

Das Relikt

Ampelographie, die Rebsortenkunde, ist jetzt nicht unbedingt das, was man einen „Thriller“ nennen würde. Die Story um einen einzigen uralten Rebstock, der das letzte Zeugnis der Herkunft des Grünen Veltliners ist, brennt aber definitiv ...

TEXT VON FLORIAN HOLZER · FOTOS VON INGO PERTRAMER

Malerisch liegt er da, der Weingarten. Tausend Stock in vier Reihen, Ried Viehtrift, perfekte Südwest-Exposition, sehr viel Abstand zu den nächsten Anlagen, wunderschöner Blick auf den Gegenhang Ried Kogel und dahinter den kleinen Weinbauort St. Georgen. Alle Weingärten rundherum akkurat gepflegt, die Vegetation an ihren Rändern fast ein bisschen mediterran anmutend, niedere Eichen, Buschwerk. Aber keiner dieser akkuraten Weingärten ist so wie dieser eine, und das vermeint man ihm irgendwie anzumerken. Denn kein anderer Weingarten wurde aus den Edelreibern eines einzigen Stockes gezogen – des letzten Stockes seiner Art über eine Zeit von mindestens vierhundert Jahren.

Und seit vorigem Sommer, als der 2015er Jahrgang dieses Weingartens erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wurde, gibt es ihn wieder. Den Wein einer Rebsorte, die zwischenzeitlich „St. Georgen“ genannt wurde, einen Wein, den man seit mindestens vierhundert Jahren nicht mehr kosten konnte. Da kann einem so ein Schluck schon Respekt einflößen.

Aber der Reihe nach: Dr. Ferdinand Regner, Leiter der Abteilung für Rebenzüchtung an der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, entdeckte schon in den 90er Jahren mit der sogenannten „Mikrosatellitentechnik“, quasi einer DNA-Erkennungsmethode (wird in der Kriminalistik ebenfalls eingesetzt), zahlreiche Elternschaften von Rebsorten. So zum Beispiel jene des Chardonnays (Heunisch x Pinot), des Sylvaners (Traminer x Österreichisch Weiß), des Rieslings (Heunisch x Traminer-Klon x Wildrebe), des Neuburgers (Roter Veltliner x Sylvaner) und noch einiger anderer Sorten. Beim Grünen Veltliner, dessen Herkunft stets rätselhaft war – man wisse „wenig Konkretes, und das Wenige ist auch teilweise falsch“, etwa die Herkunft aus Oberitalien oder dass ihn schon römische Kaiser getrunken hätten –, konnte Dr. Regner die Elternschaft allerdings nie ganz klären: Der Traminer als ein Elternteil stand fest, der andere wurde in der Veltliner-Familie (Roter, Brauner Veltliner ...) vermutet, beziehungsweise wurde befürchtet, dass es sich um eine längst verschwundene Sorte handeln könnte.

Womit Dr. Ferdinand Regner gar nicht so falsch lag, wie sich herausstellen sollte.

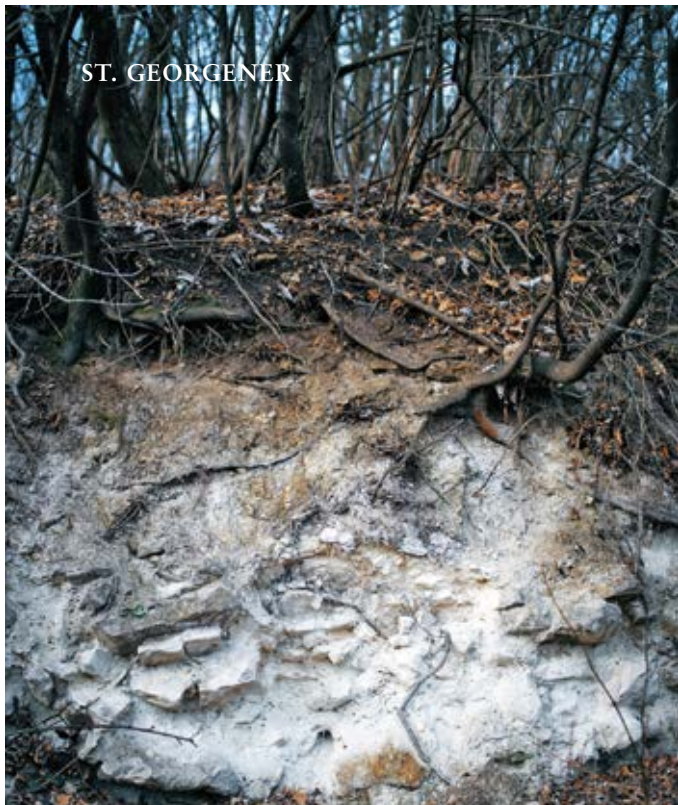
Szenenwechsel, St. Georgen am Leithagebirge, Ende der 90er Jahre. Ein paar alte Männer, die in ihrer Kindheit noch als Hirten gearbeitet hatten, erzählen dem Dorfhistoriker Michael Leberl vom Verein „Dorfblick“, dass es in der Ried Viehtrift am Waldrand verwilderte Weinstöcke gegeben habe, von deren süßen Beeren sie damals immer genascht hätten. Leberl

machte sich auf die Suche und fand nach zwei Jahren einen wuchernden Hagebuttenbusch, in dem sich ein paar dünne Zweigerln mit winzigen, daumennagelgroßen Blättchen versteckten – ein uralter, verwilderter Weinstock in seinen letzten Zügen. Der Fund freute den Dorfhistoriker, man fotografierte den als Rebstock kaum zu erkennenden Methusalem, schließlich wurde gerade „700 Jahre St. Georgen“ gefeiert, da kam so ein „ältester Weinstock“ gerade recht. Was man da gefunden hatte, ahnte freilich noch niemand ...

Die Jahre vergingen, man versuchte zwar, die Rebsorte des Stockes zu eruieren, kam aber nicht so recht weiter, das Interesse verblasste. Erst 2005, als der Stock bei einer Rodung fast endgültig vernichtet worden wäre, übernahm Winzer Hans Moser das Ruder, sein Vater Hans Moser senior übernahm die Pflege der alten Pflanze. Der Stock wurde freigelegt, um wieder an Licht zu kommen, abgestorbene Teile wurden entfernt, eine stützende Konstruktion errichtet. Und Hans Moser forschte. Er fand heraus, dass die Fläche, auf der dieser ominöse Stock gefunden wurde, nachweislich seit dem Jahr 1580 nicht mehr mit Wein bepflanzt war, vielleicht sogar länger, ältere Dokumente wurden bei einem Brand des Eisenstädter Stadtarchivs vernichtet. Das heißt also, dass der Stock zum Zeitpunkt seines Fundes mindestens 420 Jahre alt war. Und das heißt auch, dass er über 420 Jahre nicht nur Kriege, Waldbrände, Wildverbiss, Trockenheit und Starkfröste überlebt hat, sondern auch den echten und falschen Mehltau und vor allem die Reblaus. Bei jüngsten Untersuchungen stellte sich sogar heraus, dass der Ur-Stock völlig virusfrei ist, was bei alten Stöcken eine extreme Seltenheit darstellt. Was alles miteinander nach einem veritablen Wunder der Natur klingt, erklärt sich Hans Moser mit dem Umstand, dass die Ried Viehtrift extrem heiß und trocken ist, der Pilzdruck daher gering; und dass der

2015 gab's die erste „richtige“ Ernte des Versuchswingartens der St. Georgener Rebe in der Ried Viehtrift. 2013 und 2014 waren aber auch schon ein paar Trauberln dran, die man „mikrovinifizieren“ konnte – ein Schatz, dem man seinen Wert gar nicht so ansieht.





Boden an diesem Standort sandig ist – eine der wenigen Voraussetzungen, um die Reblaus zu überleben; und dass ihn der Verwuchs durch Gestrüpp letztlich vor Mensch und Tier schützte.

Das heißt, allein die Existenz dieses Stockes war schon eine Sensation, die Hans Moser schließlich dazu veranlasste, Rebholz-Abschnitte noch einmal zur Analyse einzusenden.

Es war im Jahr 2006, „und da ist in wenigen Stunden sehr viel passiert“, erinnert sich Hans Moser: Seine Großmutter erzählte ihm an diesem Tag davon, dass sie früher den Grünmuskateller so gemocht hätte (eine Sorte, von der man heute auch nicht mehr genau weiß, welche das eigentlich war, Grüner Veltliner oder ein Vorläufer?), der frühere Hirtenjunge, heute Baggerfahrer, fuhr an ihm vorbei, und dann traf er auch noch den Dorfhistoriker Michael Leberl. Lauter Omen, denkt Hans Moser heute, und schließlich kam an diesem Tag die Nachricht von Ferdinand Regner: Bei dem Rebstock handelt es sich um die verschwundene Eltern-Sorte des Grünen Veltliners! Sensation.

Jetzt hieß es handeln. Man beschloss zuerst Geheimhaltung des Ergebnisses für drei Jahre, und in dieser Zeit Erforschung und Versuch, das Rebmateriale virusfrei zu vermehren. Im August 2009 wurde dann auf einer Pressekonferenz bekannt gegeben, was man entdeckt hatte, die Sache war damit öffentlich, man kümmerte sich um Sondergenehmigungen für eine Versuchspflanzung und bot Stock-Patenschaften für deren Finanzierung an. Alles lief soweit ganz gut, allerdings musste man feststellen, dass viel Aufmerksamkeit offenbar auch kriminelle Energie freisetzt: Schon 2009 wurden von Unbekannten Triebe abgeschnitten, und im Winter 2010/2011 musste Hans Moser senior bei einer Kontrolle feststellen, dass tat-



Li.: der pure Kalk St. Georgens, hier fühlt sich Veltliners Mutter wohl; Mitte: Winzer Hans Moser mit dem Fass aus eigener Eiche – hier soll die St. Geogener Rebe reifen; re.: er, der uralte Stock

sächlich jemand den Ur-Stock umgeschnitten hatte. „Das waren unglaublich dumme Menschen“, so Moser. Die Story vom „Attentat“ ging jedenfalls um die ganze Welt, sogar die *NYT* und die *Washington Post* brachten die Meldung. Das Überleben des Rebstocks schien ungewiss, aber letztlich überstand der Stock auch diesen Vandalenakt, trieb im Frühling 2011 neu aus, und das zum vielleicht 420sten Mal...

2012 wurden die ersten 400 Stöcke gepflanzt, 2013 und 2014 die paar Kilo Trauben aus den Versuchspflanzungen in Klosterneuburg und in St. Georgen separat mikroviniert – 1,5 Liter vom 13er, 6 Liter vom 14er –, und zwar effektiv auf den letzten Tropfen, „jeder Schlauch wurde mit Gummiwalzen ausgedrückt“, verrät Hans Moser. Die winzigen Fläschchen mit den ersten Tropfen dieses Weins seit der Zeit, als Francis Drake seine erste Weltumsegelung beendete, verstaubt Hans Moser heute in einem schlichten Karton. Der 2015er erbrachte dann schon 480 Kilo, sprich 300 Liter, und auch die ruhten nicht in einem Schrein oder so, sondern in einem klassischen Mini-Stahltank. Im Sommer und anlässlich der „VieVinum“ wurde der Wein dann offiziell vorgestellt, ein konservativ ausgebauter, geschmeidiger, fülliger Wein mit weicher Säure und zarten Gerbstoff-Anklängen, irgendwo zwischen Rotem Veltliner und Neuburger angesiedelt, von grünem oder welchem Muskateller auch immer jedenfalls keine Spur. „Der Wein hat nicht nur historische Bedeutung“, meint Hans Moser stolz, „er schmeckt auch. Und wäre es ein Klescher



DIE JUNKERWIRTE HABEN IHN!

Bei einem JUNKERWIRT bekommt man einfach mehr. Bei ihm stehen Ihnen zumindest drei unterschiedliche Sorten Junker zur Wahl. Zusätzlich bietet er auch ein Gericht oder ein vollständiges Menü an, das gut zu Steirischem Junker passt.



www.steirischerjunker.at • www.facebook.com/steirischerjunker

geworden, hätte er zumindest historische Bedeutung.“ Ein interessanter Aspekt ist zweifellos der Umstand, dass der St. Georgener zwar eine geringe titrierbare Säure aufweist, aber dennoch einen niedrigeren pH-Wert hat, „eine Rebe für wärmere Zeiten oder Regionen“. Das bestätigte sich übrigens auch mit dem – durch Frost leider stark dezimierten – Jahrgang 2016, der sich einerseits komplexer als der 15er zeigt, andererseits wieder ein interessantes Wein- und Äpfelsäure-Verhältnis aufweist.

Die Hälfte des 15ers ging an die Reb-Paten, die andere kommt ins Archiv, aus den Trebern wurde Grappa gebrannt. Der nächste Schritt sei nun, die St.-Georgen-Rebe in den österreichischen Rebkataster zu bekommen – eine unendlich mühsame, mehrstufige Prozedur, derer sich die Weinbauschule Eisenstadt angenommen hat –, und danach die Rebe in unterschiedlichen Terroirs auszuprobieren. Was gefühlsmäßig schneller gelingen könnte als bei den diversen resistenten Piwi- oder anderen Neuzüchtungen. Und wenn es erst einmal ein paar Hektar gibt, man ein bisschen Erfahrung gesammelt hat und nicht mehr um jede Beere bangen muss, kann er ja vielleicht auch etwas extravaganter ausgebaut werden als derzeit bei Hans Moser. Sein mittelfristiges Ziel für diese Rebsorte: Ausbau im Fass aus eigenem Holz vom Leithaberg. Das Fass dafür gibt es schon.

So unglaublich die Geschichte klingen mag, sie wiederholte sich laut Ferdinand Regner in den vergangenen Jahren. So wurde in den 90er Jahren in der Bretagne ein uralter Stock einer unbekannteren Sorte entdeckt, die sich 2009 durch Gen-Untersuchung als die verschollen geglaubte Muttersorte des Merlot herausstellte. Insgesamt fünf Stöcke wurden in der Region, in der Weinbau schon vor über 200 Jahren aufgegeben wurde, noch gefunden, man verlieh der Sorte den Namen Magdeleine Noire des Charentes. Und auch die rätselhafte Muttersorte des Blauen Portugiesers und des Blaufränkisch konnte 2016 gentechnisch in der sogenannten „Blauen Zimmettraube“ erkannt werden, die zwar noch nicht völlig verschwunden, aber auch nur mehr sehr selten anzutreffen ist. Nachdem diese Sorte aus der slowenischen Untersteiermark stammt, weiß man nun endlich, woher Portugieser und Blaufränkisch höchstwahrscheinlich stammen.

Aber wie auch immer, der alte Stock wurde einstweilen umzäunt und zum Naturdenkmal erklärt, weiterführende Forschungen und genetische Vergleiche brachten noch keine weiteren Verwandtschaften zutage, der Stock dürfte somit ein Unikat sein. Die alte Hutweide rundherum ist mittlerweile auch geschützt, gilt als wichtiger Standort für wilde Orchideen. Wirkt also, als könnte der St. Georgener Methusalem, der letzte Mohikaner – der jetzt, nachdem er seine Gene weitergegeben hat, Schutz und Obsorge genießt – in Ruhe „alt“ werden. —

- | | |
|---|--|
| Cafe & Wein
8323 St. Marein bei Graz
www.cafe-wein.at | Gasthof Weninger
8341 Paldau
www.gh-weninger.at |
| Steiermarkhof
8052 Graz
www.steiermarkhof.at | Wurzingnerhof
8410 Wildon
www.wurzingnerhof.at |
| Gasthof-Restaurant Kalteis
3204 Kirchberg/Pielach
www.kalteis.at | St. Georgener Wirtschaft
8413 St. Georgen a.d. Stiefing
www.st-georgener-wirtschaft.at |
| Villa Seilern - Vital Resort
4820 Bad Ischl
www.villaseilern.at | Hotel-Restaurant Staribacher
8430 Leibnitz
www.staribacher.at |
| Hotel Restaurant Kaiserhof
5081 Anif
www.kaiserhof-anif.at | Wirtshaus Steirerkeller
8452 Großklein
www.steirerkeller.ist-cool.at |
| Restaurant Forellenhof
6105 Leutasch
www.forellen-hof.at | Hotel Restaurant Weinlandhof
8462 Gamlitz
www.weinlandhof.at |
| Weingasthof Grafl
7022 Schattendorf
www.weingasthof-grafl.at | Siebingnerhof
8481 Siebing
www.siebingnerhof.at |
| Gasthaus Alte Münze
8010 Graz
www.altemuenze.at | Schnattl's Restaurant
8522 Gross St. Florian
www.schnattl.at |
| Café perla nera
8054 Graz
www.centerwest.at/
CafePerlaNeraCenterWest.htm | Gasthaus-Pension Zum lustigen Steirer
8600 Bruck/Mur
www.lustigersteirer.at |
| Alpengasthof am Schöckl
8061 St. Radegund bei Graz
www.alpengasthofamschoeckl.at | Restaurant Exporier
8790 Eisenerz |
| Wirtshaus Zum Bergler Schlössl
8093 St. Peter am Ottersbach
www.bergler-schloessl.com | Wirtshaus, Vinothek Stifterl
8813 St. Lambrecht
www.stifterl.com |
| Bartholomäer Kirchenwirt
8113 St. Bartholomä
03123 37877
www.der-hochzeitswirt.at | Kaufmann & Kaufmann
9500 Villach
www.kauf-mann.at |
| Gasthof Pension Kulmberghof
8330 Gossendorf
www.kulmberghof.at | Wirtshaus „Zur Reblaus“
8481 Weinburg
www.wirtshaus-zurreblaus.com |
| | Gasthaus Fürndörfler
8151 Hitzendorf
www.gasthaus-fuendoerfler.businesscard.at |