

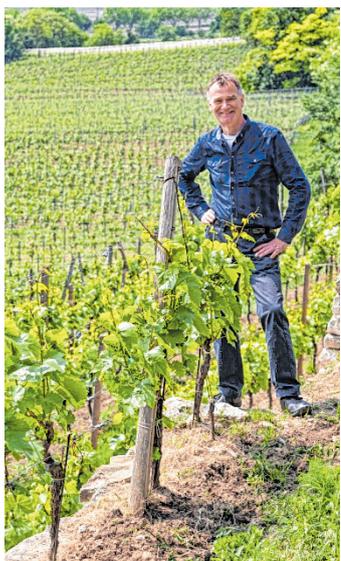
# Weingärten sind Generationenprojekte

Mit alten Rebsorten und mehreren Rebselektionen rüstet sich Winzer Josef Umathum gegen den Klimawandel.

Von Peter Weirather

Der Klimawandel stellt Winzer vor große Herausforderungen. Vor allem stellt sich die Frage, welche Rebsorten Zukunft haben. Viel diskutiert wird derzeit über pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI-Sorten). Es handelt sich um Neuzüchtung, die nur ein geringes Maß an Pflanzenschutz brauchen. Auf einem hohen Qualitätsniveau kann aber bisher keine der PIWI-Sorten mit traditionellen Sorten mithalten.

Eine andere Möglichkeit ist, das Rebmateriale entsprechend zu selektionieren. Ein langfristiges Projekt. Josef Umathum, Winzer in Frauenkirchen und einer der re-



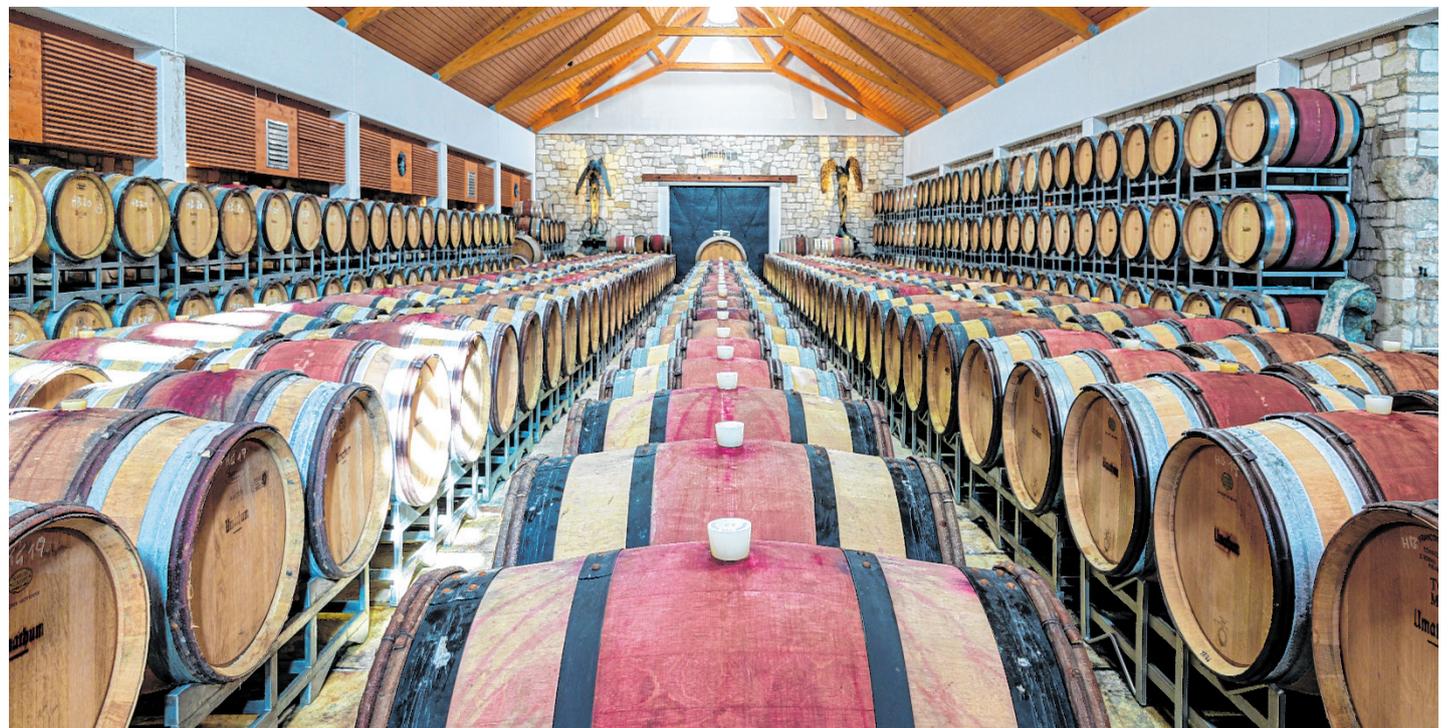
Josef Umathum in seinem Terrassenweingarten in Jois. Foto: Weirather

nommiertesten am Ostufer des Neusiedlersees, hat bereits 1989 mit einer eigenen Rebselektion begonnen. „Die Natur hat ein Gedächtnis, Pflanzen merken sich kühle Winter und heiße Sommer, sie stehen in enger Verbindung mit ihrem Umfeld. Und Pflanzen passen sich im Lauf der Zeit an die Gegebenheiten an, die einen mehr, die anderen weniger“, erklärt Umathum.

## Suche nach den besten Rebstöcken

Deshalb ist es das Ziel sich Rebstöcke auszusuchen, die am besten den heutigen und bestenfalls zukünftigen Anforderungen entsprechen und diese zu vermehren. Das Prinzip ist uralte, allerdings haben sich die Anforderungen geändert. So waren Winzer von mehreren Jahrzehnten noch an einer frühen Reife interessiert, heute ist es umgekehrt. Was einfach klingt braucht jede Menge Zeit, rund 15 Jahre.

Zuerst sucht man das Idealbild einer Sorte, z.B. kleine Beeren mit dicken Schalen, Lockerbeerigkeit, geringer Ertrag, späte Reife, geringere Zuckerwerte und höhere Säure, mit geringem pH-Wert, Resistenz gegen Pilzkrankheiten und natürlich ganz entscheidend ein guter Geschmack. „Mit dieser Vorstellung geht man knapp vor der Vollreife durch einen möglichst alten



Obwohl Umathum jede Menge Barriques einsetzt, sind nur wenige davon neu und die Weine in keiner Weise holzlastig.

Foto: Weirather

Weingarten (denn dieser hat schon ein Langzeitgedächtnis) und markiert diejenigen Rebstöcke, die diesem Ideal am nächsten kommen“, beschreibt der Burgenländer den ersten Schritt.

Im Jahr danach wiederholt man den Durchgang und begutachtet dabei nur die markierten Reben. Ist das Urteil positiv bleibt die Markierung, ansonsten wird sie entfernt. Nach mindestens fünf Jahren sollten von ursprünglich 100 markierten etwa 30 übrigbleiben. Diese Stöcke werden nun im Labor auf mögliche (Virus)

Erkrankungen analysiert. Aus diesen Mutterpflanzen werden dann Setzlinge gezogen, jeweils an die 50 Stück, die nach weiteren drei Jahren die ersten Trauben liefern.

## Wiederbelebung des Lindenblättrigen

Nach insgesamt 15 Jahren hat man dann eine tolle Auswahl an Pflanzen als Basis für neue Rebanlagen. „Für die Zukunft besteht also durchaus mit den bestehenden heimischen Sorten noch Potential“, ist Umathum überzeugt.

Umathum hält aber auch Ausschau nach anderen Rebsorten. Eine traditionsreiche und früher im Burgenland heimische Rebsorte hat es ihm angetan. Harslevelü, der Lindenblättrige, ist eine der wichtigen Sorten für Tokajer. Umathum baut ihn seit 2010 trocken aus und will die Tradition neu beleben. Er darf ihn allerdings nur als Tafelwein kennzeichnen.

Doch die erste Geige spielen ohnehin die Rotweine. Seit vielen Jahren berühmt ist Ried Hallebühl. Wohl einer der besten Zweigelt über-

haupt. Umathums Weine sind zudem noch feiner und eleganter geworden und heben sich deutlich von den meist üppigeren Varianten der Umgebung ab.

## Wein aus Österreich

17. April 2021  
Sonderthema

Herausgeber und Medieninhaber:  
Schlüsselverlag J. S. Moser GmbH; Sonderpublikationen, Leitung: Frank Tschoner;  
Redaktion: Peter Weirather.  
Verkauf: verkauf@tt.com  
Anschrift für alle: 6020 Innsbruck,  
Brunecker Straße 3, Postfach 578,  
Telefon 050403 - 1543.