

Für Peter Zoller bedeutet das Produzieren von Wein Hobby und Leidenschaft zugleich.

THEMA: GENUSS

# OBERLÄNDER CHARDONNAY

Peter Zoller und Elisabeth Saumwald aus Haiming produzieren ihren eigenen Wein. Ihr Weinbaubetrieb zählt zu den größten in Nordtirol und darf für einige seiner Weine sogar die Bezeichnung „Österreichischer Qualitätswein“ verwenden.

WORT PAUL SALCHNER | BILD MICHAEL RATHMAYR

Peter Zoller und Elisabeth Saumwald aus Haiming haben sich einen Lebensraum erfüllt. Im Ortsteil Magerbach betreiben sie zwei Weingärten mit rund 3000 Weinstöcken. Damit zählt das Paar zu den größten Weinbauern Nordtirols. „Begonnen hat alles im Jahr 1997, als wir die ersten 100 Weinstöcke rund um unser Haus pflanzten. Nur drei Jahre später konnten wir schon unseren eigenen Chardonnay verkosten. Er schmeckte uns sehr gut, mit der Ausbeute von 50, 60 Litern waren wir ebenfalls zufrieden und das bestärkte uns weiterzumachen“, blicken die beiden auf ihre Anfangsjahre als Weinbauern zurück.

Wer in Tirol an Weinbau denkt, hat dabei wohl Südtirol vor Augen, wo südlich von Brixen die Weinberge das Landschaftsbild prägen. Dass auch nördlich des Brenners lange Zeit Wein angebaut wurde, wird oftmals vergessen. Aus alten Urkunden und Rechnungen weiß man, dass der Weinbau in Nordtirol mindestens bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht. Als besonderer Förderer des mittelalterlichen Weinbaus gilt Kaiser Maximilian I.: Auf seine Anregung hin entstanden Weingärten in der Nähe der Martinswand in Zirl und auf den sonnigen Hängen unterhalb des Thaurer Schlosses (heute eine Ruine). Einerseits wollte man näher an der Quelle sein und sich andererseits hohe Kosten durch Transport und Zölle ersparen. Zu Zeiten Kaiser Maximilians I. dürfte es in Nordtirol etwa 60 Hektar Weingärten gegeben haben. Aufgrund des sonnigen Klimas wurde im späten Mittelalter auch Wein im heutigen Innsbrucker Stadtteil Hötting angebaut, der damals noch eine eigene Gemeinde war.

### Ende des Weinbaus

Über die Qualität des mittelalterlichen Nordtiroler Weins gibt es keine direkten Überlieferungen. Allerdings steht der heute gängige Familienname Sauerwein in Zusammenhang mit dem Weinbau in Zirl und Hötting und diente damals als Spott-

name für sauren Wein. Im Innsbrucker Stadtteil Hötting erinnert noch der Sauerweinweg an die Zeit des Weinbaus. Ob allerdings der Nordtiroler Wein tatsächlich nicht besonders schmeckte, ist nicht überliefert.

Wohl wegen mangelnden Fachwissens und des Beginns einer „kleinen Eiszeit“ um 1700 sowie der damit verbundenen kühleren Temperaturen verschwand der Weinbau in Tirol. Versuche, ihn wiederzubeleben, gab es danach immer wieder, allerdings waren sie von geringem Erfolg gekrönt. Die letzten Weinbauern, die in Nordtirol im größeren Stil Wein angebaut haben, gaben dies vor rund 150 Jahren auf. Eine Wiedergeburt erlebte der Nordtiroler Weinbau schließlich im 20. Jahrhundert, bedingt wohl auch durch den Klimawandel und den damit verbundenen höheren Durchschnittstemperaturen.

### Richtige Weinbauern

Die beiden Hobbyweinbauern Peter Zoller und Elisabeth Saumwald haben sich nach den ersten Erfolgen ständig weitergebildet. Neben vielen Weinreisen und dem intensiven Studium von Fachliteratur besuchten sie die Weinakademie in Rust im Burgenland und einige Seminare an der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Laimburg in Südtirol. Weiterbildung, die sich auszahlt: Seit kurzem tragen einige Weinsorten des Weinbaubetriebes Zoller-Saumwald sogar das Gütesiegel „Österreichischer Qualitätswein“. Verliehen wird dieses nur dann, wenn bestimmte Kriterien erfüllt werden: Nach österreichischem Weingesetz darf die erlaubte Mengenbegrenzung für eine bestimmte Anbaufläche nicht überschritten werden, die Trauben müssen eine bestimmte Zuckerkonzentration aufweisen und der daraus gewonnene Wein wird einer strengen amtlichen Prüfung unterzogen. „Durch die Verleihung des Gütesiegels wurden wir zu ‚richtigen Weinbauern‘



### AUF EINEN BLICK

#### WEINBAU IN NORDTIROL

Neben Haiming wird Wein in Nordtirol auch insbesondere in Tarrenz, Roppen sowie in Zirl und Thaur angebaut. Im Gurgltal in Imst und Tarrenz gibt es mehrere ambitionierte Weinbauern. Der Hotelier Arnold Hapbacher beispielsweise baut seit sechs Jahren in perfekter Hanglage die Rotweinsorte Regent an. Auf den Feldern von Thaur, wo einst schon Kaiser Maximilian I. Wein anbauen ließ, pflanzte Romed Isser im Jahr 1988 seinen ersten Weingarten. Seine Nachkommen bewirtschaften um die 3000 Weinstöcke. Darüber hinaus dürfte es noch in der einen oder anderen weiteren Tiroler Gemeinde manchen kleinen, versteckten Weingärten geben.



### INFO

#### WEINGUT ZOLLER-SAUMWALD

Was mit den ersten Weinstöcken im Jahr 1997 begann, hat sich mittlerweile zu einem kleinen Weinbaubetrieb auf 0,8 Hektar Fläche entwickelt. Peter Zoller und Elisabeth Saumwald aus Haiming haben sich auf Weißweine spezialisiert. „Vorwiegend sind unsere Abnehmer Freunde und Bekannte aus der näheren Umgebung. Für interessierte Gruppen bieten wir auch eine Weingartenbegehung mit anschließender Verkostung gegen eine kleine Gebühr an“, erklärt Peter Zoller. Weitere Informationen unter [wein@zoller-saumwald.at](mailto:wein@zoller-saumwald.at).



Dank des trockenen Klimas und der rund 2000 Sonnenstunden gedeihen die Weinstöcke in Haiming prächtig.

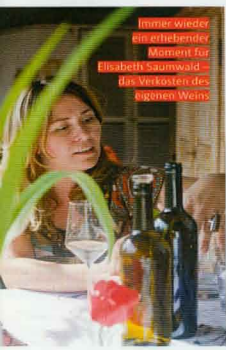
und sind als solche auch offiziell registriert. Außerdem sind wir Mitglied der Vinschger Weinbauern in Südtirol sowie im Verein ‚Freie Weinbauern Tiroler Oberland‘, mit denen wir Erfahrungen austauschen und Weine gegenseitig verkosten“, erzählt Saumwald stolz.

Darauf angesprochen, ob die Trauben in Nordtirol aufgrund des rauen Klimas überhaupt ausreifen können, meint Zoller: „Ja, das können sie in gewissen Gebieten, obwohl unsere Region natürlich klimatisch nicht so begünstigt ist wie etwa Südtirol. Im Herbst können die Reben durch die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht länger am Stock belassen werden als in Südtirol – sogar bis Ende Oktober. Trotz der längeren Vegetationsperiode bleibt die Säure erhalten, die Trauben erreichen die physiologische Reife, die Rebstocke haben mehr Zeit. Zucker, Mineralien und Aroma einzulagern. Dadurch bekommt auch der daraus gewonnene Wein mehr Körper und Struktur.“ Die Region um Haiming eignet sich insgesamt außerordentlich gut für den Weinbau: Es ist hier sehr trocken und mit fast 2000 Sonnenstunden im Jahr verwundert es wohl niemanden, dass die Hälfte aller Tiroler Äpfel in der Oberländer Gemeinde geerntet werden. „Wir profitieren auch davon, dass unsere beiden Weingärten südwestlich ausgerichtet am Fuße des Tschirgant-Massivs liegen, das am Tag die Wärme speichert und diese in der Nacht an die Umgebung abgibt“, merkt Peter Zoller an.

### Vorwiegend Weißweine

„In den Weinbauorten in der Steiermark oder im Burgenland kennt man die Bodenbeschaffenheit sehr genau und damit auch die dafür geeigneten Rebsorten. Als wir mit dem Weinbau begonnen haben, fehlten uns diese Erfahrungswerte“, blickt Zoller zurück. Mit ein Grund, warum man anfangs eifrig herumprobierte und auch heute noch versucht, geeignete Rebsorten zu testen. „Aufgrund der kalkhaltigen Böden in Haiming-Magerbach eignen sich bei uns besonders Rebsorten aus der Burgunderfamilie“, spricht der Weinbauer mittlerweile aus Erfahrung. Insgesamt sind es fast 20 verschiedene Rebsorten, die das Duo anbaut. Größere Flächen sind dabei für rund sieben Sorten reserviert: etwa für den Chardonnay, der schon seit 1997 angebaut wird, den Pinot Blanc (Weißburgunder) oder den Pinot Noir (Blauburgunder). Fast zu 80 Prozent werden Weißweine gekeltert, in zwei bis drei Jahren sollen insgesamt 3000 Flaschen zu 0,75 Liter jährlich abgefüllt werden.

„Selbstverständlich war das Anlegen der Weingärten eine schweißtreibende, harte Arbeit und sehr zeitaufwändig. Auch heute noch verbringen wir einen großen Teil unserer Freizeit im Weingarten – aber wir mögen das. Weinbau bedeutet für uns nämlich Emotion und Leidenschaft zugleich und die Arbeit im Weingarten empfinden wir als meditativ und erholsam“, sind sich beide einig. Den eigenen Wein genießen die Hobbyweinbau-



Immer wieder ein erhellendes Moment für Elisabeth Saumwald – das Verkosten des eigenen Weins.

## „ALS WIR MIT DEM WEINBAU BEGONNEN HABEN, FEHLTEN UNS DIE ERFAHRUNGSWERTE.“

PETER ZOLLER

ern am liebsten auf der Terrasse ihres Hauses in Haiming. Dabei blicken sie dann auf die ersten gepflanzten Weinstöcke aus dem Jahr 1997, mit denen alles begonnen hatte. Die Arbeit im Weingarten beschäftigt sie das ganze Jahr über: „Los geht es mit dem Rebschnitt im zeitigen Frühjahr und der Bodenbearbeitung mit Düngung. Im Mai erfolgt das Ausbrechen überschüssiger neuer Triebe und das Einflechten in das Spalier. Die weiteren Monate bis zur Weinlese im Herbst beschäftigt uns

regelmäßig die Laubpflege. Selbstverständlich legen wir auch besonderen Wert auf eine rigorose Mengenbegrenzung“, schildert Elisabeth Saumwald den Jahresablauf eines Weinbauern.

„Leben könnten wir vom Weinbau nicht. Da wir beide andere Hauptberufe haben, müssen wir das auch nicht. Den wirtschaftlichen Druck mancher hochpreislicher Weinbauern spüren wir also nicht und können dadurch leicht neue Sorten ausprobieren, was wir auch tun“, meint Saumwald. Um den Lebensunterhalt mit Weinbau bestreiten zu können, müsse ein Weingarten mindestens zwei, drei Hektar groß sein, schätzt sie. Die beiden Weingärten vom Paar Zoller-Saumwald sind insgesamt 0,8 Hektar groß.

Wer sich für echten Nordtiroler Wein aus Haiming interessiert, muss vorläufig leider enttäuscht werden: Die Ernte des vergangenen Jahres, die heute ausgeliefert wird, ist nahezu zur Gänze vorreserviert. Bestellungen für kommende Jahrgänge sind aber möglich. ■