

## **Das Potential vergessener, alter österreichischer Rebsorten**

Im Zuge mehrerer Spaziergänge durch Weingärten am Wagram und durch Gespräche mit älteren Winzern wurde ich auf die (fast) ausgestorbene Rebsorte Brauner Veltliner aufmerksam. Nachdem in manchen alten, mit gemischtem Satz besetzten Weingärten Braune Veltliner Stöcke zu finden waren, dieser aber sortenrein nicht ausgebaut wurden, habe ich mehrere dieser Stöcke für mich reserviert. Mit Hilfe eines Profis habe ich dann sortenreinen Braunen Veltliner gemacht. Das Ergebnis war nur durch den Alkoholgehalt berauschend, ein zweiter Versuch unterblieb. Aber das Interesse für alte Rebsorten blieb erhalten. Bei einer Führung durch den Rebsortenweingarten des Weinguts Franz Leth in Fels am Wagram ergab sich eine Diskussion: „Warum gibt es so viele Rebsorten nicht mehr?“

Als ich nun ein **Thema für meine Diplomarbeit** gesucht habe, meine vorerst bevorzugten Interessen „Wagram und Bioweinbau“ als abgewohnt klassifiziert wurden, ist mein nächstes Interessensgebiet „**alte Rebsorten**“ wieder aufgetaucht.

Und daraus ergaben sich auch die **Fragestellungen**:

Ja, warum gibt es denn so viele alte, autochthone österreichische Rebsorten nicht mehr? Hatten und haben sie (überhaupt) ein Potential?

Oder ist es so, wie Anton Kollwenz kurz zusammenfassend zu mir gesagt hat: „Sie haben es einfach nicht gebracht und sind daher mit Recht ausgestorben.“

Bei einer längeren Analyse, die ich dann gemeinsam mit ihm und weiteren Winzern wie E. Prieler und P. Achs und deren Erinnerungen gemacht habe, waren die Urteile aber schon wesentlich milder und vielschichtiger.

Und bei einigen dieser alten Sorten ist auch das Wort „Schade“ gefallen und der Plan, manche Sorte wieder auszusetzen, zumindest gedacht worden.

**Brauchen wir nun diese alten Sorten? – Wenn ja - Warum? – Wo ist der Mehrwert? Fehlt uns etwas, wenn wir sie nicht mehr haben? Und wenn ja – was? Lassen sich diese Weine auch verkaufen?**

Mein **Ziel** war es nun, diese Fragen zu beantworten.

Aber schon die Frage, was gehört in den Katalog vergessener österreichischer Rebsorten, ist nicht eindeutig zu beantworten.

Die Anzahl alter Rebsorten ist beachtlich. (Im Rebsortenweingarten von Franz Leth gibt es allein mehr als 200 verschiedene Reben. Das sind aber bei weitem noch nicht alle in der Literatur gelisteten Sorten).

Ich musste mich daher auf Rebsorten, die Mitte des 20. Jahrhunderts, meist auf Grund der Umstellung auf Lenz Moser Hochkultur und damit auf Sortenreinheit, nicht mehr angebaut wurden, beschränken. Niederösterreich und das nördliche Burgenland waren meine Zielgebiete, wobei in meinem Fokus das Weinbaugebiet Wagram gelegen ist.

Ganz Österreich zu beschreiben hätte die für die Diplomarbeit vorgeschriebene Anzahl von max. 5.000 Wörtern sicher mehr als verdoppelt.

Selbst die (hoffentlich von Ihnen tolerierten) 5.200 Wörter meiner Arbeit haben mich vor schwierige Streichverpflichtungen gestellt.

Weiters sind auch viele Synonyme verwirrend, doppeldeutig und manchmal auch falsch.

Die Herkunft ist oft ebenfalls nicht eindeutig- (sind das österreichische Rebsorten? – was ist überhaupt eine österreichische Rebsorte? – Weil sie hier gezüchtet wurde? oder / und weil sie in Österreich (immer schon und ewig) angebaut wurde?)

So entstand meine Auswahl wohl nach bestem Wissen, aber doch willkürlich.

Bei meinen Recherchen habe ich vorerst das Internet und meine, sowie die Bücherschätze meiner Freunde und hilfreicher Winzer durchforstet.

Danach folgten Gespräche mit älteren Winzern aus allen Teilen Niederösterreichs und dem nördlichen Burgenland, die mir ihre Erfahrungen mitgaben.

Besonders hilfreich waren mir dabei u.a. Karl Gerdenits - (über seine Sorte Österreichisch Weiß in Großhöflein) und im Allgemeinen Manfred Taschler (ein alte-Rebsortenliebhaber und Winzer im Kahlenbergerdorf), Paul Achs, Engelbert Prieler und Anton Kollwentz.

Ganz besonders viel konnte ich aber von Franz Leth (über ALLES), Robert Wenzel (über die Geschichte) und Mechtild Wimmer (vor allem über die Orangetraube) erfahren und lernen. Mit mehreren Winzern, die mit alten Sorten in Verbindung stehen, (z.B. Bernhard Fiedler) habe ich gemailt oder telefoniert, mit Lehrenden aus Geisenheim und Klosterneuburg gesprochen.

Weine aus den alten Sorten, die auftreibbar waren, habe ich mit den Winzern verkostet und über die Vermarktung habe ich mich bei Mag. Susanne Staggl, die diesen Sorten eher skeptisch gegenübersteht, und Dr. Bertold Salomon, der vehement für mehr Lokaltypizität eingetreten ist, wissender gemacht.

Daraus entstand eine Sammlung, Beschreibung und Analyse alter, vergessener österreichischer Rebsorten und derer Weine.

Der **erste**, wesentlich kürzere **Teil** besteht aus einer Katalogisierung und kurzer Beschreibung von (vermeintlich) österreichischen Weinen, und die Erklärung, warum ich sie nicht analysiert haben: a.) keine Österreicher, b.) es gibt sie noch in anderen Teilen Europas, daher nicht ausgestorben, c.) es gab sie schon Anfang 1900 nicht mehr, d.) sind nur Synonyme nicht ausgestorbener Rebsorten, e.) usw.

Der **zweite Teil** ist eine Katalogisierung, ausführliche Beschreibung und Bewertung des Potentials der Weine, die ich als relevant eingestuft habe. Das sind Brauner Veltliner, Rotweißer Veltliner, Gelbling, Beerheller, Grünling, Grauer Portugieser, Grüner Portugieser, Österreichisch Weiß, Orangetraube, Roter Riesling, Weißer Grobriesling, Silberweißer und Schaibkern.

Die Bewertung des Potentials alter Rebsorten ist keine Mathematikaufgabe. 1+1 ist immer und überall 2, aber die Bewertung eines Weines ist von vielen Faktoren abhängig.

Das geschieht dann, auch bei allen Bemühungen zu Objektivität, aus persönlicher Sicht, also absolut unobjektiv.

Und das Fazit spiegelt somit die Vorlieben, den Geschmack und auch die Persönlichkeit des Berwerters wider.

Daher zum Schluss die wichtigsten Resümeesätze aus meiner Arbeit: “Manche, dieser von mir analysierten Rebsorten, kann man auf Grund ihrer Qualitätsdefizite sicher nicht retten.

Andere mögen vielleicht nur eine geringe Geschmacksbereicherung sein, aber der Publikumsgeschmack ändert sich erwiesenermaßen alle sieben bis zehn Jahre.

Möglicherweise wäre dann genau dieser Geschmack der ausgestorbenen Rebsorten gefragt, dann gibt es sie aber nicht mehr.

Einige Rebsorten bringen aber definitiv so gute Qualität, dass es falsch wäre, sie zu verlieren.

