

Thermenregion

Bei allen anscheinend nahtlosen Übergängen, bei allen Traditionen, Klassifikationen und Vorschriften steht in der Welt des Weins doch nichts still. Es gehört in ihr zur ständigen Faszination, dass jeder Jahrgang anders ist und sich dann in Fass und Flasche mit jedem Jahr der Reife weiter verändert – und das keineswegs in berechenbarem Tempo.

Es bewegt sich aber noch mehr als nur die Qualität und Reife der Jahrgänge. Die Eigentumsverhältnisse, die Gesetze und Vorschriften, die Kellermeister und die Weinbergverwalter – alles ist ebenso ständig im Fluss wie die Qualität des Produktes.

Eine Konstante jedoch bleibt: das „Terroir“, der Boden also, aber noch mehr als das – die ganze natürliche Umgebung, in der die Rebe wächst und der Wein gewonnen und ausgebaut wird. Das Terroir ist der entscheidende Faktor für Charakter und Qualität der einzelnen Sorten.

Unsere natürliche Umgebung – das Weinbaugebiet Thermenregion - steht für eine reichhaltige Geschichte, komplex zusammengesetzte Böden sowie für den positiven Einfluss des pannonischen Klimas.

Geschichte

Das sonnenreiche Gebiet südlich von Wien wird bereits seit mehr als 2000 Jahren als Rebland genutzt. Römische Legionäre, die in Carnuntum und Vindobona stationiert waren, verbesserten das vorhandene Rebmateriale durch Weinstöcke aus Italien und brachten neben den Pflanzen auch das Wissen um die Weinbereitung in die Provinz Pannonien mit. Etwa zur selben Zeit entstanden an den Schwefelquellen in und um die Siedlung Aquae (die heutige Kurstadt Baden) mehrere römische Thermalbäder, nach denen die Region später benannt wurde.

1141 gründeten Zisterziensermönche des Stifts Heiligenkreuz in der Thermenregion das älteste Weingut Österreichs.

Einen schweren Rückschlag erlitt der Weinbau der Region während der Türkenkriege des 16. und 17. Jahrhunderts, in deren Verlauf beträchtliche Rebanlagen vernichtet wurden. Für eine rasche Erholung sorgte nicht zuletzt der Deutsche Orden, der ab 1760 hier erstmals auch Blauburgunder-Reben pflanzte.

Die hohe Qualität von Weinen aus der Thermenregion wusste auch das österreichische Kaiserhaus zu würdigen. Kaiser Ferdinand I. ließ beim Bau der Südbahn 1840 sogar eigens einen Tunnel graben, um die guten Rieden zu schonen.

Boden

Das Weinbaugebiet Thermenregion mit seinem vielschichtigen Terroir erstreckt sich vom südlichen Stadtrand Wiens bis Wiener Neustadt. Die Weingärten befinden sich an den Ausläufern des Wienerwaldes mit dem Anninger (674 m) als höchstem Gipfel der Region sowie in der Ebene des Steinfeldes.

Durch die vielfältigen geologischen Gegebenheiten innerhalb der Thermenregion ergeben sich unterschiedliche Anbaubedingungen:

Einerseits die Weinbaugemeinden entlang der Ausläufer des Wienerwaldes wie Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Pfaffstätten, Baden und Soos.

Vorwiegend findet man hier relativ schwere Böden wie lehmige Tone, sandige Lehme und Kalksteinbraunerden. Durch den darunter liegenden Verwitterungsschutt und tief reichende Schichten von Schwemmland werden die Böden gut entwässert und gewärmt. Andererseits die Weinbaugemeinden in der Ebene des Steinfeldes wie Oberwaltersdorf, Tattendorf und Teesdorf.

Hier dominieren Kalkschotterflächen, welche im Quartär, vor rund 1,5 Mio. Jahren, durch Flüsse aus dem Rax- und Schneeberggebiet aufgeschüttet wurden.

Durch langsame Verwitterung bildeten sich auf diesen Schotterflächen seichte Schwarzerdeböden bei welchen die Steine immer wieder bis an die Oberfläche reichen.

Gerne wird die Thermenregion ob ihres vielschichtigen Terroirs mit der Burgund verglichen. Kreative Winzer keltern hier Weine mit Kraft, Eleganz und einzigartigem Aroma, die sich hervorragend als vielseitige Speisebegleiter eignen.

Klima

Die Ausläufer der Alpen schützen die Rebanlagen vor dem Westwetter. Im Osten und Süden kommt dadurch der pannonische Klimaeinfluss zur Wirkung.

Charakteristisch für die Region sind die heißen pannonischen Winde die tagsüber einwirken sowie die kühleren Fallwinde von den Ausläufern der Alpen die während der Nacht für Abkühlung der Luft sorgen. Sie bewirken ein rasches Abtrocknen der Trauben nach Regenfällen oder Tau.

Nicht zu strenge Winter, heiße, sehr trockene Sommer und ein stabiler Herbst prägen den Wettercharakter. Mit bis zu 2000 Jahressonnenstunden prägt das pannonische Klima die Pflanzenwelt der Thermenregion.

Die jährlichen Niederschläge liegen bei ca. 550 l/m². Entscheidend für den Charakter der Weine ist jedoch nicht nur der jeweilige Mittelwert der klimatischen Parameter sondern ihre Verteilung über die Wachstumsperiode.

Typisch für die gesamte Thermenregion ist, dass die Reifezeit bereits in eine kühlere Jahreszeit fällt. Gute Voraussetzungen vor allem für die Burgundersorten ihre faszinierende Frucht entwickeln zu können.

English:

Thermenregion

Despite traditions, classifications and rules the world of wine never stands still. The continuing fascination lies in the variety of the vintages and its development after ageing both in barrel and bottle with a non-calculatable velocity.

But there's more than just the change of quality and age of the vintages. Properties, laws and rules, winemakers and vintners – 'panta rhei' together with the product's quality.

There's one constant, though: the terroir, so to say the soil, but more than this, the natural environment in which the vine is grown and the wine is vinified. The terroir is the decisive factor for character and quality of the individual varieties.

The wine-growing region Thermenregion, our natural environment, stands for an abundant historic background, complex soils and the positive influence of the pannon climate.

History

Grapes have been grown in the sunny region south of Vienna for more than 2000 years. Roman legionnaires stationed in Carnuntum and Vindobona improved the local varieties by importing vines from Italy. Along with the plants, they also brought the knowledge and skills required for making wine to the province of Pannonia.

In 1141, Cistercian monks at Heiligenkreuz Monastery founded Austria's oldest winery. Viticulture suffered a severe setback during the Turk wars in the 16th and 17th centuries, in the course of which large areas of vineyards were destroyed. A rapid recovery was brought by the Teutonic Order, which started planting grapes of Pinot Noir here for the first time in 1760.

The high quality of wines from the Thermenregion was also appreciated by the Austrian imperial family. When the railway line was built in 1840, Emperor Ferdinand I even ordered a special tunnel to be constructed in order to spare the fine vineyards.

Soil

The wine-growing area of the Thermenregion extends from the southern edge of Vienna along a chain of hills to the area south of Baden. The vineyards are planted along the foothills of the Wienerwald. The highest summit in the region is Anninger at 674 metres.

Due to a wide range of soil variety we find various growing conditions in the Thermenregion:

On the one hand the wine-growing villages along the foothills of the Wienerwald: Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Pfaffstätten, Baden and Soos. Heavy soils such as loamy clay, sandy loam and limestone brown soil predominate in this area. Because of the detritus underneath and deep layers of alluvial material, the soils are well-drained and warm.

Tattendorf, Oberwaltersdorf and Teesdorf on the other hand are predominated by chalky gravelly soils, originating in quaternary. Constant weathering gradually leads to black earth, still showing stones on the surface.

Often compared to Burgundy on account of its soil formation and geographical configuration, the Thermenregion has long been famous for its excellent wines. An innovative generation of winemakers have realized the full potential of the area and vinify powerful, elegant and unique wines that are versatile to pair food.

Climate

The range of hills protects the vineyards from the prevailing weather from the west. The influence of the Pannonian climate is felt from the east and south.

The climate of the Thermenregion is dominated by dry, hot summers and cold winters. In autumn, the constant air movement between the broad plains of the east and the Anninger range of the hills make the grapes dry quickly after rain or dew.

Average rainfalls are about 550 l/m². Decisive for the wines' character though is the distribution of rainfalls during the growth period.

In the Thermenregion, the period of maturation goes on in a cooler season, which is a precondition for the burgundy varieties to develop their fascinating fruit-driven elegance.