

## Ihr Glück wächst an der Rebe

Die Winzer-Familie Zoller-Saumwald aus Haiming steht kurz vor einer reichen Ernte. Und ist davon überzeugt, dass sich Tirol auch als Land der Weinberge etablieren wird.



Ein Sommer wie dieser! Elisabeth und Peter Zoller-Saumwald in ihrem 1,5 Hektar großen Weingarten am Fuße des Tschirgants. Foto: Siller

Foto: REDAKTION

Von Kathrin Siller

Haiming – Auf diese Weinsaison werden Elisabeth und Peter Zoller-Saumwald wohl mehr als nur ein Gläschen trinken. Denn ihre erste große Ernte Mitte Oktober steht kurz bevor. Den Hang, den sie vor vier Jahren mit Tausenden Rebstöcken bepflanzt haben, wird heuer für viele Liter erlesenen Wein sorgen. Und der Sommer war vielversprechend. „Die Blüte fand zwei Wochen früher als normal statt. Die derzeitige Wärme tut den Reben gut, weil die Säure, die im nassen Juli ausgebildet wurde, in Zucker umgewandelt werden kann“, freut sich Elisabeth, während sie einen Rebstock von trockenen Blättern befreit, damit die Sonne jedes Fleckchen Grün erreicht.

Was sich heute so perfekt präsentiert, ist die Frucht harter Arbeit, für die die beiden ihre gesamte Freizeit opfern. Denn hauptberuflich arbeiten die größten Weinbauern Nord- und Osttirols als Lehrer und wurden schrittweise zu Parttime-Winzern. Landwirtschaftlich vorbelastet sind Zoller-Saumwalds allerdings schon seit der Kindheit: Elisabeths Familie hatte in Niederösterreich eine Nussbaumschule, Peters Eltern besaßen eine kleine Landwirtschaft in Haiming.

Begonnen hat alles mit hundert Rebstöcken, die das Paar rund um sein Haus kultivierte. Zwanzig bis dreißig Liter Wein warf der Minigarten pro Jahr ab. Doch mit den ersten Schlücken des eigenen Rebensafts kamen die Haiminger auf den Geschmack. 2003 pachteten sie ihr erstes Feld, 2007 ein zweites, heuer folgte ein drittes – als Spielwiese für Sortenversuche.

Bei diesen Versuchen kristallisierte sich etwa heraus, dass sich früh reifende Sorten – Pinot Noir, Chardonnay und die unkomplizierteren Sorten Zweigelt und Müller Thurgau – auf den Oberländer Hängen besonders wohl fühlen.

„Unsere Böden sind denen in Burgund sehr ähnlich: durchlässig, mit einem hohen Kalkanteil. Mit ihrer Hauptwurzel gehen die Pflanzen bis zu zehn Meter in die Tiefe, wo sie eine hohe Mineralität vorfinden“, erklärt Peter, mittlerweile Obmann des Tiroler Weinbauverbandes, und verweist auf eine Winzerweisheit: „Der Wein sollte alles kriegen, aber schwer rankommen.“ Als klimatischer Bodyguard hat sich der Tschirgant erwiesen: Er strahlt nicht nur Wärme ab, sondern schützt im Winter auch vor allzu kaltem Wind. Nicht zuletzt hat der Klimawandel für den Weinbau in Tirol sein Gutes.

In wenigen Jahren ist der Zoller-Saumwald'sche Weinstockbestand auf 5500 Stück angewachsen. „Normalerweise wirft ein Rebstock ein Kilo Frucht ab, genug für etwa eine Flasche Wein. Wir werden heuer 1500 Flaschen abfüllen, weil wir den Ertrag bewusst reduziert haben. In fünf Jahren sollen es 5500 sein“, wagt Peter einen hoffnungsvollen Blick in die Zukunft. Die starke Nachfrage können die Weinkenner schon jetzt nicht mehr befriedigen, und das obwohl ihr Wein mit zehn bis zwölf Euro pro Flasche eher hochpreisig ausfällt.

Qualität sei schließlich der springende Punkt, sagen Elisabeth und Peter, die für ihr großes Hobby weder Kosten noch Mühen scheuen: Den Keller ihres Hauses haben sie ausgebaut, dort wird ihr Wein produziert, abgefüllt und gelagert. Winzerreisen, Kurse an der Südtiroler Fachschule für Weinbau Laimburg und eine Ausbildung an der Weinakademie in Rust sorgen für lückenloses Know-how. „Schließlich müssen wir unser Produkt auch sensorisch einschätzen können.“ Am meisten Stunden verbringen die beiden aber in ihren Weingärten: „Wir kümmern uns schließlich um jeden Rebstock persönlich.“

Tiroler Tageszeitung, Printausgabe vom Di, 30.08.2011