

# Code Red

## Die Mission

### Roter Veltliner

13 Winzer vom Wagram sitzen an einer Tafel im „Gut Oberstockstall“ und diskutieren leidenschaftlich. Es geht um existenzielle Fragen rund um die Rebsorte Roter Veltliner. Wie läuft die Lese ab? Wie kann garantiert werden, dass ein fairer Preis erzielt wird? Von welchen „Klonen“ ist überhaupt die Rede? Unter den Weinbauern sitzt auch Helmut Hundlinger, der Leiter des **Slow Food Conviviums Waldviertel**. Er ist nicht ohne Grund mit von der Partie. Immerhin sind diese Winzer gerade dabei, den Roten Veltliner zum Presidio-Projekt innerhalb der *Slow Food*-Stiftung für biologische Vielfalt zu machen. Damit wird die Rebsorte auf eine Stufe mit (derzeit) 17 anderen Weinen gestellt, für deren Schutz sich *Slow Food* einsetzt. Dabei geht es um die Sicherung der Sorte, um höchste Qualität und den Erhalt des Handwerks.

Text und Fotos von Jürgen Schmücking



#### Herkunft und Familiengeschichte

Ende letzten Jahres brachten Willi Klinger (damals Chef der ÖWM) und Karl Vocelka (vino-philer Historiker) das Buch „Wein in Österreich“ auf den Markt. Nachdem der Wälzer als Standardwerk der heimischen Weingeschichte positioniert wird, liegt es auf der Hand, dort zu starten. Und dieser Start offenbart gleich die erste Überraschung. Wer in Österreich Weinseminare besucht, lernt den Roten Veltliner als seltene autochthone (also regionale) Rebsorte des Wagram kennen. Jedenfalls findet man diese Information in sämtlichen Skripten und Büchern. Für dieser Art sozialisierte und ausgebildete Sommeliers und Experten muss der erste Satz im Abschnitt über den Roten Veltliner fast wie ein Druckfehler wirken: „Die historisch wichtigste Rebsorte für den pannonischen Raum war zweifelsohne der Rote Veltliner.“ Das sitzt. Die wichtigste Rebsorte?? Im pannonischen Raum?? Das sind gleich zwei Aussagen in

**Einsatzbesprechung der Roten Brigade vom Wagram. Hans Czerny aus Fels (Mitte, roter Pullover) trommelte die Truppe zusammen. Sie kämpft für den Erhalt des Roten Veltliners und hat sichtlich Spaß daran.**

einem Satz, die diametral dem widersprechen, was aktuell gelehrt wird.

Eine eingehende Recherche bestätigt das allerdings. Die historischen Wurzeln des Roten Veltliners liegen weit im Osten. Genauer gesagt, im slawischen Siedlungsgebiet am Rande des pannonischen Beckens bis hin zum östlichen Kaukasus. Angebaut wurde die Rebsorte von Slowaken, Kroaten und mährischen Slowenen. Viel blieb von dieser Verbreitung allerdings nicht übrig. In ihrer Rebsorten-Enzyklopädie spricht Jancis Robinson von einer kleinen Fläche in Ungarn, etwas mehr in der Slowakei. Auch in Tschechien gibt es noch ein paar Rebstöcke. Der Wagram ist sozusagen das Refugium für den Roten Veltliner.

Eine Frage, die auf der Hand und österreichischen Weinfreunden auf der Zunge liegt, ist das Verhältnis zum Grünen Veltliner, immerhin der bedeutendsten Rebsorte des Landes. Sind sie Geschwister? Ist der eine ein Elternteil des anderen? Hatten beide einmal was mit dem Traminer? Rebsorten-Gossip im Seitenblicke-Format. Aber die Ampelogra-

fie, die wissenschaftliche Rebsortenkunde, stellt hier unmissverständlich klar: Es gibt kein wie immer geartetes Verwandtschaftsverhältnis zwischen dem Grünen und dem Roten Veltliner. Ein wenig wie bei uns (Menschen). Im Zillertal gibt es viele Fankhausers, im Montafon jede Menge Sutterlüttys und Moosbruggers und im Ausseerland mehr Schlömmers als sonst in Österreich. Bei den Rebsorten taucht immer wieder ein Veltliner auf. Aber auch, wenn es zwischen dem Grünen und dem Roten keine (nachweisbare) Verbindung gibt, ist der Rote Veltliner ein echter Familienrebstock. Er gilt als Urrebe und Elternteil für eine ganze Reihe nicht unbekannter österreichischer Rebsorten: Frühroter Veltliner, Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler.

#### Das Einsatzkommando

Die Winzer, die sich zusammengefunden haben, um den Roten Veltliner zu retten, sind eine illustre Schar. Rädelführer der Truppe ist Hans Czerny vom Familienweingut Wimmer-Czerny in Fels am Wagram. Ein Demeter-zertifizierter Bio-Pionier, bei dem die Rebsorte traditionell eine große Bedeutung hat. Wie groß diese Bedeutung ist, belegt das



„Wir werden  
in Turin sein und  
die Terra Madre  
und den Salone del Gusto  
rocken.“

Hans Czerny

folgende Zitat aus der „Allgemeinen Wein-Zeitung“ aus dem Jahr 1895: *Der Rebensatz ist fast durchgehends der rothe Veltliner, hier allgemein als Rothmuscateller bezeichnet, eine Rebensorte, welche einen kräftigen starken, süßigen Wein erzeugt, aber in der Blüthezeit sehr empfindlich ist, durch Spätfrost leicht geschädigt wird und vielfach vom Ausreisen oder Abfallen der Blüthe und Beeren leidet, wodurch öfters die gesammte Lese bedeutend vermindert wird; theilweise, wenn auch in geringerer Ausdehnung, ist auch die grüne Veltliner Traube hier vertreten und in reinen Sätzen angebaut.*

Vor allem der letzte Satz zeigt, wie stark sich die Situation zugunsten des Grünen Veltliners verändert hat. Mit dabei sind auch das Weingut Mantlerhof sowie Daniela Vigne und Toni Soellner – Betriebe bzw. Betreiber, die sich um den Roten Veltliner sehr verdient gemacht haben. Toni Soellners „Irden“ ist mittlerweile eine Ikone und eine Zierde seiner Art. Ebenso wie der Rote Veltliner „Reisenthal“, der vor allem bei der Verkostung älterer Jahrgänge zeigt, wie

groß das Potenzial des Weines ist. Das können übrigens auch die Weine von Stephan Mehofer vom Neudeggerhof. Im vergangenen Jahr hat das Weingut zu einer Vertikalverkostung von Roten Veltlinern aus den letzten fünfundzwanzig Jahren eingeladen. Für Weinfreunde ein doppelt seltenes Vergnügen: die rare Rebsorte einerseits, längst vergessene Jahrgänge andererseits. Es war eine Verkostung mit einigen Überraschungen, 1994 zum Beispiel:

Der Wadenthal „Wagramer Selection“ mit kaum 12% Alkohol (wie oft am Neudeggerhof) überzeugte als eleganter, filigraner Wein mit Noten von Bergamotte und Waldhonig. Es war ein warmes Jahr, und trotzdem blieb der Wadenthal schlank und straff. 2014 hingegen war eher kühl. Der Wein bekam dadurch ein kühles, aber geschärftes Profil. Orangen (immer wieder in der Beschreibung von Roten Veltlinern genannt), Quitten und Quittenkäse, Ringlotten, Nektarinen und ja, auch gelber Paprika. Die Verkostung

**Die Stufen der Erkenntnis. Essenzielle Fragen verlangen harte Verhandlungen. Wenn es um Fragen der Vermarktung, des Schwefels oder die Form der Bewirtschaftung geht, sind die Bio-Winzer kompromisslos.**



„Der Rote Veltliner hat ein unfassbares Potenzial. Im Alter wird er zur Schönheit.“

Stephan Mehofer



dieser alten Jahrgänge zeigt vor allem eines: Der Rote Veltliner hat das Zeug, im Alter zuzulegen. Und er ist jede Mühe wert, geschützt zu werden.

### Das Programm

Presidi-Projekte, früher hießen sie Förderkreise, wurden ins Leben gerufen, um gefährdete Produkte, Produktionsweisen und einzigartige Regionen zu bewahren. Hier geht es also nicht ausschließlich um die Rebsorte Roter Veltliner. Es geht auch um das Handwerk seiner Herstellung. Ist die begehrte *Slow Food*-Schnecke erst einmal an der Flasche angebracht, werden die Winzer gemeinsam auftreten; auf Messen und bei *Slow Food*-Veranstaltungen. Dabei sind sie nicht alleine. Die Arche des Geschmacks umfasst derzeit 17 Weine. Aus Österreich ist außerdem noch der Wiener Gemischte Satz im Rennen. Ein legendäres Presidio mit

Pionier-Charakter. Deutschland ist mit dem Birnensekt von der Champagner-Bratbirne vertreten und Georgien mit seinen robusten Weinen aus der Amphore. Abgesehen von je einem Wein aus Frankreich, Spanien und Nordmazedonien ist der Rest der Arche fest in italienischer Hand: der Zibibbo aus Kalabrien, Vin Santo aus dem umbrischen Tiber-Tal und die herrlich straffen und mineralischen Weine aus der Mini-Lage Carema nahe Turin. Diese Weine haben, so verschieden sie sind, ein paar Dinge gemeinsam: Sie sind selten und stehen unter Druck, sie werden handwerklich und mit hohem persönlichen Einsatz der Winzer produziert. Und sie sind gut. Unglaublich gut. 🍷

Die Bandbreite ist enorm: von jungen Winzern mit Elan und neuen Ideen bis hin zu den erfahrenen Masterminds des Roten Veltliners. Der Wagram ist das Kompetenzzentrum dieser Rebsorte, und *Slow Food* macht es „amtlich“.