



CLUB LES
DOMAINES

Weingut Martin Muthenthaler, Wachau

Passion im Spitzer Graben

Weingut Martin Muthenthaler

Bereits zu Kaisers Zeiten wurde das Weingutsgebäude von der Familie erworben und wird nach dem Umbau und der Erweiterung in neuem Glanz ganz am Ende des Spitzer Grabens erstrahlen. Über Jahrzehnte wurde der Weinbau in einem gemischten Landwirtschaftsbetrieb im Nebenerwerb betrieben. Der heutige Inhaber und leidenschaftliche Winzer Martin Muthenthaler ist der erste in der Familie, der sich seit 2009 ausschliesslich dem Weinbau widmet. Mit seiner ganz eigenen Herangehensweise schafft er es, herausragende Weine zu kreieren, die vom einzigartigen Terroir geprägt sind und beachtlichen Erfolg im In- und vor allem auch im Ausland erzielen. Er folgt der Tradition der Natur und bringt das Beste, was sie ihm bietet, unverfälscht in die Flasche mit tatkräftiger Unterstützung seiner Frau Melanie.

Fotos: z.Vg.



Die österreichische Weinregion Wachau ist weltweit für ihre wunderbaren Gewächse bekannt. Ganz am Ende des legendären Spitzer Grabens folgt Martin Muthenthaler vom gleichnamigen Weingut mit seinen einzigartigen Weinen der Spitzer Tradition. **Text: Nicole Harreisser**

Auf dem Weg in die Wachau zum Weingut Martin Muthenthaler nach Elsam am Jauerling lässt man nach langen Autobahnkilometern auf der Höhe von Melk mit seinem bekannten Stift die Autobahn links liegen und setzt seinen Weg entlang der Donau auf einer reizvollen Bundesstrasse, der österreichischen Romantikstrasse, fort bis zum pittoresken Ort Spitz an der Donau mit seinem legendären Spitzer Graben. Die steilen Hänge des Spitzer Grabens sind mit Grüner Veltliner- und Riesling-Reben bepflanzt, in den flacheren Regionen ist die Wachauer Marille zuhause, für die die Wachau neben dem Wein bekannt und beliebt ist. Die kleine Strasse schlängelt sich durch die Dörfer. Nach einer kleinen Brücke, die über den Spitzer Bach führt, biegt man dann ab und erreicht nach wenigen Metern das Weingut. Beim Besuch Anfang Mai 2023 lag das Weingut fast unscheinbar an der Bachstrasse, die Begrüssung von Melanie Muthenthaler war dafür umso herzlicher, die gerade schwungvoll auf den Hof einbiegt, den Kofferraum mit Jungreben gefüllt.

Ein noch junges Weingut

Weinbau wird im Hause Muthenthaler schon seit Langem betrieben, bereits Martins Grossvater hatte 0,8 Hektar im Ertrag. Die Trauben aus dem gemischten landwirtschaftlichen Betrieb wurden damals aber an die Genossenschaft, an die Domäne Wachau, geliefert. «Das war früher für die Landwirte der Region und auch für unsere Familie ein gutes Zubrot»,

meint Martin. In der Region herrschte viel Wegzug, die Jungen zogen in die Städte auf der Suche nach Arbeit und die Alten gaben ihre Betriebe auf. «Ich wollte etwas Eigenes machen, mein Vater hatte schon damals begonnen, unsere Weingärten Stück für Stück zu vergrössern bis auf rund 2,5 Hektar.» Die kargen Böden, mit nur geringer Löss- und Humusaufgabe, hatten damals, wenn sie nicht in Südausrichtung lagen, noch stark mit dem kühlen Klima zu kämpfen. Heute mit steigenden Temperaturen durch die Klimaerwärmung sind genau diese nordexponierten und somit kühleren Flächen von Vorteil und gesucht.

Im ersten Schritt entschloss sich Martin im Jahr 2006, eine Buschenschank zu eröffnen. Doch die Lage am Ende des Spitzer Tals, etwas abseits der touristischen Route im Donautal, erwies sich als schwierig, und die Buschenschank wurde aus wirtschaftlichen Gründen wieder geschlossen. Wie sollte es weitergehen? Martin wollte sein Projekt Weinbau weiterverfolgen und setzte alles auf die Karte «Weingut», um sich nicht zu verzetteln. Die damals im Besitz stehende Rebfläche reichte fürs Leben noch nicht aus, und so musste weiterhin erweitert werden. Und auch das Know-how in Sachen Wein eignete sich Martin Stück für Stück an, viel Austausch mit den Kollegen und viel Handwerk, das er nach und nach erlernte. «Ich wollte und musste das Handwerk lernen und verstehen, auch wenn ich heute vieles ganz anders mache als zu Beginn. Begonnen habe ich damals einfach mit einem

Weine im Clubpaket

Grüner Veltliner Spitzer Graben 2022 Wachau DAC 2023 bis 2028

Viel gelber Apfel und exotische Frucht, dazu frische Küchenkräuter, auch Quittenschale. Gelbfruchtig und saftig am Gaumen, mit viel strahlender Würze, sehr feiner Trinkfluss.

Mariage: Hervorragend zur Jause und zum Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat.

Grüner Veltliner Vergelt's Gott 2022 Wachau DAC 2023 bis 2030

Intensiver Duft, gelber Pfirsich, grüner Apfel, würzig, das sortentypische «Pfefferl». Saftig am Gaumen, grüner Apfel, delikate Zitrusnote, Küchenkräuter. Ein Hauch Bittermandel. Satte Struktur und solider Körper.

Mariage: Fein zu Kalbfleischgerichten und Fisch.

Riesling Ried Bruck Selection CLD 2022 Wachau DAC 2023 bis 2032

Saftig in der Nase mit Salzzitrone, etwas Feuerstein und Rauch. Kräuternoten. Komplex. Ausnehmend saftig am Gaumen, grüne Birnenschale. Sehr ausgewogen und harmonisch. Tiefgründig. Wunderbares Mundgefühl.

Mariage: Fleischgerichte, orientalische, auch dezent scharfe Küche.

300-Liter-Fass für den Eigenbedarf und habe mich mehr und mehr in die Materie eingearbeitet.» Eine Weinbauschule hat er nie besucht, und auch folgt er nicht der in der Wachau weit verbreiteten Klassifizierung der Vinea Wachau mit Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Seine Weine sind das Abbild der Lagen, des Bodens und des Jahrgangs. Es kommt nichts hinzu und wird nichts weggenommen. Heute erstreckt sich die Anbaufläche über rund sechs Hektar. Das besondere Kapital der Lagen sind die unterschiedlichen Expositionen, insgesamt sind es 13 Einzelparzellen. War es früher mitunter in den kühleren Lagen eine Herausforderung, reifes Traubengut zu ernten, so sind diese Lagen heute im Vorteil. Mit der Klimaerwärmung gedeihen die besten Trauben in Lagen, die früher als zu kühl galten, hervorragend. Sie zeichnen sich durch Kühle und Feingliedrigkeit aus, ganz so wie der Grüne Veltliner früher gemacht wurde. In den wärmeren Lagen zeigen die Weine neben ihrer Würze auch eine feine Cremigkeit und delikate Mandelnote.

Im Weingut Muthenthaler werden ausschliesslich Grüner Veltliner und Riesling angebaut, und das in Lagen bis hinauf auf 500 Metern über Meer im Spitzer Graben. «Es war anfangs nicht einfach, meinen Vater vom biologischen Anbau zu überzeugen», erzählt Martin. «Aber seit 2010 sind alle Weingärten biologisch zertifiziert.» Auch hat er die Biodynamie im Hinterkopf, das ist aber bisher noch nicht umsetzbar mit der Familie und nur einer Saisonkraft, manchmal in der Weinbergsarbeit noch von zwei Pferden unterstützt. Der Spitzer Graben ist fordernd, belohnt aber mit einem unvergleichbaren Geschmackserlebnis, das sich in jedem einzelnen Glas widerspiegelt.

Bei der Neuanpflanzung setzt Martin auf die alte Genetik bestehender Anlagen. In den Jahren 2015 bis 2017 wurden die neu erworbenen Gärten frisch gepflanzt mit Edelreibern von bis zu 65-jährigen Reben. Ein ganz besonderes Projekt mit Weitblick war die Lage «Gut am Steg». Nach dem heissen Jahr 2015 entschloss sich Martin, den familieneigenen Marillengarten in der Lage zu roden und durch Reben zu ersetzen. «Die Marille braucht zur gleichen Zeit Aufmerksamkeit wie

die Reben, und ich wollte mich nicht mehr verzetteln». Gut am Steg profitiert von der Nord-West-Ausrichtung mit sandigen Böden, die auch in heissen Jahren nicht mit Trockenheit zu kämpfen haben. Alle Weingärten liegen im Umkreis von rund zwei

«Wir geben nichts dazu, lassen nichts weg. Es kommt das genaue Abbild des Jahrgangs ins Glas.»

Kilometern um das Weingut. Das ist ein grosser Vorteil durch die kurzen Wege, birgt aber auch Gefahren, beispielsweise bei Frost oder dem immer wieder vorkommenden Hagel. Sehr viele Rebstöcke werden heute deshalb von Hagelnetzen geschützt, um das wirtschaftliche Überleben zu sichern, allein bei Frost gibt es keinen wirklichen Schutz vor Schäden.

Die ersten Erfolge mit seinen ausdrucksstarken Weinen feierte Martin nicht in Österreich, sondern auf internationalen Messen, bevor Sommeliers und Händler in Österreich aufmerksam wurden. «Die Nachbarn im Dorf kennen meine Weine nicht.»

Tradition und Wachstum

In den letzten Jahren sind die Rebflächen auf das Dreifache gewachsen, und nun muss der bisher in der Garage untergebrachte Keller wachsen. Noch in diesem Jahr soll auf Basis des bestehenden Gebäudes ein neuer Keller mit Verkostungsraum entstehen.



Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute mit Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen s entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter: www.clublesdomaines.com oder nutzen den QR-Code.



Insider-Tipp

Gasthof Weißes Rössl, Mühldorf
www.7handl.at

Bei Roman Siebenhandl vereinen sich Klassiker der Wachauer Küche mit frischen kulinarischen Ideen aus nah und fern. Wer sich den Genuss mit nach Hause nehmen oder den Daheimgebliebenen eine Freude machen möchte, findet feine hausgemachte und regionale Produkte im hauseigenen Shop.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.

Immer wieder unterbrechen Terrassen die Rebzeilen, um ein Abrutschen zu verhindern und Insekten ein Zuhause zu bieten.