

Wein aus den Bergen

Im Tiroler Oberland sprießen wieder die Rebstöcke. Mit ersten Erfolgen: ein **Nordtiroler Chardonnay** von internationalem Format. Der Massenmarkt ist allerdings kein realistisches Ziel.

→ VON STEFFEN ARORA

In der Jugend sind es die Weiberleut, dann kommt die Jagd und im Alter der Wein.“ So beschreibt Arnold Happacher seinen Werdegang vom Hoteller zum Hobbywinzer.

Der 68-Jährige baut auf fast 900 Meter Seehöhe, in Tarrenz im Tiroler Oberland, Wein an. Happacher ist einer der Pioniere und Wegbereiter der Weinbaurenaissance, die derzeit in Nordtirol passiert. „Ich war keineswegs der Erste in Tarrenz, der seinen eigenen Wein gekeltert hat. Das hat schon vor 20, 25 Jahren in den Privatgärten begonnen“, stellt er klar. Doch Happacher gilt als Hauptinitiator der „Freien Weinbauern Tiroler Oberland“ und der „Weinbruderschaft Gurgital“. Jene beiden Vereine, die das Comeback der Rebstöcke im Gebirge fördern.

Dem Weinbau hatte in Nordtirol Tradition. Schon die Römer sollen vor gut 2000 Jahren in den Alpen gekeltert haben. Die erste urkundliche Erwähnung Nordtiroler Weine datiert aus dem Jahr 869. In der Gegend um Imst zeugen Flurnamen wie „Weinberg“ oder „Weinleiten“ von der Winzerhistorie.

Aufgrund klimatischer Veränderungen und besserer Verkehrswege, über die der Rebensaft angeliefert werden konnte, verschwanden die letzten Weinbauern Nordtirols jedoch vor

Arnold Happacher gilt als einer der Väter des Nordtiroler Weinbooms.

88 11/09/09



Rebstock – einer seit Jahrhunderten in der Gegend heimischen Frühburgunderrebe – wirft sein Weinberg pro Jahr ab. Der Winzer aus Leidenschaft ist zufrieden: „Ich bin nicht auf Verkauf aus, ich verkoste lieber selbst.“

Burgunder im Kalkboden. Wenige Kilometer weiter, am Fuße des Tschirgant, gegenüber dem Eingang zum Öztal, keltert seit zwölf Jahren Elisabeth Saumwald und Peter Zoller echten Nordtiroler Wein. Was mit 90 Rebstöcken „rund ums Haus“ begonnen hat, ist heute eine Versuchsanlage mit knapp 4000 Stöcken. Wie Arnold Happacher haben auch Saumwald und Zoller den Weinbau anfangs als Hobby betrieben. „Wir wollten ausprobieren, welche Rebsorten für die klimatischen Bedingungen in Nordtirol besonders geeignet sind“, so Elisabeth Saumwald.

Burgunderreben erwiesen sich als ideal im kalkhaltigen Boden. Daneben bauen sie auch Müller-Thurgau, Zweigelt und Pinot Noir an. Das Tschirgantmassiv mit seinen riesigen Felsflächen, an dessen Fuß sich die Weinberge des Paares befinden, beschert das perfekte Mikroklima. „Viel Sonne, die gespeicherte Wärme vom Fels sowie der große Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht schaffen Verhältnisse

ähnlich denen in der Südsteiermark“, sagt Saumwald. Die warmen Herbstwochen ermöglichen zudem eine späte Lese, meist erst gegen Ende Oktober, was der Qualität zuträglich ist. Mit ihrem Nordtiroler Chardonnay schafften Saumwald und Zoller das Kunststück, einen Weißwein von internationalem Format zu keltert. Seit dem Vorjahr trägt er das Gütesiegel „Qualitätswein“.

Der Tiroler Weinexperte und Sommelier Egon Mark ist voll des Lobes für den Oberländer Wein: „Der Chardonnay von Saumwald und Zoller kann sich mit denen der Topwinzer messen.“ Abgesehen von derartigen Einzelerfolgen glaubt Mark aber nicht daran, dass der kommerzielle Weinbau in Nordtirol Zukunft hat. Es fehle an geeigneten Anbauflächen: „Ein kommerzielles Weingut startet bei mindestens drei bis vier Hektar, das sind rund 10.000 Rebstöcke.“ Zudem, so Fachmann Mark, fehle es an der nötigen Infrastruktur, um die Weine im Keller fachgerecht auszubauen.

Probieren nur vor Ort. Elisabeth Saumwald und Peter Zoller haben ihren Bestand im Vorjahr auf gut 4000 Rebstöcke erhöht und wollen 2010 mit dem Weinverkauf beginnen. Derzeit kann der Tropfen aus Nordtirol nur direkt vor Ort im Ausschank oder bei Verkostungen genossen werden. Doch eine Zukunft als Vollerwerbwinzerin hält auch Saumwald für unrealistisch: „Wir werden sicher nie Supermärkte beliefern können. Aber wir hoffen, zumindest die Kosten in absehbarer Zeit über den Verkauf decken zu können.“ Im Endeffekt, so die Winzerin, werde Wein aus Nordtirol eine Rarität bleiben.

INFO

NORDTIROLER WEIN

Zoller-Saumwald: Im Weingarten Zoller-Saumwald in Haiming werden für Gruppen ab zehn Personen Führungen durch die beiden Weingärten, inklusive Verkostung der hauseigenen Qualitätsweine, angeboten. www.zoller-saumwald.at

Weinbruderschaft Gurgital: Weinliebhaber und Hobbywinzer halten in Tarrenz regelmäßig Ordnenstreffen ab. www.weinbruderschaft-gurgital.at

Weingut Isser: Ihr Rebensaft führt das Siegel Qualitätswein und wird in vielen Gaststätten Thaur geführt. Kontakt: Weingut Isser, Solegasse 25, 6065 Thaur.

Zirler Weinhof: Er gilt als ältester genutzter Weinberg Tirols und steht im Besitz von Gernot Langes-Swarovski. Auf gut 1,5 Hektar werden vor allem Zweigelt und Blauer Portugieser produziert.

Ist etwa gar der Klimawandel schuld am Comeback der Tiroler Rebstöcke?

rund 150 Jahren. Ob das Comeback der Rebstöcke, das sich derzeit im Oberland abzeichnet, mit dem neuerlichen Klimawandel zusammenhängt, traut sich zwar niemand zu bestätigen. Doch Fakt ist: Der Weinbau in Tirol boomt.

Wein als Hobby. Zum einen als Hobby passionierter Weinliebhaber wie Arnold Happacher. Rund um sein Hotel stehen dicht an dicht die Rebstöcke. Die Hanglage in Richtung Südwest bietet ideale Bedingungen für die auf schmalen Terrassen angepflanzten Stöcke. 220 Stück davon hat er, die er mit Hingabe hegt: „Der Wein ist wie ein Kind, er braucht viel Pflege und Zuspruch.“ Arnold Happachers Ausbeute ist bescheiden. Gut 200 Flaschen Rotwein der Sorten Regent und „Alter