

Die Ortsweine der Südsteiermark^{DAC}

Schmeckt ein Gamlitzer Sauvignon Blanc wirklich anders als ein Ehrenhausener?



Diploma-Arbeit an der Weinakademie Österreich
Gamlitz, am 10. Juni 2021

Verfasser: Bastian Kaltenböck
Studentennummer: 190029
Wortanzahl: 5.465

Motivation für die Arbeit

2018 hat die Südsteiermark den DAC-Status erlangt. Dabei sollen die Ortsweine die „Botschafter mit Herkunftscharakter“ sein, die das Lokale und Regionale in allen drei steirischen Weinbaugebieten geschmacklich abbilden. Sie erzählen, so die Absicht der steirischen Weinbaupolitik, von den jeweiligen Böden, den kleinklimatischen Verhältnissen und mitunter auch von den Leitsorten der verschiedenen Anbaugebiete. Zumindest theoretisch am Papier müssten die unterschiedlichen Gesteinsgrundlagen der Anbaugebiete *Ehrenhausen*, *Eichberg*, *Gamlitz*, *Kitzeck-Sausal* und *Leutschach* zu unterschiedlichen geschmacklichen Ausprägungen in den Weinen führen.

Fragestellung/Zielsetzung

Doch ist das wirklich so? Macht das „Terroir“, also das Zusammenspiel von Boden und kleinklimatischen Verhältnissen, wirklich einen Unterschied und lassen sich sensorische Unterschiede zwischen den Ortsweinen festmachen?

Methodik

Mit Unterstützung durch den Steirischen Weinbauverband und der Weinbauschule Silberberg wurde am 28. April 2021 eine breit angelegte Ortsweinverkostung durchgeführt. Insgesamt wurden 41 Ortsweine (nur Sauvignon Blancs aus 2019) aus den fünf Weinbaugemeinden *Ehrenhausen*, *Eichberg*, *Gamlitz*, *Kitzeck-Sausal* und *Leutschach* von einer Kostkommission aus 12 profunden ExpertInnen (Sommeliers, Winzer, Weinjournalisten, etc.) verkostet.

Inhalt

Zunächst befasse ich mich im **theoretischen Teil** der Diploma-Arbeit mit dem Thema „**Wein und seine Herkunft**“. Dabei werden der **Terroirbegriff** und seine verschiedenen Definitionsmöglichkeiten ausführlich behandelt. Danach werden die **Auswirkungen des Terroirs auf das Geschmacksprofil von Weinen** dargestellt. Abschließend erörtere ich Sinn und Zweck von geschützten **Herkunftsbezeichnungen**.

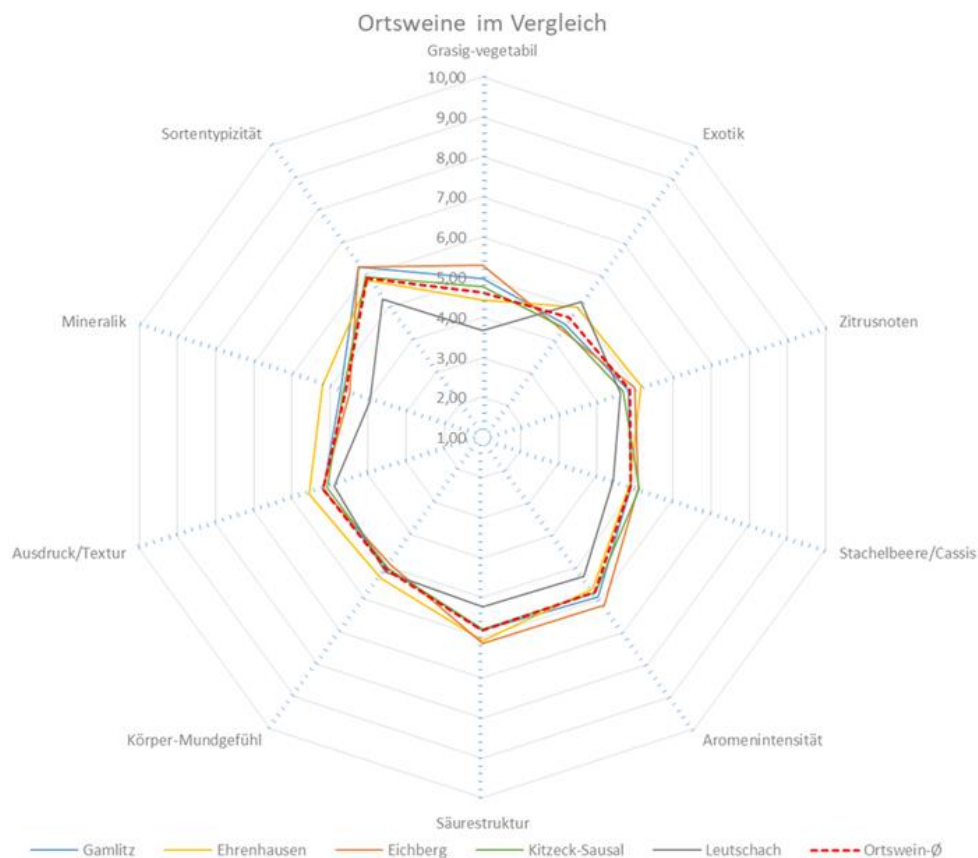
Der zweite große Theorieblock ist die geschützte Herkunft **Südsteiermark^{DAC}**. Dabei werden die steirische Weinpyramide (Gebiets-, Orts- und Riedenwein), die klimatischen Voraussetzungen in der Südsteiermark, die steirische „Leitrebsorte“ Sauvignon Blanc sowie die **fünf Anbaugebiete der Südsteiermark** mit ihren typischen Böden und kleinklimatischen Voraussetzungen detailliert vorgestellt.

Im **praktischen Teil** werden die **Ergebnisse der Ortsweinverkostung** präsentiert.

Fazit/Ergebnisse

Ja, es gibt sensorische Unterschiede unter den fünf verschiedenen Ortsweinen. Ein *Gamlitzer* Sauvignon Blanc schmeckt anders als eine *Ehrenhausener*. Die Studie belegt somit, dass die natürlichen Gegebenheiten und Voraussetzungen, auf denen die Weine „wachsen“, zu leichten Unterschieden im Geschmacksprofil führen.

- Der **Gamlitzer** Sauvignon Blanc ist ein toller Sortenvertreter mit einer vielschichtigen Aromatik, bei der die grasig-vegetabilen Noten herausstechen. Insgesamt sind Säurestruktur, Körper und Mineralität harmonisch und ausbalanciert.
- Die **Eichberger** Sauvignon Blancs sind besonders grasig-vegetabil, aromatisch und sortentypisch mit straffer Säurestruktur und schlanken Körper.
- Sauvignon Blancs aus **Ehrenhausen** zeichnen sich insbesondere durch Ausdruck & Textur, durch eine auffällige Mineralik und auch eine straffe Säurestruktur aus. Primärnoten sind eher verhalten und tendieren klar in Richtung Zitrusaromatik.
- Die Sauvignon Blancs aus **Kitzeck-Sausal** sind weniger exotisch, sondern zeichnen sich durch höhere Stachelbeeraromatik aus mit grasig-vegetabilen Anklängen.
- Die Sauvignon Blancs aus **Leutschach** sind insgesamt etwas verhaltener im Stil, weniger aromatisch und sortentypisch und durch eine etwas mildere Säurestruktur gekennzeichnet. Die exotischen Noten überwiegen, was auf eine insgesamt wärmere Aromatik hindeutet.



Die Geschmacksprofile der Ortsweine im direkten Vergleich