

In den vergangenen Wochen haben die Weinbauern mit dem Rebschnitt den Grundstock für die nächste Ernte gelegt.



PETRA BADER

Eine Fruchtrute wird angeschnitten. Der jährlich im Winter anstehende Rebschnitt zähmt den gewaltigen Wachstumsdrang der Weinrebe. Bild: SN/BADER

Reine Erziehungssache

Die Weinrebe zählt zur Familie der Lianen. Ohne Einwirkung des Menschen rankt sie sich Bäume entlang und wächst mit großem Tempo in die Länge. Seit jeher schneiden Weinbauern die wuchernden Reben zurück. Zwar würden ohne Eingriffe mehr Knospen austreiben und es würde auch mehr Trauben geben – doch verringert sich mit der Masse die Qualität.

Andererseits gibt es immer wieder auch geglückte Versuche mit einem „Minimalschnitt“ oder sogar „Nicht-Schnitt-Systemen“. Der burgenländische Bioweinpionier Werner Michlits vom Weingut Meinklang etwa produziert einen spannenden Grauburgunder, der er „Graupert“ nennt – im Dialekt heißt das wild und ungekämmt. Er überlässt die Reben eines Weingartens komplett sich selbst. Das Ergebnis ist ein komplexer Wein mit Saft und Kraft. Die Regel ist das allerdings nicht.

Wann der Mensch das erste Mal Reben beschnitten hat, ist nicht sicher. Bei den Ägyptern war der Rebschnitt schon bekannt und bei den alten Römern bereits fest etabliert, schriftlich belegt durch die Autoren Columella und Palladius. In der Bibel finden sich zahlreiche Hinweise auf den Rebschnitt: „Aber im siebenten Jahr soll das Land seinen großen Sabbat dem Herrn feiern, darin du dein Feld nicht be-

säen noch deinen Weinberg beschneiden sollst“ (3. Mose 25,4) oder „sie werden ihre Schwerter zu Pflugscharen und ihre Spieße zu Winzermessern machen“ (Micha 4,3).

Um Quantität und Qualität eines Rebstocks zu regeln, braucht es einen Rebschnitt mit Herz und Hirn. Der Weinbauer entscheidet, wie viele Knospen, auch Augen genannt, er stehen lässt. Aus jedem Auge entsteht ein Trieb, der je nach Rebsorte rund drei Trauben (Beerenbüschel) trägt. Lässt der Winzer dem Rebstock zu viele Augen, wachsen zu viele Trauben. Das Verhältnis zwischen Fotosynthese und Menge der Früchte kippt. Das ungünstige Blatt-Frucht-Verhältnis behindert eine optimale Reife. Außerdem schwächt hoher Ertrag die Rebe – ähnlich einem Menschen, der ein übergroßes Arbeitspensum zu leisten hat.

Andererseits kann eine zu geringe Knospenszahl ebenso ungünstig sein. Dann sprießt die Rebe üppig mit dicken Trieben und wenig Trauben, aber ohne Verbesserung der Qualität. Somit ist es Ziel jedes Rebschnitts, eine Balance zwischen der noch sinnvollen Ertragsbegrenzung und einer gesunden Laubwand zu erreichen.

Nicht unwesentlich ist der Zeitpunkt. Geschnitten wird im Winter. Die Rebe muss in der Winterruhe sein. Die Winzer sprechen davon, dass das Holz „leer“ ist.

Besonders frostgefährdete Lagen kommen zum Schluss dran. Der Rebschnitt sollte vor dem Austreiben abgeschlossen sein. Rund 85 Prozent des gesamten Rebholzes werden ausgeschnitten. Bei Helma Müller-Grossmann vom gleichnamigen Weingut in Furth bei Göttweig im Kremstal wird ein Großteil des Schnittholzes zum Heizen verwendet. Bei jungen Anlagen und „zarterem“ Holz mulcht sie die geschnittenen Ruten. Sie dienen dann der Stickstoff- und Humusanreicherung des Bodens.

Nur Handarbeit gewährleistet die Qualität der Trauben

Grundlage für den Rebschnitt ist die Erziehungsform der Reben. In Österreich ist es üblich, die Weinstöcke an einem Drahtrahmen in Zeilen zu erziehen. Eine Ausnahme sind besonders steile Lagen wie in der Wachau, wo die Reben an Pfählen gezogen werden – mühsam und zeitintensiv, aber nicht anders möglich.

Die verbreitete Drahtrahmenerziehung ermöglicht einfacheres Arbeiten und teilweise maschinelle Unterstützung. Der Rebschnitt aber ist in der Regel nach wie vor Handarbeit. Zwar übernehmen das in Übersee oft bereits Maschinen. Die Erfah-

rung des Winzers ist allerdings unersetzbar. Helma Müller arbeitet seit gut 40 Jahren in ihren Weingärten und ist mit jeder Pflanze vertraut. Mit 18 Jahren hat sie begonnen, gemeinsam mit ihrem Vater. Seit 1986 führt sie das Gut allein. „Ich weiß genau, was jeder einzelnen Stock braucht, um gesund zu sein“, betont sie.

Für die Drahtrahmenerziehung wird üblicherweise der Guyot-Schnitt verwendet, dem der französische Weinbauexperte Jules Guyot um 1860 den Namen gab. Bei jeder einzelnen Rebe wird eine Fruchtrute (eine Zweig) mit sechs bis acht Augen (den Knospen) übrig gelassen.

Bei der Pfahlerziehung in steilen Lagen, aber auch bei manchen fruchtbaren roten Rebsorten im Burgenland, wird der Goblet-Schnitt verwendet. Goblet heißt übersetzt Pokal und beschreibt die Form der Rebe. Dabei bleiben am Ende des Rebstamms Zapfen mit zwei Augen stehen. Aus diesen bilden sich die Jungtriebe.

Ob Zapfen- oder Fruchtrutenschnitt: Wenn der Rebschnitt getan ist, macht sich Erleichterung bei der Winzerschaft breit. Die harte Arbeit bei teilweise eisigen Temperaturen ist erledigt und die Basis für den neuen Jahrgang gelegt.

Nun kann es mit dem Ausbessern der Drahtrahmen und dem Biegen und Anbinden der Ruten im Frühjahr weitergehen.

WEIN kompakt

Eisenberg DAC beschlossen

Mit Eisenberg DAC gesellt sich ein neues Mitglied zur österreichischen DAC-Familie. Zwar gibt es im Südburgenland nur etwa 150 Hektar Blaufränkisch, er ist aber verantwortlich für die Bekanntheit der Region. Eisenberg DAC muss zu 100% aus der Rebsorte Blaufränkisch bestehen. Ein Eisenberg DAC steht für den fruchtigen und mineralisch-würzigen Blaufränkischen von den lehmigen, mineralstoffreichen Böden des Südburgenlandes. Der Ausbau der Weine kann im Stahltank oder im Holzfass erfolgen, die Weine dürfen jedoch keinen oder nur einen kaum merkbaren Holzton aufweisen. 2009 ist der Premierenjahrgang für den Eisenberg DAC. Er darf frühestens am 1. September des folgenden Jahres auf den Markt kommen. Für die Eisenberg-DAC-Reserve gilt als Erstjahrgang 2008. Der Verkauf der Reserve ist ab 1. März des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres möglich.

Das Appellationssystem DAC (Districtus Austriae Controllatus) wurde 2002 als eigene Weinkategorie geschaffen. Für eine Region typische Weine sollten unter einer gemeinsamen Marke zusammengefasst werden. Damit sollten auch größere Mengen mit einer klaren Stilistik auf den Markt gelangen. Das Weinviertel war die erste DAC-Region Österreichs. Ein Weinviertel DAC ist ein gebietstypischer Grüner Veltliner mit einer feinen, pfeffrig-würzigen Frucht. Er muss trocken sein und mindestens 12 Prozent Alkohol aufweisen.



Die komplette DAC Familie umfasst:

Weinviertel DAC

Grüner Veltliner. Seit 2002, seit 2009 auch als Reserve.

Mittelburgenland DAC
Blaufränkisch. Seit 2005, mit Reserve-Kategorie.

Traisental DAC

Grüner Veltliner, Riesling. Seit 2006, mit Reserve-Kategorie.

Kremstal DAC

Grüner Veltliner, Riesling. Seit 2007, mit Reserve-Kategorie

Kamptal DAC

Grüner Veltliner, Riesling. Seit 2008, mit Reserve-Kategorie

Leithaberg DAC

weiß: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger. Ab 2009
rot: Blaufränkisch. Ab 2008

Eisenberg DAC

Blaufränkisch ab 2009, Reserve-Kategorie ab 2008.



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemühtlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN