

Das mütterliche Geschmacksbild des Veltliners

Im Jahr 2000 wurde in St. Georgen bei Eisenstadt die Mutterrebe des Grünen Veltliners entdeckt, die nach ihrem Fundort „St. Georgener Rebe“ benannt wurde.

Am 20. Februar 2014 fand am Langenzersdorfer Versuchsgut Götzhof des Lehr- und Forschungszentrums Klosterneuburg die Verkostung des ersten Weins, der aus Trauben dieser Mutterrebe produziert wurde, statt.



Verkostung der beiden ersten Weine aus der St. Georgener Urrebe am Langenzersdorfer Versuchsgut Götzhof. Foto: Berni Rauchbauer

Wenn hierzulande unter Weinkennern vom „Veltliner“ die Rede ist, dann ist klar, dass es sich nicht um den Roten, Frühroten, Brauen, Weißroten oder Silberweißen Veltliner handelt, sondern um die wichtigste Reb- und Weinsorte der Alpenrepublik, nämlich um den Grünen Veltliner. Schon seit Jahrhunderten ist diese früher unter dem Namen „Grüner Muskateller“ bekannte Sorte in Österreich heimisch. Die Großväter heutiger Winzer bezeichneten den daraus gewonnenen Wein schlicht als

„Muschkatöler“, ebenso wie er heute salopp „Veltliner“ genannt wird. Die Abstammung des Grünen Veltliners war bis vor kurzem nur zum Teil erforscht. Während nämlich der Traminer als die eine Elternsorte feststand, war die zweite Elternsorte unklar. Licht ins Dunkel brachte schließlich ein Rebfund des Heimatforschers Michael Leberl, der im Jahr 2000 in der sogenannten Viehtrift in St. Georgen bei Eisenstadt einen völlig verwilderten Rebstock aus Kaisers Zeiten ausfindig machte. Der Rebe auf die Spur gekommen war Leberl im Zuge der Recherchen für die

700-Jahr-Feier von St. Georgen, als er sich an eine alte Überlieferung erinnerte, wonach sich früher Viehhirten zur Herbstzeit an den Früchten der schon damals bemerkenswerten alten Rebe gelobt hatten. Mehr war bis dahin nicht bekannt. Nach mehreren Anläufen war es Leberl gelungen, am St. Georgener Hetscherberg, in der Viehtrift, die gesuchte Rebe inmitten einer urwaldartigen Vegetation zu lokalisieren.

In weiterer Folge hatten Untersuchungen des Rebgenetikers Ferdinand Regner vom Lehr- und Forschungszentrums Klosterneuburg ergeben, dass Leberl der Fund der seit langem gesuchten zweiten Elternsorte des Grünen Veltliners gegliückt war. Die genetische Übereinstimmung bei den Sorten Grüner Veltliner und „St. Georgener Rebe“ (wie das Methusalemgewächs als bald genannt wurde) konnte an allen 19 Chromosomen wissenschaftlich zweifelsfrei bestätigt werden. Mittlerweile ist klar, dass es sich bei der „St. Georgener Rebe“ um die „Mutterrebe“ des Grünen Veltliners handelt.

Nach ihrer Entdeckung wurde die urwaldartig verwilderte Rebe von dem St. Georgener Winzer Hans Moser umsichtig betreut und aufgepäppelt. Um den Fortbestand abzusichern, wurden Edelreiser entnommen und vermehrt. Mittlerweile gibt es einen burgenländischen Versuchswingarten in St. Georgen mit rund 600 Weinstöcken der St. Georgener Rebe. Zudem befinden sich am niederösterreichischen Versuchsgut Götzhof 20 Rebstöcke.

Im Herbst 2013 war zwar erst ein kleiner Teil der Rebstöcke in Ertrag, aber zumindest konnte aus den wenige Kilogramm geernteten Trauben am Götzhof im Rahmen einer Mikrovvinifikation zwei Weine gekeltert werden, die nun vom „Verein zur Kultivierung der St. Georgener Urrebe“ einer kleinen Schar von Weinfachleuten präsentiert wurden. Eine größer angelegte Verkostung war freilich noch nicht möglich, denn insgesamt waren nur 3,25 Liter Rebsaft vorhanden.

Im St. Georgener Weingarten waren am 30. September 2013 zwei Kilogramm Trauben mit 16,7 Grad KMW geerntet worden. Der daraus gekelterte Wein präsentierte sich betont knackig-frisch, aromatisch, mit Anklängen nach grünen Äpfeln und Kräuterwürze. Winzer Hans Moser erklärte, dass mit der Lese nicht länger zugewartet werden konnte, weil ansonsten durch Wespenfraß die geringe Erntemenge allzu sehr gefährdet gewesen wäre.

Ohne Aufbesserung konnte die am 24. September 2013 am Versuchsgut Götzhof mit einem Mostgewicht von 19 Grad KMW geernteten 3,8 Kilogramm Weintrauben verarbeitet und vinifiziert werden. Obwohl die feuchte Herbstwitterung zu Botrytis und einer damit einhergehenden Geschmackskomponente geführt hatte, zeigte sich die Weinprobe doch mit Komplexität



St. Georgener Traube. Foto: Versuchsgut Götzhof

und einer gewissen Tiefe, die Aromen tendierten teils in die gelbfruchtige Richtung, teils machten sich wiederum Apfelnoten bemerkbar, das Säuregerüst erwies sich als aufrecht. Freilich lässt diese erste aus Mikrovvinifikation gewonnene Weinprobe auf künf-

tige Entwicklungen in punkto Potenzial noch keine eindeutigen Schlüsse zu. Einerseits spielte das Wetter nicht wirklich mit und andererseits sind die Reben noch nicht gut im Boden verwurzelt (besonders im kargen St. Georgener Boden wird das eben seine Zeit brauchen). Immerhin zeigte die Verkostung aber, dass in dem einen Falle ein knackig-frischer Weinstil, wie er hierzulande vielfach geschätzt wird, möglich ist und dass andererseits auch eine Ausrichtung mit mehr Komplexität funktioniert.

Von ihrer Beschaffenheit her ist die St. Georgener-Traube kompakter, dichtbeeriger und schmäler als die Grüner Veltliner-Traube. Gemeinsam ist den beiden Gewächsen ihre Anfälligkeit gegenüber Pilzkrankheiten, was aber in beiden Fällen durch entsprechenden Spritzmitteleinsatz kontrollierbar ist. Man darf gespannt sein, ob künftig durch entsprechende Selektionen im Falle der St. Georgener-Traube (in wünschenswerter Weise) Lockerbeerigkeit zu erzielen ist. Auf alle Fälle hat die Pflanze ihren historischen Stellenwert. Wie Ferdinand Regner prognostiziert, wird ihr zumindest auch regionale Bedeutung zukommen. Die von den St. Georgener Winzern angestrebte Zulassung als Qualitätsweinsorte gilt laut Regner als so gut wie sicher. ┘



Die im Jahr 2000 inmitten urwaldartiger Vegetation entdeckte Mutterrebe des Grünen Veltliners wurde von der burgenländischen Landesregierung zum Naturdenkmal erklärt. Foto: Verein zur Kultivierung der St. Georgener Urrebe