



## Ein neuer Spitzen-Riesling aus dem Spitzer Graben

Einen Terroir-typischen Wachauer Top-Riesling von internationalem Format. Mit diesem Ziel sind der Spitzer Winzer Franz Josef Gritsch und der Wiener Unternehmer Robert Wutzl mit dem Projekt Kalkofen angetreten. Heute zeigen bereits vier Kalkofen-Jahrgänge das Potenzial der Terrassenlage und des neuen Weines.

Biegt man von Spitz an der Donau in den sogenannten Spitzer Graben hinauf merkt man, dass manches anders ist als unten an der Donau: das Tal wird enger, die Weinberge sind ein paar Terrassen höher und die Kühle des Waldviertels ist vor allem abends spürbar intensiver. Dort, rechterhand und schon in der Ortschaft Viessling, liegt der Kalkofen – eine besonders exponierte Lage zwischen der Spitzer Biern und der Viesslinger Ried Schön. Viele Jahre fand der Kalkofen, der mit 4,7 Hektar zu den kleineren Wachauer Rieden zählt, wenig Beachtung. Nur eine Handvoll Winzer bewirtschaften die steile karge Terrassenlage.

Einer von ihnen ist der Spitzer Top-Winzer Franz Josef Gritsch. Aber erst kurz. Doch das Potenzial dieser außergewöhnlichen Lage hat Gritsch schon lange erkannt. Denn ein kleiner Traubenlieferant aus dem Spitzer Graben, der Weinbau nur im Nebenerwerb nachging, brachte ihm Jahr für Jahr verlässlich Top-Riesling-Trauben vom Kalkofen – aus einer Anlage mit rund 40 Jahre alten vitalen Rieslingstöcken. Das weckte die Neugier und auch den Ehrgeiz von Franz Josef Gritsch und seinem Wein-Partner Robert Wutzl – mit dem Gritsch zusammen am Atzberg einen besonderen Grünen Veltliner macht – auch vom Kalkofen einen einzigartigen Riesling zu schaffen.

Das war vor nunmehr sechs Jahren. Zwei Jahre hat es gedauert bis die beiden das Kalkofen-Projekt in die Tat umsetzen konnten – und dabei nicht nur den kleinen Riesling-Weingarten des Traubenlieferanten erwerben konnten sondern auch in der Folge weitere Nachbarparzellen am Kalkofen übernehmen konnten. In Summe kaufte Robert Wutzl rund zwei Hektar zusammenhängendes Rebland – davon sind etwa 1,5 Hektar reine Weingarten-Fläche. Der Rest sind Zufahrtswege und Buschland.

**Partnerschaft.** Die Aufgaben und Rollen im Kalkofen-Projekt sind unter den beiden Freunden von Anfang an klar verteilt gewesen: Wutzl ist der Eigentümer der Kalkofen-Flächen, Gritsch

der Weinmacher. Der Riesling-Kalkofen wird als Gritsch-Wein etikettiert und über das Gritsch-Sortiment von beiden vermarktet. „Es wäre unglaublich, wenn ich beim Kalkofen mit meinem eigenen Namen komme“, sagt Wutzl. „Außerdem hat sich ja die Zusammenarbeit mit Franz Josef Gritsch vom Atzberg her, wo wir einen Lagenwein seit rund zehn Jahren gemeinsam machen, bestens bewährt.“

Nach dem erfolgreichen Atzberg-Projekt, wo die beiden einen in Vergessenheit geratenen steil zur Donau abfallenden verwilderten Weinberg rekultivierten und seit dem Jahrgang 2012 einen Wachauer-Premium-Veltliner in den Markt bringen, ist der Anspruch beim Kalkofen derselbe: nur diesmal ist die Ausrichtung ein Premium Riesling. Und dabei denken Wutzl und Gritsch weit über den Wachauer Tellerrand hinaus: Ziel ist nicht nur, mit dem Kalkofen einen der besten Rieslinge Österreichs zu machen, „sondern Messlatte sind besonders die besten deutschen Rieslinge mit ihrem tollen Süße-Säure-Spiel. Diese Stilistik mit dem Terroir des Kalkofens abzubilden ist unser Bestreben.“ Daher habe man sich auch für Neupflanzungen bei den Riesling Klonen in Deutschland umgeschaut, welche Selektionen sich als besonders geeignet darstellten.

Der erste Kalkofen-Jahrgang war 2015 – mit überschaubarer Flaschenanzahl. Denn anfangs stand ja nur der gekaufte alte Weingarten des früheren Traubenlieferanten zu Verfügung. Die übrigen neuen Flächen wurden über die vergangenen Jahre aufgearbeitet: Alte Stöcke anderer Sorten wie zum Beispiel Neuburger wurden gerodet, verbuschte Flächen wieder freigelegt und viele Terrassen neu angelegt. Schließlich wurde rund ein Hektar Riesling-Reben neu gesetzt, die in den kommenden ein, zwei Jahren in Ertrag kommen werden.

**Vielschichtig.** Das Besondere am Kalkofen sieht Winzer Franz Josef Gritsch in der klimatischen Unterschiedlichkeit zu seinen anderen Spitzer Top-Riesling- und Veltliner-Lagen, wie dem 1000-Eimer-Berg, dem Singerriedel, dem Setzberg und dem Atzberg. „Am Kalkofen bist du von der Reife her eine Woche später dran“ Tagsüber ist es aber nicht minder heiß am Kalkofen, das eine nach Süd und Südost exponierte karge Lage ist. Das deutet auch ein Namesteil an: „Ofen“ als Synonym für heiß. „Ohne Bewässerung geht dort nichts“, betonen Gritsch und Wutzl. Von 275 Meter Seehöhe zieht sich der Kalkofen auf rund 400 Meter rauf und hat dabei eine Hangneigung von bis zu 75 Prozent. Die von Wutzl und Gritsch bewirtschafteten Flächen sind im oberen Bereich und reichen bis zur Waldgrenze. Vom Bodenprofil her ist am oberen Rücken eisenhaltiger Verwitterungsgneis. Und wo sich der Weinberg von Süd nach Südost hinüberdreht, ist „kalkhaltiger Marmorsilikat“, erklärt Gritsch – womit auch der erste Namesteil erklärt ist. Diese im Boden befindlichen Kalkadern machen auch aus dem Kalkofen so einen straffen puristischen Riesling mit einer dunklen vielschichtigen Würze.

Für die Würze sind vor allem die kühlen Winde vom nahen fast 1000 Meter hohen Jauerling verantwortlich. Aber generell herrscht im Spitzer Graben ein Sog aus dem Norden, wodurch die Trauben nicht nur abends schnell abkühlen, sondern auch bei Regen sorgt der verlässliche Wind dafür, dass die Trauben schnell abtrocknen. Sollte dennoch Botrytis auftreten, wird diese bei der Ernte schon am Stock ausgelesen. „Bei den Top-Lagen will ich die Botrytis nicht haben weil es den Lagencharakter verwischt“, betont der Winzer. Die von Hand geernteten Kalkofen-Trauben werden in kleinen Lesekisten hinunter nach Spitz gebracht, wo ihnen im Keller eine Nacht Maischestandzeit gegönnt wird.

Das Ziel für einen großen Riesling vom Kalkofen ist klar definiert. Es führen aber mehre Wege dorthin: Gritsch baut den Kalkofen sowohl im großen Holzfass, im Betonei und im Stahltank aus – um auszuprobieren, aber auch um dem Wein verschiedene Facetten zu geben. „Nur eines allein ist nicht so optimal“, sagt Gritsch. Und Wutzl ergänzt: „ Wir wollen mit dem Kalkofen ganz bewusst einen Wein machen, der anders ist“. Dann werden die verschiedenen Chargen gekostet und im großen Holz so zusammengezogen „wie wir uns das vorstellen“. Im April/Mai nach der Ernte kommt der Kalkofen-Riesling als Smaragdwein auf die Flasche und schließlich in den Markt.