für ihre eleganten, feinen Grünen Veltliner und Rieslinge.

Kittmannsberg, Langenlois

Mit einem „Gipfel“ von 345 m Seehöhe eine der höchst gelegenen Rieden im Kamptal. Von oben blickt man in einen weiten Kessel, der sich gegen Südosten ins Langenloiser Becken öffnet und die Weingärten vor den Winden aus dem Waldviertel schützt. Die Böden sind tiefgründig, stark kalkig und bestehen aus lehmig-sandigem Schluff, der sich aus dem weit verbreiteten und mehrstöckig aufgeschichteten Löss bildet. Eine gute Lage für besonders konzentrierte und vielschichtige Veltliner.

Kogelberg, Zöbing

Der Zöbinger Kogelberg ist ein Ausläufer des Waldviertler Hochplateaus und eine der nördlichsten Spitzenlagen im Kamptal. Der Südhang ist in Terrassen gegliedert und die großen Temperaturunterschiede zwischen extremer Sonneneinstrahlung am Tag und frischer Waldviertler Nacht fördern die Feinfruchtigkeit des Weins. Den Gesteinsuntergrund bilden kristalline Gesteine („Urgestein“), vorwiegend Glimmerschiefer und Amphibolite. Eine Kombination, die den hier wachsenden Rieslingen einen frischen, nördlichen Zug verleiht.

Ladner, Langenlois

Hier herrschen stark wechselnde Bodentypen vor: teils sandiger, teils tonig-bindiger Lehm, andererseits bis knapp an die Bodenoberfläche reichende Schiefereinschnitte (Gföhler Gneis). Der Boden ermöglicht eine sehr gute Wasserspeicherung und garantiert somit eine optimale Wasserversorgung während der ganzen Vegetationsperiode. Ein besonderes Mikroklima wird 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.

Lamm, Kammern

Südöstlicher Hangfuß des Heiligenstein und einer heißesten Lagen im Kamptal. Der Boden ist der Namensgeber dieser Riede: Der „Loam“ oder „Laam“, sprich Lehm, bildet zusammen mit Löss den fruchtbaren, tiefgründigen Untergrund. In den höheren Partien zum Heiligenstein hinauf treten die unter Löss liegenden Schluff- und Sandsteine der

Zöbing-Formation zu Tage. Viele Spitzenweingüter kultivieren hier ausdrucksstarke und vielschichtige Veltliner.

Loiserberg, Langenlois

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. Der süd- bis südostseitig gelegene kristalline Gesteinsboden 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.

Renner, Kammern

Westlicher Hangfuß der Lage Kammerner Gaisberg, durch den Hohlweg getrennt von der Lage Lamm. Der Boden ist kalkhaltig und besteht aus lehmig-sandigem Schluff, der sich auf Löss, vermischt mit Schwemmmaterial der kristallinen Gesteine im Hintergrund, wie Gneis, Amphibolit und glimmeriger Schiefer, gebildet hat. Eine ideale Lage für frische, leichte Grüne Veltliner.

Schenkenbichl, Langenlois

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-Rebstöcke alljährlich Weine von besonderer Dichte, Mächtigkeit und Ausdrucksstärke hervor.

Seeberg, Zöbing

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 Kamptal DAC sehr entgegen.

Spiegel, Langenlois

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 Grüne Veltliner Kamptal DAC.

Stangl, Straß im Straßertale

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. Durch die Beschaffenheit der Böden und das besondere Mikroklima der Kessellage finden die Rebstöcke ideale Voraussetzungen.

Stein, Engabrunn

Nach Süden ausgerichtete Hanglage oberhalb von Engabrunn. Unter der Decke aus Löss verbergen sich auf engem Raum verschiedene Gesteine: Schotter eines Meeres, das hier vor etwa 16 Millionen Jahren lag, und harter Gföhler Gneis aus der Gruppe der alten, kristallinen Gesteine. Letzterer ist wohl für den Namen verantwortlich.

Steinhaus, Langenlois

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, Langenlois

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, Straß im Straßertale

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

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 Kamptal DAC.

Wohra, Etsdorf

Die gerade einmal zwei Hektar große Riede liegt ganz im Südosten des Weinbaugebiets Kamptal und bildet die Grenze zum Nachbargebiet Wagram. Auf knapp 200 m Seehöhe ist hier noch einmal der Gföhler Gneis dominant, worüber sich vor allem hochkarätige Rieslinge mit mineralischer Charakteristik freuen.

6. Das Kamptal

Der Sekt. Hochkarätiges Prickeln.

Das Kamptal ist nicht nur das Revier der großen Weine, sondern auch die Sekthochburg Österreichs.

Vor gut dreißig Jahren waren es vor allem eine Handvoll von Kamptaler Spitzenwinzern, die begonnen haben, ihre leichten Grundweine mit der traditionellen Flaschenmethode zum Schaumwein zu veredeln. Die Ergebnisse setzten Fachwelt und Genießer in Erstaunen und österreichweit einen neuen Trend: Winzersekte!

Wein und Sekt haben sich gern

Einen reinen Sekthersteller gibt es aber im Kamptal bis heute nicht. Die besten Sekte stammen noch immer von jenen Winzern, die auch für die hohe Qualität ihrer Weine bekannt sind. Auch eigene „Sekt-Weingärten“ sucht man im Kamptal vergebens. Die Grundweine für ihre Sekte holen sich die Winzer aus denselben Weingärten, in denen auch der Stillwein wächst. Die Trauben zur Sektherstellung werden allerdings früher gelesen, nämlich genau dann, wenn Säure und Reife genau am Punkt sind: Die Reife ist leicht, aber schon da; die Säure ist frisch, hat aber an Aggressivität verloren.

Vielfalt ist Trumpf

Eine Spezialität der Kamptaler Winzersekte ist die enorme Vielfalt des Angebots. Neben den klassischen weißen Sekt-Cuvées und beliebten Rosés reicht die Palette über elegante Jahrgangs-Cuvées und reinsortigen Schaumweinen bis hin zu raren Lagensekten.

Folgende Kamptaler Winzer stellen ihren Sekt selber her:

[Weingärtnerei Aichinger](#), Schönberg

[Weingut Arndorfer](#), Straß

[Weingut Bründlmayer](#), Langenlois

[Weingut Fuchs und Hase](#), Arndorfer und Jurtschitsch

[Hager Matthias](#), Mollands

[Höllerer Alois](#), Engabrunn

[Weingut Jurtschitsch](#), Langenlois

[Weingut Loimer](#), Langenlois

[Weingut Nastl](#), Langenlois

[Weingut Rosner](#), Langenlois

[Weingut Schloss Gobelsburg](#)

[Weingut Steininger](#), Langenlois

[Weingut Topf](#), Straß

6. Das Kamptal

Die Akademie. Beim Winzer in die Schule gehen.

Sie lieben Wein? Sie möchten gerne mehr über Kamptaler Weine erfahren, und das am liebsten in einem Weingut? Herzlich willkommen bei der Kamptal Akademie – wo Weinwissen und Genuss vermittelt werden.

Wer mehr über Weine im Allgemeinen und Kamptaler Weine im Besonderen erfahren möchte, kann seit Frühling 2019 einen Kurs in der Kamptal Akademie belegen. Die Vortragenden und die Kursräume verteilen sich dabei auf das ganze Weinbaugebiet: Die Schulungen werden von rund 20 Winzern in ihren Weingütern gehalten. Stehen einmal keine Winzer zur Verfügung, springen weingebildete Personen wie Weinakademiker oder Sommeliers ein. Für die Kursteilnehmer ist dabei keinerlei Vorbildung in Sachen Wein nötig. Jeden Freitag und Samstag wird in den rund zweistündigen Seminaren zuerst Wissenswertes rund um das Kamptal und seine Weine vermittelt. Anschließend werden gemeinsam mit dem Vortragenden sechs Kamptaler Weine verkostet. Die Kurs-Teilnehmer erhalten ein Zertifikat.

Und so geht es weiter

Gestartet wurde die Kamptal Akademie 2019 mit dem ersten von drei aufeinander aufbauenden Modulen. Zielgruppe sind private Weinliebhaber, die Kurse werden auch auf Englisch abgehalten. Die aufbauenden Kurse – Modul 2 und 3 – sind ab 2020 vorgesehen und richten sich dann sowohl an Absolventen vom ersten Modul als auch beispielsweise an Gastronomen, Händler oder Journalisten.

Der Weg in die Akademie

Das Sekretariat der Kamptal Akademie befindet sich im Ursin Haus in Langenlois. Dort können sich die Teilnehmer der Schulung telefonisch über 02734/2000-0 oder per Mail an akademie@kamptal.at anmelden. Der Kursbetrag beträgt pro Kopf € 39,-, die Gruppengröße beträgt vier bis zwölf Personen. Gibt es genug Anmeldungen, werden die Seminare jeweils am Freitag um 16 Uhr und am Samstag um 10.30 Uhr abgehalten. Für Gruppen ab sechs Personen können gerne auch individuelle Termine vereinbart werden.

Zusammenfassung Kamptal Akademie Modul 1

- Termine: Ab 20. April bis November 2019, freitags 16 Uhr und samstags 10.30 Uhr
- Individuelle Termine können gerne ab 6 Personen angefragt werden
- Gruppengröße 4 bis 12 Personen
- Dauer: ca. 2 Stunden
- Inhalte: Theorie und kommentierte Verkostung von sechs Kamptaler Weinen
- Kosten: € 39,- pro Person
- Die Teilnehmer erhalten ein Teilnehmer-Zertifikat
- Die aufbauenden Module 2 und 3 folgen im nächsten Jahr
- Buchung: im Ursin Haus Langenlois, Tel. 02734/2000-0 oder akademie@kamptal.at
- Zahlung: per Überweisung vorab