

Der Weinberghof Fritsch hat seinen Sitz im Herzen des Weinbaugebiets Wagram westlich von Wien. Als Leitbetrieb im Gebiet und Mitglied der bekannten Vereinigung der Traditionsweingüter Österreichs zählt das Gut zu den renommiertesten Weinbaubetrieben Österreichs. Der Familienbetrieb wird seit vielen Jahren vom ebenso engagierten und leidenschaftlichen wie visionären Karl Fritsch geführt – seit vielen Jahren nach biodynamischen Richtlinien.

Anfang der Neunzehnjigerjahre von Karl Fritsch sen. in jungen Jahren gegründet, stellte der Weinbau anfänglich lediglich einen Bestandteil der gemischten Landwirtschaft dar. Dank des hohen Engagements und kompromisslosen Qualitätsstrebens von Karl Fritsch sen. wurde die Rebkultur im Laufe der Jahre zur Spezialisierung. Nach Abschluss der Weinbauschule Klosterneuburg und Praktika im Weingut Knoll in Loiben sowie in einem pfälzischen Großbetrieb, kehrte Karl Fritsch jun. in den elterlichen Betrieb zurück, den er schließlich 1999 übernahm. 2006 entschloss sich der innovative Winzer das Gut auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen – zusammen mit einer Reihe ebenso bekannter Winzerkollegen, mit denen er die dahingehend ausgerichtete und mittlerweile bestens etablierte Winzervereinigung „respekt“ gründete.

Herkunft, Naturverbundenheit und Nachhaltigkeit haben zentrale Bedeutung für die Philosophie von Karl Fritsch, die sich wiederum im Charakter seiner Weine widerspiegelt. Während die Herkunft von allgemeinen regionalen Faktoren sowie der Auswahl an klassischen, lokal erprobten Sorten ebenso bestimmt wird wie von Bodenbeschaffenheit, Kleinklima und Exposition der jeweiligen Lage, drücken sich Naturnähe und Nachhaltigkeit in der auch kosmische Einflüsse miteinbeziehenden biodynamischen Bewirtschaftung und Verarbeitung aus.

25 Hektar Weingärten in klassischen Lagen stellen das vitikulturelle Kapital des Weinberghof Fritsch dar. Die Rieden sind mehrheitlich mit der gebietstypischen Weißweinsorte Grüner Veltliner sowie Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Gelber Muskateller bestockt. Auch die roten Sorten Pinot Noir, Zweigelt und Cabernet Sauvignon zählen schon seit Jahrzehnten zum Sortiment im Weingut. Die steile, nach Südosten ausgerichtete Riede Steinberg sorgt dank Schiefer und Granit für mineralische, pikant-fruchtige Weine, Lössböden in der sonnigen Riede Schlossberg mit Südwest-Ausrichtung sorgen für reichhaltige, kraftvolle, würzige Weine, von der südlich exponierten Lage Mordthal, in der Konglomerat und Schiefer von eiszeitlichen Lössablagerungen bedeckt sind, kommen extraktreiche, mineralische Veltliner und Rieslinge. Letztere gedeihen auch in der nahe Krems situierten Urgesteinslage Kapuzinerberg, wo geradlinige, mineralische Rieslinge entstehen. In dem mit eisenhaltigem Lehmboden ausgestatteten Foggathal gedeihen würzige, kraftvolle Rotweine.

Die Weingärten werden nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Dazu gehört die Versorgung des Bodens mit veredelten Nährstoffen aus Kompost der eigenen Kompostwirtschaft, die für ein ruhiges, nachhaltiges Wachstum sorgen. Die optimale Koordination von Wachstums- und Reifephase wird durch die zuvor dynamisierten Präparate Hornung (Präparat 500) bzw. Hornkiesel (501) garantiert, die quasi als Botenstoffe für die Rebe dienen und deren Ausbringung auf die Mondphasen abgestimmt wird. Im Weingarten selbst herrscht Artenvielfalt: Ein breites Spektrum an Pflanzen und Tieren, an Schädlingen und Nützlingen sowie Indifferenten sorgt für einen biologischen Gesamtorganismus, in dem die Vielfalt als Puffer gegen das massenhafte Auftreten einzelner Arten

dient. Bei der Pflanzenpflege stehen die Förderung der Vitalität der Reben und die Stärkung deren Immunsystems im Fokus. Hier kommen Tees und Auszüge – unter anderem aus Brennnessel, Ackerschachtelhalm und Kamille – zur Anwendung. Als Pflanzenschutzmittel gegen Pilzkrankungen dienen Schwefel und Kupfer sowie pflanzliche Auszüge. Die Arbeit im Weingarten erfolgt mehrheitlich per Hand – das beginnt beim „sanften Rebschnitt“ über die Pflege von Laub, Stock und Wurzel während der Vegetationsperiode bis hin zur händischen Lese.

Im Keller sind Zusatzstoffe und Hilfsmittel Tabu, mechanische Belastungen werden dank Nutzung von Gravitation und Vibration vermieden. Die händisch ausgelesenen und zusätzlich mit Hilfe einer Sortieranlage selektierten Trauben werden sanft gepresst, anschließend der Most geklärt. Die alkoholische Gärung wird ausschließlich durch im Weingarten vorkommende Naturhefen initiiert und durchgeführt. Danach lagern die Jungweine längere Zeit auf der Hefe, wodurch die Aromenvielfalt gefördert wird. Zur Lagerung und Reifung werden Edelstahltanks oder große Holzfässer herangezogen. Den biodynamischen Grundsätzen entsprechend wird auch im Keller jegliche wesentliche Bewegung des Weines auf die Mondphasen abgestimmt.

Auf dem gesamten Weg vom Austrieb der Rebe über Blüte und Fruchtbildung bis hin zur Lese der reifen Trauben, aber auch der Weiterverarbeitung der Frucht zu Most und schließlich Wein sowie deren Reifung wird am Weinberghof Fritsch so wenig wie möglich eingegriffen – das Ziel ist es, Vegetation und Weinwerdung überwiegend bloß zu begleiten. Dadurch entstehen eigenständige Weine von höchster Qualität, die Lage, Sorte und Jahrgang perfekt transportieren.

REBFLÄCHE: 25 Hektar

PRODUKTION: 170.000 Flaschen jährlich

SORTENAUFTEILUNG: 75% Weiß, 25% Rot

WICHTIGSTE SORTEN: Weiß: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder
Rot: Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

WICHTIGSTE LAGEN: Steinberg, Mordthal, Schlossberg, Kapuzinerberg, Foggathal, Exlberg

Steinberg (Oberboden Löss, Unterboden Schiefer und Granit), Wagram

Mordthal (Oberboden Löss, Unterboden Konglomerate und Verwitterungsgestein), Wagram

Schlossberg (Löss), Wagram

Kapuzinerberg (Urgesteinsboden), Kremstal

Foggathal (rötliche, lehmige Erde), Wagram

Exlberg (Löss), Wagram