

Das Potenzial des Roten Veltliners

Die Slow-Food-Community „Roter Veltliner Donauterrassen“, eine Vereinigung engagierter niederösterreichischer Biowinzer, ist angetreten, um das Image einer autochthonen österreichischen Sortenrarität ins rechte Licht zu rücken.

Jens Priewe, international renommierter Weinautor aus München mit sehr guter Kenntnis der österreichischen Weinbauverhältnisse, erklärte kürzlich, dass er den Roten Veltliner „für einen der interessantesten, ja zukunftssträchigsten Weißweine des Landes“ halte. Seit rund zwei Jahrzehnten haben etliche niederösterreichische Winzer des oberen Donauraumes ihren Fokus auf diese Sorte gerichtet und deren Potenzial aufgezeigt.

Die Sortenrarität, deren Hauptanbaugebiet am Wagram östlich von Krems liegt, die aber auch in Bereichen des Kampstals, des Kremstals und vereinzelt im Weinviertel sowie in Wien angebaut wird, war in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg eine Zeit lang, wie es den damaligen Weinbauverhältnissen entsprach, mittels entsprechender Klone als Massenträger forciert worden, worunter deren Ruf nachhaltig Schaden genommen hat. Josef Mantler aus Gedersdorf



Zum Verein „Roter Veltliner Donauterrassen“ zählen Winzer mit sehr guter Reputation.
V.l.n.r.: 1. Reihe: Toni Soellner, Fritz Salomon, Karl Fritsch, Martin Obenaus, 2. Reihe: Josef Mantler, Moritz Hausdorf 3. Reihe: Josef Bauer, Michael Mehofer, Paul Schabl, Hans Czerny. Foto: Johann Werfring



Hans Czerny, Obmann des Vereins „Roter Veltliner Donauterrassen“. Foto: Johann Werfring



Die Weißweinsorte Roter Veltliner hat auch punkto Klimawandel ihre Vorzüge. Foto: Hans Czerny

war lange der einzige, der mit seinen Qualitätsbemühungen zumindest in engeren Kennerkreisen dem Roten Veltliner die Ehrenrettung beschied. Ab Mitte der 1990er-Jahre begannen auch weitere Kollegen von ihm sich ernsthaft mit der Sorte auseinanderzusetzen.

Im Laufe der beiden vergangenen Dezennien schafften es etliche Akteure wie Sepp Mantler (Sohn des erwähnten Qualitätspioniers), Josef Fritz aus Zausenberg, der mit 11 Hektar heute über die größte Roter Veltliner-Anbaufläche verfügt, Franz Leth und Hans Czerny aus Fels am Wagram, Toni Söllner aus Gösing sowie Karl Schuster aus Großriedenthal, sich mit hochwertigen Roten Veltlinern einen Namen zu machen und mit ihnen in renommierten Weinguides wie jenen von Falstaff und Vinaria hohe Punktwertungen zu erzielen. Auf diese Weise vermochten sie den Roten Veltliner – zumindest in Kennerkreisen – zusehends in die Riege der angesehenen Donauweine zu hieven.

Seit vorigem Jahr bemüht sich die zehnköpfige Slow-Food-Community „Roter Veltliner Donauterrassen“ gemeinschaftlich um die Imagepflege des Roten Veltliners. Um den Roten Veltliner fit für die Zukunft zu machen, werden in jedem Weingut ausgewählte, besonders vitale Stöcke mit lockerbeerigen, dunkelroten Früchten selektioniert und vermehrt. „Eine besondere Stärke des Roten Veltliners ist seine vielfältige Ausprägung, weshalb wir nicht bloß einen oder zwei vorteilhafte Klone forcieren wollen, sondern es soll jedes Mitgliedsweingut seine eigene Hoflinie selektionieren“, sagt Vereinsobmann Hans Czerny vom Weingut Wimmer-Czerny in Fels am Wagram. Es resultiere daraus auch eine beachtliche geschmackliche Vielfalt. Der Wein weist, wie Burgunder, kein primäres Bouquet, sondern zarte Anklänge nach Marzipan, Schwarzbrot oder Maroni auf, zuweilen tritt ein Hauch von Beerenaromatik hinzu.

Der ehemals als Massenträger verschriene Rote Veltliner müsse, so Czerny, auf den richtigen Böden (vor allem auf Löss oder Schotter) in den richtigen Lagen (nämlich im oberen Hangbereich) angebaut werden. Nur so könne er zur optimalen Form auflaufen. Biologische Bewirtschaftung sei für die Sorte vorteilhaft, weil dadurch den Pflanzen ein „gesunder Stress“ bereitet werde, wodurch die von Natur aus vorhandene Wüchsigkeit in Grenzen gehalten werde. Weingärtnerisch

seien dennoch aufwendigere Maßnahmen erforderlich als bei den meisten anderen Sorten, jedoch zahle es sich aus, die damit verbundenen Mühen auf sich zu nehmen.

Die neue Winzervereinigung hat sich vor allem den Erhalt, die Pflege und die Weiterentwicklung der Sorte Roter Veltliner zum Ziel gesetzt. Sämtliche Betriebe wirtschaften biologisch und verpflichten sich zu Handlese und verringerten Erträgen. Die Weinbereitung erfolgt mit Spontanvergärung, ohne „Aufbesserung“ und unter Verzicht von tierischen Schönungsmitteln.

Eine Besonderheit der Sorte ist der Umstand, dass die Säure in Jahren mit Hitzeperioden nicht derart markant absackt wie etwa beim Grünen Veltliner, wodurch Roter Veltliner-Anbau auch im Hinblick auf den Klimawandel seine Vorteile hat. Infolge der Färbung ihrer Früchte halte die Sorte generell viel Sonne und UV-Licht aus, sie sei auch in hohem Maße trockenheitstolerant, sagt Hans Czerny. Während es noch im Jahrzehnt von 1970 bis 1979 bloß drei Jahrgänge gab, die klimatisch für Roten Veltliner vorteilhaft waren, gab es im Jahrzehnt von 2010 bis 2019 gleich in sieben Jahren hervorragende Anbaubedingungen. „Stehen die Reben auf einem geeigneten Grund und handelt es sich um einen optimalen Klon, so fallen Rote Veltliner auch dann dicht und extraktreich aus, wenn sie einen moderaten Alkoholgehalt haben“, bringt Hans Czerny einen weiteren Vorzug der Sorte auf den Punkt. ┘

Roter Veltliner Fels am Wagram

*Weingut Wimmer-Czerny, Fels am Wagram
12,5 Vol. % Alk., 5,2 g/l Säure,
1,5 g/l Restzucker, Preis: 9,80 Euro*

Einladendes hellfruchtiges Bouquet, ein Hauch Marzipan, zarte Blütenhoniganklänge, hintennach auch Pfirsicheinsprengsel, erfrischende Zitrusnote, stimmige Säurepikanz, sehr facettenreich, saftig und trinkvergnügend, gutes Volumen, schöner Schmelz, gelbfruchtig im Abgang.