

Zartrote Schönheit vom Wagram

Die Weinregion Wagram liegt vor den Toren von Tulln und Klosterneuburg. Auf mächtigen Lössterrassen wächst dort die rare Rebsorte Roter Veltliner und erlebt derzeit eine Renaissance.

PETRA BADER

Toni Söllner und Daniela Vigne, Winzer aus Gösing, lieben den Roten Veltliner. Er läuft in ihren Weingärten zur Hochform auf. Die Sorte gilt als „die“ Spezialität der Weinregion Wagram. Die vielseitige Diva unter den Weißweinträumen will aber umsorgt, gehegt und gepflegt werden. Mit dem Aufkommen des Grünen Veltliners verlor sie fast ihre Bedeutung. Winzer wie die Söllners bemühen sich seit etlichen Jahren wieder sehr um sie. 2011 wurde sie von Slow Food als besonders schützenswert in die Arche des Geschmacks zur Erhaltung alter Pflanzensorten aufgenommen.

Mit dem Grünen Veltliner hat der Rote übrigens nur den Namen gemein. Verwandt sind die beiden nicht. Einer der Vorfahren des Roten Veltliners ist wahrscheinlich der Traminer. Das erklärt auch die oft blumigen Anklänge im Duft. Die Bandbreite seiner Aromen geht von Apfel über Kernobst bis hin zu exotischen Komponenten. Manchmal ist eine Spur Mandel dabei. Die Farbe der Beerenschalen ist bei guter Reife ein leuchtendes Kupferrot, aber der gekelterte Wein bleibt selbst bei langem Maischekontakt weiß. Hochwertige Rote Veltliner haben ein großes Lagerpotenzial und sind je nach Ausbauart hervorragende Speisenbegleiter. Leichte Weine passen perfekt zur klassischen österreichischen Küche. Für asiatische oder Cross-over-Gerichte eignen sich üppige, leicht süße Vertreter.

Die Geschichte des Winzers Toni Söllner ist ziemlich eng mit dem Roten Veltliner verbunden. Heute blickt er auf 25 erfolgreiche, aber nicht immer einfache Jahre zurück. 1989 stieg er in den elterlichen Betrieb ein. Fünf Jahre später entschloss er sich, biologisch zu arbeiten. Nach einer dreijährigen Umstellungsphase wurde das Weingut biozertifiziert. „Wir haben in der ersten Zeit ordentlich Lehrgeld bezahlen müssen. Auch beim Roten Veltliner. Unsere Trauben waren durch die synthetischen Mittel so verwöhnt, dass sie Zeit gebraucht haben, wieder selbst aktiv zu werden“, erzählt Söllner. Heute arbeitet er biodynamisch nach den Lehren des Anthroposophen Rudolf Steiner und in einem autarken Kreislauf am Hof.

Vergangenes Jahr haben die Söllners beispielsweise begonnen, den Treibstoff für die Traktoren selbst herzustellen. Dazu werden Sonnenblumen angebaut. Eine alte, dafür perfekte Sorte hat der Winzer auf Empfehlung des deutschen Imkerverbands gefunden. „Heute werden fast nur noch Hybridsorten verwendet, die eigentlich keine Pollen mehr haben. Für uns sind Bienen aber auch ein wichtiger Teil der intakten Natur“, betont Söllner. Die Sonnenblumenkerne presst er am Hof selbst. Das Öl dient seinen Traktoren als Treibstoff.



Daniela Vigne und Toni Söllner bemühen sich seit vielen Jahren um die kapriziöse Rebsorte Roter Veltliner.

BILD: SNIINGO DERSCHMIDT

Die Motoren ließ er dafür eigens umrüsten. Den Pressrückstand verwendet man in der Biomasseheizung.

Der Betrieb umfasst heute 15 Hektar Weingärten. Daneben gibt es eine stattliche Fläche an Ackerland, Wald und Biotopen. Neben ihm, seiner Frau Daniela, Sohn Julian, Söllners Bruder und den Eltern arbeiten zwei fest angestellte Mitarbeiter mit. Zehn Prozent Rotwein und 90 Prozent Weißwein werden gekeltert. Hauptrebsorte ist der Grüne Veltliner. Sehr viel Wein geht in den Export. Aber auch in Österreich gibt es seit Jahren treue Kunden, die Söllners besonderen Stil zu schätzen wissen. Denn bei ihm gibt es keine Weine vom Reibrett, sie verkörpern vielmehr Authentizität und Eigenständigkeit.

Über seine besondere Beziehung zur schwierigen Traube erzählt der Weinbauer: „Mich hat die Sorte schon als Kind fasziniert.“ Seine Augen leuchten. „Allerdings braucht man auch gute Nerven für den Roten Veltliner.“ Er sei im Weingarten recht kapriziös. Auf fruchtbaren Böden wachse er zu stark und bei viel Menge entstehe nur dünner Wein. Wichtig sei ein gut durchlüfteter, schottriger Untergrund. Die Lage darf nicht zu kühl sein. Die Söllners haben 1995 für die Aussaat von Junganlagen Rebmaterial aus eigenen Beständen selektioniert. Das Ergebnis sind heute Trauben, die lockerbeerig und daher wenig anfällig für Botrytis (der Schimmelpilz ist nur für edelsüße Weine erwünscht) sind.

Das Weingut Söllner produziert drei verschiedene Rote Veltliner. Der leichteste trägt den Namen des Ortes, „Gösing“. Der zweite stammt von den

sandigen, schottrigen Lössterrassen der Lage „Berg Eisenhut“. Als dritter Wein hat der „Irdn“ eine Sonderstellung. Er entsteht aus den besten Trauben. Die Hälfte wird klassisch als Most vergoren. Der zweite Teil vergärt auf der Maische. Beides wird dann zusammengefügt und in glasierten Steinzeugbehältern ausgebaut. Dazu passend wird der Wein in dunkle Steinflaschen abgefüllt. Er punktet durch enormen Charakter, hat Duftnuancen von kandierten Früchten, blumigem Grüntee und eine zarte Kräuterwürze. Gibt man ihm Luft in einer Karaffe, blüht er zu einem echten Statement für die Region auf.

Das Weinbaugebiet Wagram liegt um Tulln und Klosterneuburg an der Donau auf einer bis zu 40 Meter hohen Geländestufe aus Löss. Diese mächtige Schicht hat sich aus eiszeitlichen Ablagerungen des zurückweichenden Urmeeres gebildet. Der Name der traditionsreichen Region lässt sich bis ins zwölfte Jahrhundert zurückverfolgen und ist seit 2007 wieder Wagram. Zwischenzeitlich hieß sie laut Weingesetz Donauland. Das Klima ist pannonisch geprägt. Ein Wechselspiel von heißen Sommertagen und kühlen Nächten begünstigt die Ausprägung der Frucht in den Trauben. Hauptrebsorte ist der Grüne Veltliner, aber auch Riesling, Zweigelt und Burgundersorten wachsen hier sehr gut. Eine Riege von enorm qualitätsorientierten Winzern trägt das Gesicht des Gebiets positiv nach außen. Bekannte Namen sind neben Söllner Frisch, Ott, Leth, Fritz, Wimmer-Czerny und Ehmoser. Wichtigste Orte sind Feuersbrunn, Fels, Kirchberg, Großriedenthal und Gösing.



Bei richtiger Reife leuchten die Beerenschalen der Rebsorte Roter Veltliner kupferrot.

BILD: SN/PETRA BADER

TIPPS IN DER REGION WAGRAM

Essen – Trinken – Schlafen

Alter Winzerkeller

Rosspatz 1
3470 Kirchberg am Wagram
www.alterwinzerkeller.at
Denkmalgeschütztes Presshaus, das geschmackvoll zu einer Pension umgebaut wurde.

Gut Oberstockstall

Oberstockstall 1
3470 Kirchberg am Wagram
www.gutoberstockstall.at
Legendäres Restaurant der Familie Salomon mit klassischer Küche und schöner Weinkarte.

Vinothek Weritas

Marktplatz 44
3470 Kirchberg am Wagram
www.weritas.at
Stimmiges Konzept aus Restaurant, Weinbar und Kostmöglichkeit der Weine von 50 Wagramwinzern.

Bio-Weingut Söllner

Hauptstraße 34
3482 Gösing am Wagram
www.weingut-söllner.at
Authentische Bioweine in Bestform, die Weine sind auch für Veganer geeignet.



DIE REISE ZUM WEIN

Kommen Sie dort an, wo unser Wein zuhause ist. Das neue Online-Portal der Weinwelt mit allen Weinbaugebieten und Weingütern, den besten Weinen und Vinotheken, den gemütlichsten Unterkünften und wirklich guten Heurigen. Die besten Tipps für Ihre Reise zum Wein!
www.österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN

