

Am Wagram: Achtung Stufe! Über Weinterrassen in die Kellergassen

Unten idyllische Donauauen und weite Ebenen. Oben, auf der markanten Geländestufe, die geschwungenen Weinterrassen des Wagrams. Eine Region, die in sich ruht. Und aus ihren tiefen Wurzeln im Löss die Kraft zum Aufbruch schöpft.

Spitz, im Februar 2020. Es ist ein sanfter Rhythmus, der den Wagram prägt. Ineinander verschachtelte Weingärten, die in wogende Felder übergehen. Schattige Hohlwege, vom Wasser in Jahrmillionen aus dem Löss geschwemmt. Weithin sichtbare Schlösser und stattliche Höfe neben scheinbar versunkenen Dörfern, von denen nur die Kirchturmspitzen in den Himmel ragen. Und malerische Kellergassen mit traditionellen Presshäusern, die sich eng an die Hügelketten schmiegen. Seine Einzigartigkeit gibt der Wagram erst auf den zweiten Blick preis. Er will entdeckt und erkundet werden. Bunt gefiederte Bienenfresser nisten in den Steilwänden des Lösses. Rote Veltliner-Trauben gedeihen nur auf diesem Boden. Geheimnisvolle Erdställe führen tief unter die Weindörfer und Rieden. Und im ältesten Alchemistenlabor der Welt wird das 16. Jahrhundert wieder lebendig.

Wer mit Muße unterwegs ist, erlebt am Wagram die Entschleunigung der Zeit. Tradition und Moderne gehen hier Hand in Hand. Die romantische Kellergassenführung endet in einer Vinothek mit urbanem Flair. Auf der GARTEN TULLN wird der urwüchsige „Wachau-Garten“ vom trendigen „Chill Out Garten“ kontrastiert. Und im historischen Schlosspark Grafenegg tönt zeitgenössische Musik aus dem Wolkenturm. Der Wagram hebt erfolgreich ab. Denn er hat seine Erdung nie verloren.

Beste Böden & feinste Weine

Im Löss verwurzelt. Dem gelben Löss, einem feinkörnigen Sediment, das nach den Eiszeiten zu meterhohen Schichten gepresst wurde, verdanken die Wagramer nicht nur ihre fruchtbaren Böden. Er prägt auch das Landschaftsbild: tief in die Weinberge eingeschnittene Hohlwege, idyllische Kellergassen mit weitläufigen Stollengängen, geheimnisvolle Erdställe unter den Weindörfern. Und natürlich die von weitem sichtbare Wagramkante, die – hoch über der Donau gelegen – an schönen Tagen einzigartige Panoramablicke über das Tullnerfeld bis ins Voralpenland gewährt.

Feines Säurespiel. Ausgeprägter Herkunftscharakter. Noblesse und Eleganz. Wenn Weinkenner ins Schwärmen geraten, fällt immer öfter der Name Wagram als Herkunftsregion für unverwechselbare Spitzenweine. Allen voran der fruchtig-aromatische Grüne Veltliner, den das Wechselspiel von heißen Sommertagen und kühlen Nächten zu einem charaktervollen Terroir-Wein macht. Typisch für das Land zwischen Donauauen und Weinviertel sind neben zahlreichen Weißweinen auch die feinwürzigen Rotweine, von Zweigelt bis Pinot Noir, und die edelsüßen, hochkonzentrierten Eisweine. Rar und neuerdings wieder sehr begehrt ist der autochthone, am Wagram mit viel Aufwand gekelterte Rote Veltliner, der eng mit heimischen Weißwein-Sorten wie Rotgipfler, Zierfandler, Silvaner und Neuburger verwandt ist.

Bio-Weinpioniere & hohe Spitzenqualität

Im Löss verankert. In der Tradition verwurzelt. In der Region geerdet. Ihre Bodenständigkeit verleiht den jungen Wagramer Winzern die Kraft zum Aufbruch. Ihr konsequentes Streben nach einem authentischen Weinbild des Wagrams ermöglicht den internationalen Durchbruch. Fast 30 Weingüter tragen eines der drei Gütesiegel für geprüfte Qualität aus besten Lagen – „Wagramer Selektion“, „Weingüter Wagram“ und „Traditionsweingüter Österreich“. Damit zählen die Wagramer Weinbauern zur ersten Liga der heimischen Winzer und belegen bei renommierten Verkostungen von Gault & Millau, beim Falstaff Grand Prix und dem Salon Österreich Wein regelmäßig Spitzenplätze. Nicht nur mit dem Markenzeichen der Region, dem Grünen Veltliner. Sondern auch mit der alten Weißweinsorte „Roter Veltliner“, die durch ihre rötlich gefärbten Trauben optisch und geschmacklich aus dem Rahmen fällt.

Dynamik und Nachhaltigkeit prägen die junge Winzerszene am Wagram. Immer mehr Betriebe arbeiten nach bio-dynamischen Grundsätzen. Immer öfter werden die Qualitätssiegel der Region durch Bio-Siegel ergänzt. Qualität, die man schmeckt. Beim Verkosten in den Weinbaubetrieben entlang der Weinstraße Wagram, wo Winzer, Gasthöfe und Restaurants die Besonderheiten der Region erlebbar machen. Bei Feiern und Festen in den idyllischen Kellergassen, wo man den Wein am Ursprungsort genießt. Oder in der Gebietsvinothek Weritas, wo die köstlichen Weine der regionalen Winzer auch glasweise ausgeschenkt werden.

i www.weritas.at

Tipp: Weritas – Vinothek, Weinbar und Restaurant

Klarheit und Transparenz. Eleganz mit einem Hauch von Extravaganz. Und trotzdem typisch für die Region. Das gilt nicht nur für die Wagramer Weine, sondern auch für die 2009 vom Wiener Architektenpaar gerner°gerner plus entworfene Gebietsvinothek „Weritas“ in Kirchberg am Wagram. Ob an der eleganten Bar, im gläsernen Restaurant oder auf der weitläufigen Terrasse – die umgebende Landschaft ist immer Hauptdarstellerin – und Mitspielerin. Fünfzig Top-Winzer sind hier mit 250 Weinen vertreten, die zu Ab-Hof-Preisen in der Vinothek angeboten werden. Im Restaurant werden regionale Schmankerln mit kreativem Pfiff auf den Teller gebracht – geschmacklich perfekt ausbalanciert wie die Weine aus den Wagramer Winzerkellern. i www.weritas.at

Wagramer Nuss & andere Genüsse

Nicht nur wegen seiner Weine ist der Wagram eine Region der Genüsse. Bekannt ist vor allem die Wagramer Nuss, der sogar eine eigene Genussregion gewidmet wurde. Die Nuss ist eine traditionelle Begleitfrucht des Weins. Sie hat ähnliche Ansprüche an Klima und Boden wie der Wein und passt auch bestens zu einem guten Glas Rebensaft. Die **Wagramer Nuss** wird aber natürlich auch zu wunderbaren Torten, Strudeln, Kipferln und anderen Spezialitäten der österreichischen Mehlspeisküche verarbeitet. Walnussöl, Nusschnaps und –likör sowie Eingelegtes von der Nuss ergänzen die vielfältige Palette. i www.genuss-region.at

Je nach Saison wartet der Wagram mit allerlei Genüssen aus seiner intakten Natur auf: Eine Vielfalt an Pilzen und Wildkräutern, fangfrischem Fisch, Fleisch, Wild und Geflügel aus regionaler Produktion sorgen für reich gedeckte Tische. Die Palette an genussvollen Adressen reicht von urigen Buschenschänken in der Kellergasse über gemütliche Landgasthäuser bis zu haubengekrönten Toprestaurants.

Tipp: Gut Oberstockstall – Restaurant, Weingut und Landwirtschaft

Exquisite Kreationen aus besten Bio-Zutaten tischt Eva Salomon in ihrem haubengekrönten Restaurant im Gut Oberstockstall auf. Im Weingut der Familie Salomon werden Weine nach biologisch-dynamischen Grundsätzen produziert. Edelste Schnäpse aus 100 Prozent Fruchtdestillat stammen aus den wertvollen, alten Obstgärten von Gut Oberstockstall. Bei Genießern beliebt ist das außerordentlich köstliche Bio Rindfleisch vom Blondvieh aus dem Hause Salomon. Nach dem kulinarischen Genuss kann man auch direkt im Haus übernachten. Seit 2014 steht auch ein Genießerzimmer zur Verfügung. i www.gutoberstockstall.at;

Alter Kulturboden & moderne Bühnen

Am Wagram kann man den Spuren großer Meister folgen. Manche sind namenlos, wie die Architekten des römischen Reiterkastells Comagenis in Tulln, die Erbauer der mysteriösen Erdställe unter den Wagramer Weindörfern, oder der geheimnisvolle Alchemist von Oberstockstall, der hier im 16. Jahrhundert ein metallurgisches Labor betrieb. i www.kirchberg-wagram.at

Andere Meister sind weltweit berühmt, wie der Barockbaumeister Fischer von Erlach, Erbauer des Schlosses Thürnthal am Fuße der Wagramkante. Oder der Komponist und Klavierbauer Ignaz Pleyel, der Ruppersthal verließ, um in Paris Karriere zu machen. Oder Egon Schiele, Expressionist und Exponent der Wiener Moderne, der seine Heimatstadt Tulln in zahlreichen Bildern verewigt hat.

Weithin sichtbar ist auch die prächtige Renaissance-Fassade von Schloss Stetteldorf. Fast verborgen dagegen ist der Marienaltar des Barockmalers Kremser Schmidt in der Wallfahrtskirche Maria Trost. Klein und fein sind die Matineen im neuen Pleyel Kulturzentrum in Ruppersthal. i www.pleyel.at

Eine außergewöhnliche Bühne für Open-Air-Konzerte bietet die Freiluftbühne „Wolkenturm“, die sich in eine natürliche Senke des *Schlossparks von Grafenegg* einfügt. Hier findet jedes Jahr zwischen Ende August und Anfang September das hochkarätig besetzte Grafenegg-Musikfestival unter der Leitung des Starpianisten Rudolf Buchbinder statt. Das „Auditorium“, ein extra errichtetes Konzerthaus macht den ungestörten Konzertbetrieb bei Schlechtwetter möglich. Durch die Rasenplätze wird sommerlicher Musikgenuss in dem einzigartigen Ambiente auch für das kleine Geldbörse möglich. i: www.grafenegg.com

Tipp: Schlafen im Schüttkasten

Besonders stimmungsvoll wohnt es sich im **Alten Winzerkeller** in Kirchberg am Wagram. 1824 wurde das einstige Presshaus erweitert und mit einem Schüttkasten für Getreide aufgestockt. Im Jahr 2000 restaurierte der Hausherr und Künstler Ernst Vogel das denkmalgeschützte Ensemble. Drei der insgesamt sieben bezaubernden Gästezimmer sind als Genießerzimmer klassifiziert. i www.alterwinzerkeller.at

Der „**Genussfolder Wagram**“ kann im Regionalbüro der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH in Tulln bestellt werden: Tel: 02272-67566-0.

Fotomaterial über die niederösterreichische Donauregion finden Sie in unserem Online-Bildarchiv auf der Website www.donau.com/bildarchiv.

Mehr Informationen unter www.regionwagram.at

Presserückfragen:

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Mag. Jutta Mucha-Zachar
A-3620 Spitz an der Donau, Schlossgasse 3
Tel: +43/(0)2713/300 60-24
Fax: +43/(0)2713/30060-30
Email: jutta.mucha-zachar@donau.com
www.donau.com