



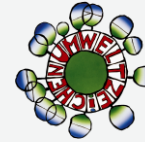
BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU

TYPIZITÄT VON WEISSBURGUNDER-WEINEN

CHRISTIAN PHILIPP

BEDEUTUNG VON WEISSBURGUNDER



Anbauland	Fläche in ha
Deutschland ¹	5161
Italien ²	3086
Österreich ³	1914
Frankreich ²	1292
Tschechien ²	732
Russland ²	695
Slowenien ²	525
Slowakei ²	523
Moldavien ²	350
Ukraine ²	338
Gesamt	14616

- Außerhalb Europas (< 4 % der weltweiten Anbaufläche) spielt der Weißburgunder quasi keine Rolle.
- In Österreich wird erst seit 1999 zwischen Weißburgunder und Chardonnay unterschieden
- **Rebfläche konstant in Österreich seit 2009**
- In Deutschland nimmt die Rebfläche im Vergleich stark zu (+ca.200 ha seit 2015; +ca.3000 ha seit 1995)
- **Weißburgunder wird im Prinzip in jedem Weinbaugebiet Österreichs angebaut**


¹ Daten von 2016

² Daten von 2010

³ Daten von 2015

ÖSTERREICH WEIN




**BUNDESMINISTERIUM
 FÜR NACHHALTIGKEIT
 UND TOURISMUS**
 HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
 WEIN- UND OBSTBAU

Gute Weißburgunder wachsen quasi überall in Österreich!!

**DIE FRAGE IST:
 WAS ZEICHNET EINEN TYPISCHEN
 ÖSTERREICHISCHEN WEISSBURGUNDER AUS?**



NIEDERÖSTERREICH (27.128 HA)

Das Weinbaugbiet Niederösterreich zeigt das reichhaltige Potenzial an Terroirs und Weinstöcken im großen Weinland an der Donau. Während in den acht spezifischen Weinbaugebieten dieses Bundeslandes die jeweils wichtigsten typischen Weinstöcke im Vordergrund stehen, bleibt unter der Bezeichnung „Niederösterreich“ genügend Spielraum für Raritäten, aber auch wichtige internationale Sorten wie Chardonnay, Weißburgunder oder Sauvignon Blanc, bis hin zu eleganten Rotweinen und Süßweinspezialitäten.

SPEZIFISCHE WEINBAUGEBIETE

- Wachau (3.350 HA)
- Kremstal DAC (2.243 HA)
- Kamptal DAC (3.802 HA)
- Traisental DAC (2790 HA)
- Wagram (2.451 HA)
- Weinviertel DAC (13.356 HA)
- Carnuntum (910 HA)
- Thermenregion (2.196 HA)

BURGENLAND (13.840 HA)

Unter der Bezeichnung „Burgenland“ findet die gesamte Kreativität dieser innovativen Weinwirtschaft einen gemeinsamen Nenner mit hervorragendem Image. Von großen Weißweinen über Rotweine von internationalem Niveau bis hin zur Vielfalt der edelstollen Kreuzanzen reicht die breite Spektrum. Aus diesem entwickelten sich auch einige Archetypen in dem vier spezifischen Weinbaugebieten.

SPEZIFISCHE WEINBAUGEBIETE

- Neusiedlersee DAC (7.648 HA)
- Leithaberg DAC (3.376 HA)
- Mittelburgenland DAC (2.317 HA)
- Eisenberg DAC (498 HA)

STEIERMARKE (4.240 HA)

Das Weinbaugbiet „Steiermark“ umfasst das Gebiet der drei spezifischen steirischen Weinbaugebiete. Immer öfter etikettieren die Produzenten alle Weine vom frischen Weissriesling bis zum köpfigen Morillon mit diesem positiv aufgeladenen Begriff. Das bringt Spielraum für die Herausarbeitung typischer Weinstöcke in noch genau zu definierenden spezifischen Gebieten wie jenem des klassischen Schilchers oder des südsteirischen Sauvignon Blancs.

SPEZIFISCHE WEINBAUGEBIETE

- Süd-Oststeiermark (1.400 HA)
- Südsteiermark (2.340 HA)
- Weststeiermark (500 HA)

WIEN (612 ha)

Wien als Bundeshauptstadt und eigenes Bundesland nimmt unter Österreichs Weinherkünften eine Sonderstellung ein. Weinbau in der Großstadt? In Wien ist das Tradition, und heute sind 612 Hektar Rebfläche ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor, dienen der Erhaltung des Grüngürtels und sind die Basis für hohe Weinqualität. Die Vielfalt reicht vom typischen Gemischten Satz über elegante Rieslinge und kraftvolle Weißburgunder bis zu hochwertigen Rotweinen.

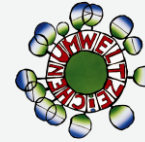
SPEZIFISCHE WEINBAUGEBIETE

- Wiener Gemischter Satz DAC (612 HA)

ANDERE BUNDESLÄNDER

Kleine Weinbauflächen gibt es auch in den anderen Bundesländern. Wenn diese Weine den Anforderungen für Qualitätsweine entsprechen (Qualitätsweinsorten, staatl. Prüfnummer), tragen sie den Namen des Bundeslandes.

ABER WAS BEDEUTET ÜBERHAUPT TYPIZITÄT



- Das Wort Typizität bezeichnet eine charakteristische und unverwechselbare Eigenschaft.
- Sie ist ein wichtiges Instrument um einen Mehrwert für Weine zu erzielen und ergibt sich aus dem Charakter der Sorte(n), des geographischen und klimatischen Einflusses und durch den weinbaulichen und kellertechnischen Einfluss des Winzers.
- Die Typizität eines Weines lässt sich jedoch schwer erfassen. Viele Faktoren sind Grund für die unterschiedlichsten Ausprägungen eines Weines.

- Weißburgunder wird des Weiteren als cremig -komplex mit erkennbaren Brotnoten beschrieben.

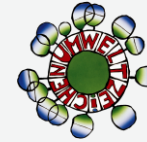


BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

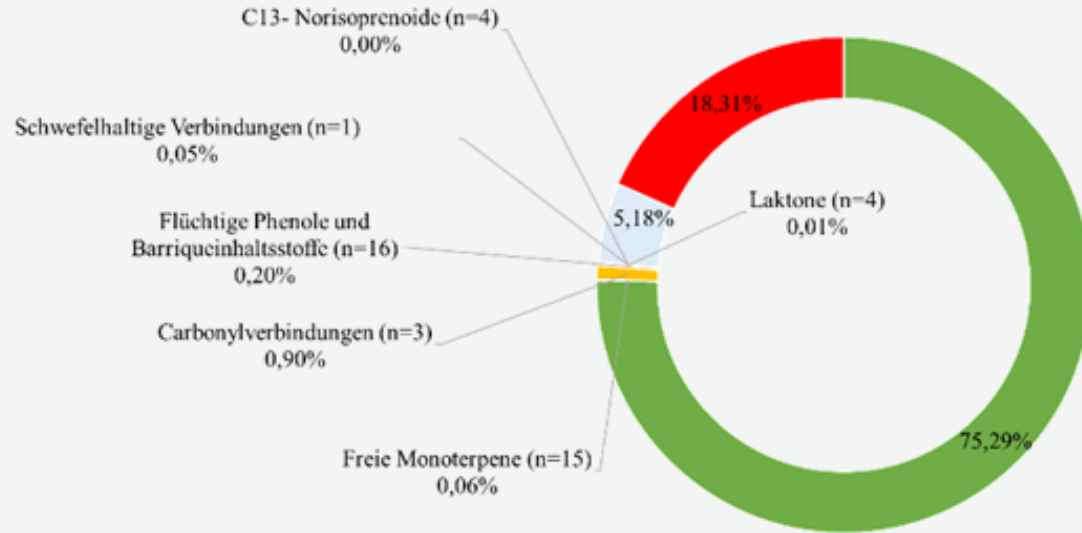
HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU

- Im internationalen Kontext (Deutschland) wird oft auch Ananas erwähnt.
- Holz und Vanillearomen spielen für manche Weinkategorien (Reserve) auch eine entscheidende Rolle.
- Die typischste Eigenschaft des Weißburgunders ist sein Geschmack, vor allem seine Frische, Finesse und Saftigkeit. Auch seine Struktur, die Fülle und Kraft, wird von den Befragten stark hervorgehoben.
- Weißburgunder gilt als neutrale, dezente Rebsorte. Weißburgunder-Weine können auch sehr langlebig und lagerfähig sein.

AROMAEIGENSCHAFTEN

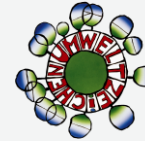


durchschnittliche Zusammensetzung des Weinaromas von Weißburgunder- Weinen (Anzahl der untersuchten Weinproben=180)



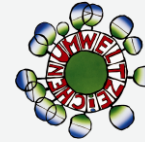
- Höhere Alkohole (n=7)
- Freie Monoterpene (n=15)
- Carbonylverbindungen (n=3)
- Flüchtige Phenole und Barriqueinhaltsstoffe (n=16)
- Laktone (n=4)
- Schwefelhaltige Verbindungen (n=1)
- C13- Norisoprenoide (n=4)
- Carbonsäuren ohne Essigsäure (n=7)
- Esterverbindungen mit Ethylacetat (n=46)

AROMAEIGENSCHAFTEN



- Das Aroma eines Weines wird durch das Zusammenwirken vieler Aromastoffe beeinflusst.
- In manchen Rebsorten bedarf es zur Ausbildung des typischen Aromas eine Vielzahl von Aromastoffen, deren Verhältnis zueinander entscheidend ist, während bei anderen Rebsorten nur wenige, sogenannte „**Impact**“-Aromastoffe (oder auch Aromabrecher genannt) notwendig sind.
- **Weißburgunder zählt eindeutig zur Klasse der Rebsorten, die nicht durch eine oder wenige Verbindungen geprägt ist.**

MEIN TIPP FÜR DEN ANBAU

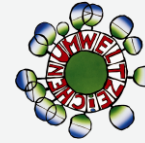


- Weißburgunder benötigt sehr gut Lagen
- Die Rebe stellt hohe Ansprüche an den Boden, schätzt Tiefgründigkeit und Nährstoffreichtum.
- Auch eine gewisse Feuchte benötigt der Weißburgunder.
- Keine zu hitzigen Lagen → Säure!!!!
- AUF REIFE ACHTEN → reifes Traubenmaterial erzeugt die beste Qualität. ACHTUNG BOTRYTIS!!!

MEIN TIPP FÜR DIE KELLERWIRTE



- Maischestandzeit ausschließlich für Körper und Fülle → hat keinen Einfluss für das Weißburgunder-Aroma
- Für ausreichend Hefeverfügbaren Stickstoff sorgen
- Hefen verwenden, die eher die Produktion von mittel langkettigen und langkettigen Estern (Ethyloctanoat, Ethylhexanoat,...) fördern
- Ev. eine kleine Teilmenge spontan vergären – damit die Konzentrationen an Ethylacetat höher sind (moderat: positive Korrelation bis 80 mg Ethylacetat/l – darüber NEGATIV!!!) **VORSICHT!!!**
- Auf Körper achten – Hefekontakt empfohlen → Cremigkeit
- Holz ja gerne, aber mit Maß und Ziel
- Biologischer Säureabbau für die Langlebigkeit – falls er in den ersten zwei Jahren getrunken werden sollte eher nicht, weil dadurch die Ester -Konzentrationen verringert werden
- Nicht zu früh in die Flasche bringen!!!



VIEL ERFOLG BEI DER ERNTE

DANKE FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT

