

Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe

Obfrau
Adelheid Hahnekamp
St. G. Hauptstraße 42
7000 Eisenstadt
Tel.: 0650/8262729
heidi.hahnekamp@bkf.at
www.georgirebe.at
ZVR: 563 457 561



Presseinformation

Betr.: 1. Wein der Veltliner-Urrebe wurde verkostet!

Donnerstag der 20. Feber 2014 war ein historischer Tag.

Gespannt wartete man schon seit 14 Jahren darauf, den ersten Wein von der St. Georgener Urrebe, der Mutterrebe des Grünen Veltliners zu verkosten. Der Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe lud gemeinsam mit dem Verein Dorfblick und Dr. Ferdinand Regner zur Verkostung der ersten beiden Weine von dieser jahrelang als verschollen gegoltenen Rebsorte ein.

Am 24. September 2013 wurden am Versuchsgut Götzhof (Lehr- und Forschungszentrum Klosterneuburg) 3,8 kg mit 19° KMW und in der Edelreisvermehrung des Weinguts Hans Moser in St. Georgen am 30. September 2013 2 kg Trauben mit knapp 17° KMW gelesen und dann von Dr. Regner und dem Betriebsleiter vom Götzhof – Josef Krammer – getrennt gepresst und vergoren.

Im Verfahren der Mikrovinifikation wurden dann bis Ende 2013 1,25 bzw. 1 Liter fertiger Wein ausgebaut.

Dr. Regner meinte, dass es sich hier sogar um eine Mikro-Mikro-Vinifikation handelte, weil die Menge selbst für Versuchszwecke als extrem klein zu bezeichnen war.

Nichts desto Trotz waren sich alle Anwesenden einig, dass die Probe aus St. Georgen frisch – fruchtig – würzig mit guter Aromatik und erstaunlichem Extrakt für nur knapp 17° KMW war. Das Aromaspektrum wurde einhellig als sehr vielschichtig und der Typ als sehr erfrischend, mit pikanter Trinkanimation ausgestattet, bezeichnet.

Konnte man doch in St. Georgen nicht auf die optimale Reife warten, weil Wespenfraß die schon sehr kleine Ernte vernichtet hätte.

Der Wein vom Götzhof präsentierte sich ganz anders: mit komplexen Aromen und Tiefgang ausgestattet, musste man eine nicht wirklich allzu störende Beeinflussung des Traubenguts durch Botrytis (sehr viel Nässe vor der Ernte) und eine damit einhergehende Geschmackskomponente feststellen.

Die hochkarätige Expertenrunde/Verkoster war/en sich einig: Zwei gänzlich unterschiedliche Weinstile wurden aus dieser unbekanntem Sorte in so kleiner Menge vinifiziert – das lässt für die Zukunft noch viel Spannung und Erwartung offen.

Mit Willi Balanjuk (A la Carte,...), Walter Kutscher (Unser Wein, Kutschers Kostnotizen,...), Rüdiger Pröll (Vinaria,...), Peter Weirather (Tiroler Tageszeitung und Vorarlberger Nachrichten,...) – der sogar mehr als 1000 km Autofahrt für diese Verkostung auf sich genommen hat – und Johann Werfring (Wiener Zeitung,...), waren sich alle einig, dass die Rebsorte mehr als nur historische Bedeutung in Zukunft haben könnte – Hofrat Dipl.Ing. Dr. Reinhard Eder als Direktor des LFZ Klosterneuburg war so wie die anwesenden Journalisten verschiedener „Georgirebe-affinen“ Medien beeindruckt.

Trotz vollem Terminkalender hat auch der Bürgermeister der Freistadt Eisenstadt – Thomas Steiner die Einladung zur Verkostung angenommen und zu diesem Erfolg gratuliert – und auch gleich das Versprechen abgegeben, dass die Freistadt Eisenstadt dieses Projekt weiterhin unterstützen wird.

Dr. Regner (Rebgenetiker und Wissenschaftler) und Hans Moser („Pflegevater“ der St. Georgener Rebe und Önologe des Vereins zur Kultivierung der St. Georgener Rebe) blicken zuversichtlich in die Zukunft und werden dieses Projekt zu weiteren Erfolgen führen.

Zu guter Letzt: Heuer werden wieder mehr als 500 Reben von der Rebschule Scheiblhofer in Andau im Versuchsweingarten in St. Georgen ausgepflanzt – damit wird die genehmigte Anzahl von 1000 Rebstöcken innerhalb von nur 3 Jahren erreicht werden – die erste größere Weinernte ist somit bald zu erwarten.

Weiters sucht der Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe noch Reben-Paten, die durch Ihre kleine Unterstützung in Zukunft viele Vorteile „genießen“ können!

Infos: www.georgirebe.at

Das Bildmaterial ist im © von rauchpower und mit freundlicher Genehmigung für Ihre Berichterstattung zur Verfügung gestellt worden!

Der Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe

Obfrau
Adelheid Hahnekamp

Obmannstellvertreter
Hans Moser

Obmannstellvertreter
Christian Zechmeister

St. Georgen, 21. Feber 2014