

Ortswein Gumpoldskirchen – vom Wein der Könige zum König der Weine!

Motivation

Meine berufliche Tätigkeit führte mich 1995 in die Bezirksbauernkammer Mödling und zu den hier tätigen Weinbaubetrieben. Gumpoldskirchen ist ein besonderer Weinort und seine Winzer sind besondere Menschen. Die weinbauliche Historie ist umfassend und im Ort ständig präsent. Manchmal hat man jedoch den Eindruck, dass die glorreiche Vergangenheit, den Blick auf aktuelle Anforderungen beeinträchtigt.

Mit der Verordnung zum „Thermenregion DAC“ Regelwerk, welche nach zwanzigjähriger Diskussion im Jahr 2022 vom Regionalen Weinkomitee beschlossen wurde, gibt es nun eine ortsübergreifende Herkunft mit der Bezeichnung „Gumpoldskirchen“.

Fragestellung/Zielsetzung

Mein Ansatz war zu ergründen, ob der „Ortswein Gumpoldskirchen“ sich auf Basis dieses Regelwerks positiv entwickeln kann und vielleicht ein „König der Weine“ wird oder bereits ist.

Methodik

Ausgehend von einem kurzen geschichtlichen Abriss, der natürlich nicht umfassend erfolgen konnte, wurde versucht in Kurzdarstellungen und mit Hilfe von Grafiken das Ortsweingebiet zu charakterisieren.

In zahlreichen Gesprächen mit Winzern, sowie mit in der Weinbranche tätigen Personen, wurde die aktuelle Situation hinsichtlich DAC Regelung diskutiert. Weiters wurden Fragen der Weinbereitung im Hinblick auf die stattfindende Klimaveränderung besprochen und die Marktpotentiale des Ortsweins Gumpoldskirchen ausgelotet.

Einen Schwerpunkt bildeten Verkostungen in verschiedenen Settings. Dadurch war es möglich tief in die Charakteristik dieser Weine einzutauchen

Inhalt

Günstige klimatische und geografische Bedingungen ermöglichten die Produktion von Weinen aus reifen Trauben, die aufgrund ihres Extraktreichtums und des Säuregehaltes schon in früher Zeit transport- und lagerfähig waren. Beginnend mit den Zisterziensern von Heiligenkreuz, die das Freigut Thallern nach burgundischem Vorbild gründeten, erwarben in der Folge zahlreiche Klöster und kirchliche Einrichtungen Weingärten in und um den Ort Gumpoldskirchen. Die Nähe zur Hauptstadt Wien und zu den herrschenden Habsburgern

taten ein Übriges zur Hebung des Bekanntheitsgrades von Gumpoldskirchner Wein und der daraus folgenden Nachfragesteigerung.

In der Nachkriegszeit ging es vor allem um die Mengensteigerung in jedem Bereich. Ein sich verstärkender Strukturwandel, fehlende Investitionskraft und die Folgen des Weinskandals ließen den Ruhm verblassen. Ab den 1990er Jahren gab es Bestrebungen gemeinsam Initiativen zu setzen und sich der Einmaligkeit der autochthonen Sorten Rotgipfler und Zierfandler zu besinnen. Es waren jedoch Winzer von außerhalb, wie Johann Reinisch, welche das Potential von Lage und Sorten erkannten und danach handelten. In dieser Reihe sind noch Johann Stadlmann und Karl Alphart zu nennen, die als Protagonisten für Zierfandler und Rotgipfler gelten.

Die Sortenvielfalt der Thermenregion, der Name an sich, die Heurigenbetriebe (Zitat W.Balanjuk Ende der 90iger: „Heuriger = einfacher Wein“), unterschiedliche Interessenslagen führten zu endlosen Diskussionen hinsichtlich einer DAC Regelung. Das Modell der Dreistufigkeit und deren Umsetzung im Jahr 2022 ermöglicht es, die Herkunft „Gumpoldskirchen“ wieder aufleben zu lassen. Aus den fünf Ortsweingemeinden gibt es rund 20 Betriebe mit Außenwirkung (inkl. Export).

Die vielfach praktizierte biologische Bewirtschaftung der Weingärten, der interne Austausch unter den Winzern und das gegebene Potential von Lage und Sorten erbringen tatsächlich eine außerordentliche, durchgängige Qualität an Gumpoldskirchner Ortsweinen. Dies konnte durch Verkostungen und Aussagen gebietsfremder Personen nachvollzogen werden.

Fazit

Der Gumpoldskirchner Ortswein (die Riedenweine sind in weiterer Folge mit eingeschlossen) ist definitiv ein „König der Weine“. Nicht nur Geruch und Geschmack, sondern auch die Textur machen diese Weine einzigartig.

Von exotischer Fruchtigkeit in üppiger Ausprägung, zu verhaltener Aromatik mit kräutrigen, mineralischen Noten, sowie harmonischer, durchgängiger Säureader und feinem, subtilen Gerbstoff - der eine positive Bitterkeit liefert - spannt sich der Bogen dieser Weine. Dabei gelingt es vielfach den Alkoholgehalt moderat zu gestalten, wodurch ein angenehmer Trinkfluss gegeben ist.

Vielfach brauchen diese Weine Zeit um sich zu entfalten - nicht nur beim Genuss – sondern auch Reifezeit im Fass und in der Flasche. Es lohnt sich diese Entwicklung zu verfolgen und sich dabei begeistern zu lassen.

Diese Inhalte und den Begriff des „Ortsweins“ zu kommunizieren wird die Aufgabe der Winzer sein. Der Name „Gumpoldskirchen“ ist nach wie vor positiv besetzt.

Die „verborgenen Schätze“ sind zu heben, wie Alex Koblinger meint.