DIE ENTDECKUNG

St. Georgener-Rebe aus dem Burgenland

AUTOR: RUDOLF KNOLL

St. Georgener Rebe (Foto: Ferdinand Regner/Wikipedia)

Es ist ein besonderes Kapitel zum Thema Rebsorten, geschrieben in Österreich, genau genommen im Burgenland am Neusiedlersee. Hier wurde vor gut zehn Jahren eine lang gesuchte Mutterrebe der klassischen Sorte Grüner Veltliner entdeckt, von der bis dahin nur der „Vater“ Traminer bekannt war. Der Elternteil von Österreichs Hauptsorte hat sich eigenständig beachtlich entwickelt…

n TV-Krimis werden wir oft damit konfrontiert, dass eine DNA-Analyse einen Hinweis auf einen Täter oder Opfer gibt. Aber derartige Analysen gibt es auch in anderen wissenschaftlichen Bereichen, zum Beispiel in der Rebforschung. Hier wurden schon viele „Eltern“ von Rebsorten entlarvt. Die Ergebnisse haben dazu beigetragen, dass ganze Kapitel in der Fachliteratur eigentlich als Fakes bezeichnet werden können. In der Regel haben Rebsorten auch Vater und Mutter durch natürliche Kreuzungen. So weiß man – um nur ein Beispiel zu nennen - inzwischen, dass Cabernet Sauvignon ein Kind von Cabernet Franc und Sauvignon Blanc ist.

Einen recht spektakulären Fall kann Österreich seit einigen Jahren vorweisen. Hier ist bekanntlich Grüner Veltliner die mit Abstand wichtigste Sorte, mit einer Fläche von mehr als 14 500 Hektar. Die Rebenforschung in Klosterneuburg konnte schon vor vielen Jahren feststellen, dass ein Elternteil der Traminer ist, eine Sorte, die bei vielen klassischen Reben diese Funktion hat. Aber wer war der zweite Elternteil, in diesem Fall die Mutter? Es sah schon fast danach aus, als ließe sich diese nie benennen – bis ein Heimatforscher im Jahr 2000 in einem verwilderten Gestrüpp in einem hügeligen Gelände auf den Fluren von St. Georgen in der Nähe von Eisenstadt einen offenbar uralten Rebstock ausmachte, der keine Trauben trug. Er stand in einer Flur abseits von alten Rebanlagen, in denen sich einst die Reblaus ausgetobt hatte, sodass der Stock vom Schädling verschont blieb. Dass es noch solche Reb-Überbleibsel aus dem 19. Jahrhundert gab, wurde gelegentlich berichtet, aber nicht weiter verfolgt. Doch in diesem Fall gab es Leute, die einen Riecher hatten, dass es sich bei dem verkrüppelten Stock um eine bedeutende Entdeckung handeln könnte. So wurden Gescheine der offenbar widerstandsfähigen Pflanze der Rebforschung zur Verfügung gestellt. Bald darauf machte es in Klosterneuburg „Bingo“.

Der fehlende Elternteil des Grüner Veltliner war gefunden!

Das Einzelstück, das in den Jahren darauf klassisch vermehrt wurde, machte natürlich neugierig auf Ergebnisse, die zunächst wenig aufschlussreich waren. In den Jahren 2013 und 2014 konnten durch Mikrovinifikation gerade 1,5 und 6 Liter gewonnen werden. Aber seitdem lieferte der frisch angelegte Weingarten auf einem St. Georgener Hang immer mehr Trauben (die Reben-Vermehrung wurde von den Mitgliedern eines eigens gegründeten Vereins zur Kultivierung der St. Georgener Rebe finanziert). Winzer Hans Moser aus Eisenstadt kümmerte sich als „Pflegevater“ um die Nachkommen des Ur-Rebstocks und deren Weine. Die Pflanze selbst war zu diesem Zeitpunkt längst Naturdenkmal und war durch eine Umzäunung gegen Vandalen geschützt (2001 hatte sie tatsächlich eine idiotische Säge-Attacke überleben müssen).

Die Qualität des Weines aus der Veltliner-Mutter steigerte sich von Jahr zu Jahr. Klar und würzig ist über 2016 festgehalten. Mineralisch und straff wirkt der 2017er, mit angenehmer Würze gefiel 2018. Der 2019er war schon ein richtig guter, rassiger Wein mit viel Nerv, der aufzeigte, dass es lohnend ist, die Rebe weiterzuvermehren. So etwas sprach sich natürlich herum in der Weinszene, sodass immer mehr Winzer ein „Will ich auch haben“ signalisierten und ihr Interesse anmeldeten. Und weil 2020 und 2021 nach dem vorher ständig sanften Anstieg der Qualität einen richtigen Format-Sprung in Stilistik, Aromatik und Komplexität machten, war es klar: Man musste die Sorte der Branche zur Verfügung stellen. 2021, ausgebaut im großen Eichenfass und im Edelstahl, ließ mit einem feinen Pfefferl im Aroma viel Grüner Veltliner durchschnuppern, präsentierte sich im Geschmack ausgesprochen würzig und bekam inzwischen auch hervorragende Bewertungen bei Verkostungen. Vielleicht wird sich in den Folgejahrgängen auch „Mutter“ Traminer im Aroma mehr in den Vordergrund spielen. Aber sicher ist, dass es sich bei dieser Sorte wohl um eine echte Bereicherung im Sortenspiegel handelt. Im Ausbau wird es mit der Zeit neue Varianten geben. Die letzten Jahre pflegte Hans Moser eine Kombination mit großem Holzfass und Stahl. Längerfristig können die beteiligten Winzer einem Terroir-Charakter nachspüren, der keineswegs einheitlich sein soll.

Dafür werden auch die Winzer sorgen, die gewillt sind, diese Mutterrebe anzupflanzen. Gut ein Dutzend haben sich bislang registrieren lassen. Sie werden erst in einigen Jahren mit Weinen dieser Sorte auf den Markt kommen. Es sind Namen darunter, die zur österreichischen Spitze gehören, etwa aus dem nahen Rust im Burgenland die Güter Ernst Triebaumer und Günter Triebaumer, aus Donnerskirchen Andy Liegenfeld, aus Gols von der anderen Seite des Neusiedlersee Gernot Heinrich, aus der Wachau Rainer Wess sowie diverse Weinvierteler Winzer. Der Jahrgang 2022 bekommt Zeit zur Reife im Tank und im Holz (aus St. Georgener Eiche) und wird wohl erst im Herbst 2023 abgefüllt. Zuletzt gesucht wird noch ein neuer, griffiger Name für die Sorte, der auch international verständlich ist. Aber auf dem Etikett soll Herkunft der St. Georgener-Rebe nicht unterschlagen werden.

Verkauft wird der aktuelle Wein aus 2021 bei einigen Handlungen in Innsbruck, Rust, Purbach und Eisenstadt sowie im Weingut von Hans Moser in Eisenstadt-St. Georgen (Flasche für moderate 13,80 Euro). Deutsche Händler haben die Sorte noch nicht für sich entdeckt …

Winzer Hans Moser (Foto: Bernhard Rauchbauer)