

**Österreich: 10 Jahre DAC**

# Ist Herkunft die Zukunft?

Im Frühjahr 2003 kamen die ersten DAC-Weine in den Handel. Marketingargument Nummer eins sollte fortan die Herkunft sein und nicht mehr die Rebsorte.

Bis heute haben sich 8 von 16 Weinbaugebieten dazu durchgerungen, Herkunftsweine zu definieren. Wo steht «Districtus Austriae Controllatus» heute?

**Text: Luzia Schrampf**

«Wozu das Ganze?» Das ist wohl die am häufigsten gestellte Frage, sobald die Rede auf das Thema DAC (Districtus Austriae Controllatus) kommt. War man etwa nicht erfolgreich mit dem früher in Österreich praktizierten System, das wie in Deutschland auf Mostgewichten und Rebsorten basierte? Als sich das Weinviertel mit dem Jahrgang 2002 als erstes Weinbaugebiet ein DAC-Reglement verpasste, war Weinösterreich gerade dabei, mit seiner Haus- und Hof-Rebsorte Grüner Veltliner auch international erfolgreich zu werden. Die Reaktionen auf den Abschied vom reb-

sortenzentrierten Weltbild waren geteilt. Konsumenten waren verwirrt, weil sie plötzlich von der Herkunft auf die Sorten schliessen sollten, und so manchem Winzer war der Nutzen des neuen Systems nicht klarzumachen.

Es war Bert Salomon, 1994 bis 2002 Chef der Österreich Weinmarketing (ÖWM), der in den 90er Jahren Handlungsbedarf gesehen hatte: Damals traten immer mehr Veltliner aus Ungarn auf den Plan, die deutschsprachige Etiketten trugen. Hinzu kam Bert Salomons Überzeugung, dass «die Rebsorte vielleicht 50 Prozent des Weincharakters

ausmacht und die andere Hälfte - wenn nicht mehr - die Herkunft. Jedes Gebiet, das sich nicht zu einer klaren Botschaft durchringt, hat einfach mehr Luftwiderstand.» Österreichischer Wein musste sich klarer profilieren. Klar war auch, dass sich die Weinwirtschaft, bis heute weitgehend auf kleinteiligen Familienbetrieben beruhend, professionalisieren musste, das heisst: Strukturen schaffen, um international wahrgenommen zu werden und eine Wertschöpfung einzufahren, die den Winzern ein gutes Einkommen sichert. Zwar funktioniert der Heimmarkt hervorragend: Bis zu 80 Prozent der Jahres-

produktion von 2,4 Millionen Hektolitern werden in Österreich selbst konsumiert. Doch die 20 Prozent, die in den Export gehen, sind nun einmal imagebildend.

Beim Konsumenten kam nach der Einführung der Weinviertel DAC in erster Linie eines an: dass ein DAC ein Veltliner ist - die Herkunft blieb in der Wahrnehmung zweitrangig. Auch als nach und nach weitere DAC-Gebiete hinzukamen, hielt sich der Glaube hartnäckig, dass überall, wo DAC draufstehe, ausschliesslich Veltliner drin sei. Für weitere Verwirrung sorgt nach wie vor das duale System: Zwar orientiert sich die DAC an der französischen AOC, aber in Österreich fallen Weine, die nicht von DAC-Reben stammen, nicht aus der prestigeträchtigen Qualitätsweinklasse heraus, werden also nicht abgestuft. Stattdessen erhalten sie eine sogenannte generische Herkunft - das Bundesland - und bleiben «Qualitätswein».

Auch vonseiten der Winzer wird das System immer wieder kritisiert. Josef Umathum aus Frauenkirchen im Seewinkel hadert vor allem mit der Kleinteiligkeit: «Ich wäre mit einer übergreifenden Burgenland DAC völlig einverstanden gewesen. Ein DAC-Wein soll es dem Konsumenten einfach machen. Wieso bauen wir dann die bestehenden Puzzleteile auf andere Art zusammen, wenn die Konsumenten uns ausserhalb Österreichs ohnehin nicht in Gebiete einteilen?» Auch für sein mit der Andauer Genossenschaft geschaffenes Markenwein-Projekt Zantho, dessen Zweigelt der

prototypische Neusiedlersee DAC wäre, winkt er ab. «Ob DAC draufsteht oder nicht, interessiert doch niemanden. Uns kostet es Geld, das wir sinnvoll woanders einsetzen können.» Beim imagerächtigen Süsswein aus dem Burgenland schlug man übrigens genau diese Richtung ein. Mit «Süsswein aus dem Burgenland» können laut Christian Zechmeister, Chef der Marketingorganisation Weinburgenland, alle gut leben.

Trotz aller Kritik - besonders die strukturschwächeren Weinbaugebiete haben von der Einführung des Herkunftssystems stark profitiert. So stiegen im Weinviertel, dem grössten und zersplittertesten Weinbaugebiet, viele Fassweinproduzenten auf Qualitätswein in der Bouteille um. Ein parallel dazu ablaufender Generationenwechsel bewirkte einen Mentalitätswandel. Während die Elterngeneration noch solitär wirkte, war die Jugend weit offener. All das führte zu einem Qualitätsaufschwung, den nicht einmal die grössten Skeptiker wegdiskutieren können. Auch im Traisental spricht man von positiven Effekten. Markus Huber, Winzer und Obmann des Regionalen Komitees, verweist auf «deutlich höhere Verkaufszahlen, gut 20 Prozent mehr als zu Be-

ginn», und betont das gestiegene Selbstbewusstsein: «Immerhin werden wir jetzt auf Augenhöhe mit dem Kremstal und dem Kamptal genannt.» Einen ähnlichen Impuls erhofft man sich jetzt von der Eisenberg DAC im Südburgenland.

«Von Seiten des Marktes hört man, dass alles komplizierter geworden ist», sagt Andreas Wickhoff MW, der für seine Abschlussarbeit 2012 den Umstieg Österreichs auf das romanische Weinrecht analysierte. Denn Herkunftssysteme seien nicht per se einfacher als auf Rebsorten basierende. Dennoch steige die Akzeptanz, vor allem weil Anfangsfehler bei späteren DACs ausgeräumt wurden, und die Winzer erkennen heute den Stellenwert der Herkunft an. Auch als Marketinginstrument beginnt das DAC-System zu greifen, wie die Flaschenzahlen belegen. Einen Zeitplan, zu dem es in ganz Österreich eingeführt sein soll, gebe es jedoch nicht, betont ÖWM-Chef Willi Klinger: «Es besteht die Freiheit, es nicht oder unter einem anderen Namen zu machen. Dass manches ungewohnt ist und neu gelernt werden muss, ist klar. Aber mit der Herkunfts Betonung unterscheidet sich ein hochwertiges handwerkliches Produkt von einem Industrieprodukt.»

**«Dass manches ungewohnt ist und neu gelernt werden muss, ist klar. Aber mit der Herkunfts Betonung unterscheidet sich ein hochwertiges handwerkliches Produkt von einem Industrieprodukt.»**

Willi Klinger Geschäftsführer ÖWM

**«Jedes Gebiet, das sich nicht zu einer klaren Botschaft durchringt, hat einfach mehr Luftwiderstand.»**

Bert Salomon Undhof (Krems) und Salomon Estates (Australien)

Foto: ÖWM / Lukan

Abendstimmung am Neusiedlersee.

## Die DAC-Gebiete im Überblick

Vorbild für das österreichische DAC-System war die französische kontrollierte Herkunftsbezeichnung AOC. Analog zu den französischen Interprofessionellen Komitees wurden in Österreichs Weinbaugebieten Regionale Komitees (RK) gegründet, in denen alle Zweige der Weinwirtschaft eines Gebiets paritätisch vertreten sind. Den RKs fiel die Aufgabe zu, die typischen Weine eines Gebietes zu erarbeiten und zu

definieren. Herstellungsvorschriften werden bewusst allgemein beschrieben, das Geschmacksprofil rückt dafür in den Vordergrund: definiert durch die typischen Rebsorten, Alkoholgradationen oder auch zulässige Botrytis- oder Holznoten. Überprüft wird der Stil bei der staatlichen Prüfnummernverkostung, die jeder Wein in Österreich durchlaufen muss, wenn er Qualitätswein sein möchte.



### Burgenland

#### Neusiedlersee DAC

Die jüngste DAC basiert als erste auf Zweigelt. Als «klassischer» Wein muss er reinsortig sein, als Reserve ist auch eine Zweigelt-dominierte Cuvée mit heimischen Sorten zulässig. Die Alkoholuntergrenze für die einfachere Stufe liegt bei 12, für die Reserve bei 13 Volumenprozent. Verschnittpartner sind ausschliesslich heimische rote Sorten, internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot sind nicht zugelassen.

#### Leithaberg DAC

Hierunter versteht man weisse reinsortige Weine oder Blends aus den Burgundersorten Weissburgunder, Chardonnay, Neuburger sowie Grüner Veltliner. Leithaberg Rot basiert auf Blaufränkisch, zuweilen sind es Blaufränkisch-dominierte Cuvéés mit St. Laurent, Pinot Noir oder Zweigelt. Sie alle sind langlebige Reserveweine mit 12,5 bis 13,5 Volumenprozent Alkohol. Sie fallen weniger durch Alkoholkraft als durch ihre mineralische Struktur auf. Nur die Gemeinde Rust hat sich auf Wunsch der Winzer ausgenommen.

#### Mittelburgenland DAC

Mittelburgenland war 2005 das erste burgenländische Weinbaugebiet mit DAC. Der DAC-Wein ist aus Blaufränkisch, jener Sorte, die historisch wie flächenmässig hier dominiert. Neben einem klassischen, fruchtbetonten Wein «ohne spürbaren Holzton» und einer kräftigen Reserveversion, bei der man Holznoten akzeptiert, gibt es als dritte Variante auch einen Lagenwein. Ab wann «kein spürbarer Holzton» laut DAC-Verordnung für die «Classic»-Weine nun tatsächlich zu schmecken ist, obliegt den Prüfern beim sensorischen Test.

#### Eisenberg DAC

Auch im Südburgenland, wo mit dem Jahrgang 2009 die Eisenberg DAC (Reserven im Jahr 2008) in Kraft trat, gibt Blaufränkisch den Ton an, weshalb der Eisenberg DAC reinsortiger Blaufränkisch ist, der in einer klassischen und einer zwei Jahre reifenden Reserveversion ausgebaut wird. Blaufränkisch hat mit seinem feingliedrigen, würzigen Stil seit jeher die Reputation des Weinbaugebietes bestimmt.

### Niederösterreich

#### Weinviertel DAC

Der Weinviertel DAC ist ein Grüner Veltliner der mittelkräftigen Art, der eine würzige Note nach frisch gemahlenem Pfeffer aufweisen soll. Er hat einen Alkoholgehalt von 12 oder 12,5 Volumenprozent, der jedoch mit dem Jahrgang «mitwächst», sollten aufgrund eines heissen Witterungsverlaufes die Alkoholgrenzen schwer zu halten sein. Mit der Zeit sah man, dass das ursprünglich einstufige System nicht ausreichte, da man unter Weinviertel DAC sowohl einen mittelkräftigen, frisch zu trinkenden Veltliner erwerben konnte wie auch einen Lagenwein mit 13,5 Volumenprozent oder mehr Alkohol und einigem Reifepotenzial. Im Jahrgang 2009 wurde Weinviertel DAC zweistufig mit einer Reserveklasse bei Weinen ab 13 Volumenprozent. Ab dem Jahrgang 2012 müssen Betriebe, die Reserven auf den Markt bringen, zusätzlich nach einem regionalen Qualitätsmanagementprogramm zertifiziert sein. Weinviertel DAC hat die grössten Zuwächse an produzierten Flaschen zu verzeichnen: 2004 waren es etwa 260 Betriebe, die 1,5 Millionen Flaschen Weinviertel DAC herstellten. Mit dem Jahrgang 2011 kamen 3,7 Millionen Flaschen aus rund 600 Betrieben.

#### Traisental DAC, Kremstal DAC und Kamptal DAC

Die drei Gebiete sind benannt nach drei Nebenflüssen der Donau, dem Kamp, der Krems und der Traisen. Sie sind nicht nur Nachbarn, sondern auch klimatisch durchaus ähnlich und kooperieren sogar bei Veranstaltungen. Es ist daher nicht verwunderlich, dass ihre DAC-Regelungen fast identisch sind. Riesling und Grüner Veltliner sind die typischen Sorten in allen drei Gebieten und werden daher auch – jeweils reinsortig – für die DAC-Weine verwendet. Die klassische Linie für beide Sorten hat 12 oder 12,5 Volumenprozent, Botrytis- oder Holznoten sind nicht erlaubt. Die Reserven beginnen bei 13 Volumenprozent, ein «zarter Botrytis- und Holzton» ist zulässig.

Mehr über die neue **Neusiedlersee DAC** und ihre Weine lesen Sie auf der folgenden Seite.



## Neusiedlersee DAC

# Diese 2011er müssen Sie probieren

Bei der Jahrgangspräsentation des Burgenlands im Oktober 2012 präsentierten sich auch die Neusiedlersee-Produzenten, jüngster Spross der DAC-Familie. «Sortentypisch, fruchtig, würzig», so soll der gebietstypische Rotwein ausfallen – ein reinsortiger Zweigelt oder, in der Reservekategorie, eine Zweigelt-dominierte Cuvée mit anderen heimischen Sorten. Im Herbst dieses Jahres kommen die ersten Reserveweine auf den Markt.

**Siegfried Gsellmann, Gols Neusiedlersee DAC**  
[www.weingut-gsellmann.at](http://www.weingut-gsellmann.at)

Ab dem Jahrgang 2012 ist das Gut biozertifiziert. Vinifiziert in Edelstahltanks mit vier Wochen Maischestandzeit, spontan vergoren; relativ schlank, wunderbar saftige Kirschfrucht, vibrierend-lebhaft, ohne die typische Zweigelt-Softness zu vernachlässigen. 2013 bis 2018  
**Preis: 6,50 Euro**

**Günther Horvath, Gols Neusiedlersee DAC**  
[www.weingut-horvath.at](http://www.weingut-horvath.at)

Trauben aus dem Heideboden (Weingärten am Hangfuss und in die Ebene hineinreichend) und aus jüngeren Anlagen; vinifiziert in grossen Holzfässern; fülliger, aber nicht zu üppiger Wein; sehr gute Balance, frisch durch zarte Blättrigkeit, sehr saftige Frucht. 2013 bis 2016  
**Preis: 6,80 Euro**

**Jacqueline Klein, Andau Neusiedlersee DAC**  
[www.klein-wein.at](http://www.klein-wein.at)

Bis 2010 reiner Traubenproduzent, dann hat Tochter Jacqueline den Betrieb übernommen und einiges geändert; im Stahltank vinifiziert

ter Zweigelt, wodurch die Fruchtigkeit nach hellen Herzkirschen klar und intensiv betont wird, sehr frischer Wein. 2013 bis 2016  
**Preis: 6,50 Euro**

**Alexander Koppitsch, Neusiedl am See Neusiedlersee DAC**  
[www.alex-koppitsch.at](http://www.alex-koppitsch.at)

Zweiter Jahrgang des früheren Kellermeisters der Pittnauers aus Gols; biodynamisch, spontan vergoren, ohne Schönung; sehr saftige, intensive dunkle Kirschfrucht, dicht verwobene Struktur, seidiges Tannin, sehr lebendig. 2013 bis 2018  
**Preis: 6,30 Euro**

**Palkowitsch, Illmitz Neusiedlersee DAC**  
[www.palkowitsch.at](http://www.palkowitsch.at)

Von etwa zehnjährigen Rebstocken, in gebrauchten Barriques vinifiziert; die Idee war, ihn «klassisch schmeckend» zu machen, was exakt getroffen wurde: fette Kirschfrucht, weiches Tannin – runder, ausgewogener, saftiger Wein. 2013 bis 2016  
**Preis: 6 Euro**

**Helmut Preisinger, Gols Neusiedlersee DAC**  
[www.weingut-preisinger.at](http://www.weingut-preisinger.at)

Ehemals Zweigelt Exklusiv; vinifiziert in Edelstahl und gebrauchten Barriques; sehr überzeugendes Beispiel für dichten, dunkelfruchtigen, kraftvolleren Zweigelt; balanciert gekonnt zwischen Frucht und engmaschiger Struktur; weiches, samtiges Tannin. 2013 bis 2021  
**Preis: 7,50 Euro**

**Hannes Reeh, Andau Neusiedlersee DAC**  
[www.hannesreeh.at](http://www.hannesreeh.at)

Junger, aufstrebender Winzer, der aus dieser Rebsorte mehr herausholen kann als angenehm, softe Weine für Einsteiger; keine Schönung, keine Enzyme, spontan vergoren; intensive, geradlinige dunkle Frucht, gestützt von griffigem, aber nicht hartem Tannin; dicht, seidig, tiefgehend; saftiger und langer Abgang. 2013 bis 2021  
**Preis: 6,90 Euro**

**Helmuth Renner, Gols Neusiedlersee DAC**  
[www.rennerhelmuth.at](http://www.rennerhelmuth.at)

Gehört zur Pannobile-Gruppe, die sich stark an autochthonen Sorten ausrichtet; klassische Frucht nach schwarzen Kirschen und Weichseln; Holz zum Verkostungszeitpunkt noch jugend-

lich rau, wird sich abrunden; schlanker und sehniger Körper, frisch, klingt fruchtig aus. 2013 bis 2021  
**Preis: 8,50 Euro**

**Erich Scheiblhofer, Andau Neusiedlersee DAC**  
[www.andau.com](http://www.andau.com)

Gilt als Vertreter eines international orientierten Vinifikationsstils, geprägt durch kräftigen Barriqueinsatz; der Neusiedlersee DAC geht auch in diese Richtung, aber ohne zu holzbetont zu sein; üppige, süsse, ausgeprägte Frucht, sehr dichtes Tannin, das an Schokolade erinnert; pannonische Wärme. Im Abgang. 2013 bis 2018  
**Preis: 6 Euro**

**Wendelin, Gols Neusiedlersee DAC**  
[www.wendelin.at](http://www.wendelin.at)

Sehr dunkle, undurchsichtige Farbe; ausgereifte Fruchtaromen, aber ohne überreif zu sein; intensiv, süss; sehr softe, zerfliessende Struktur, Süsse und Frucht klingen nach. 2013 bis 2016  
**Preis: 6,90 Euro**

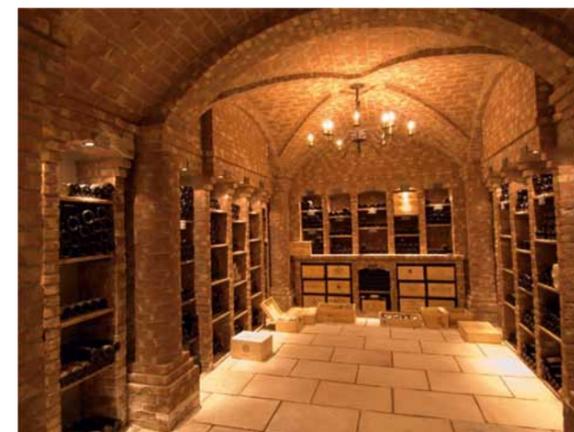
**Alle Preise verstehen sich ab Weingut.**

Foto: ÖWM/Lukan



### IHR EIGENER WEINKELLER

Gebaut von Christian Bretscher und Arthur Jud. Eigenhändig von A bis Z und genauso, wie Sie ihn sich wünschen. Als Weinkeller und Degustier-Stube. In jeder Grösse, in Neubauten oder in bestehenden Räume. Rufen Sie uns an für detaillierte Unterlagen. Oder senden Sie uns ein Fax oder E-Mail.



### Bretscher & Jud AG – Weinkellerbau

Schwäntenmos 14, CH-8126 Zumikon  
Telefon 044 918 18 86, Fax 044 918 10 87  
[www.b-j.ch](http://www.b-j.ch), [info@b-j.ch](mailto:info@b-j.ch)

ohne *Vinum*



mit *Vinum*

Abo bestellen:  
[www.vinum.ch/de](http://www.vinum.ch/de)