

Weinakademiker Diploma – Modul 5

Zusammenfassung der Diploma – Arbeit

Name: Daniela Gasser

Kandidatennummer: 180 007

Thema: St. Georgener Urrebe – die Mutter des Grünen Veltliners

1. Motivation für die Arbeit

Die Weinkellerei Meraner, in der ich arbeite seit 2010 und als Diplom-Sommelière tätig bin, hat sich von Anfang an als Rebpatte für die Rekultivierung der St. Georgener Rebe engagiert, weshalb ich dieses spannende Projekt von Anfang an mitverfolgen durfte. Da mich die Geschichte der St. Georgener Rebe, die sich im Laufe meiner Forschungsarbeit als ein echter Überlebenskünstler herausstellen sollte, hat mich von Beginn an fasziniert und dahingehend motiviert, Hans Moser, den Gründer des Vereins zur Kultivierung der St. Georgener Rebe, zu kontaktieren, um mehr über die Entstehung und Rekultivierung dieser bedeutenden Rebe herauszufinden.

2. Fragestellung und Zielsetzung

Im Rahmen meiner Arbeit möchte ich mich nach einer kurzen Analyse des Ursprungs der St. Georgener Rebe, die als Mutterrebe des Grünen Veltliners gilt, eingehender mit der Evolution dieser Urrebe befassen. Darüber hinaus beschäftige ich mich mit der Frage, welcher Wein aus der Georgener Rebe gekeltert wurde und wie diese neue Marke auf dem österreichischen Markt seitens der Fachleute und Konsumenten angenommen wird. Abschließend möchte ich anhand meiner Marktforschung dokumentieren, welche Bedeutung die St. Georgener Rebe für die österreichische Weinwirtschaft hat.

3. Methodik

Die Arbeit ist grob in zwei Teilen gegliedert. Im ersten Teil habe ich anhand aktueller Literatur versucht, den Ursprung und die Entwicklung der St. Georgener Rebe von einem verkümmerten Wildwuchs bis hin zu dem edlen Tropfen, der heute in den Fässern von Hans Moser lagert, lückenlos zu skizzieren.

Im zweiten, dem qualitativ-empirischen Teil, habe ich die Transkriptionen des Interviews mit Hans Moser sowie die Ergebnisse meiner online Meinungsumfrage analysiert und ausgewertet.

4. Inhalt

Lange Zeit wusste man nicht, wer die Mutter unseres Grünen Veltliner war. Das der Vater der Traminer ist, war zwar bereits bekannt, die fehlende Mutterrebe blieb hingegen für viele Jahrzehnte ein Mysterium. Erst Ende der 90er Jahre wurden auf Initiative von Hans Moser und Josef Leberl die ersten Schritte zur Wiederentdeckung der verloren geglaubten Rebsorte unternommen.

Im Jahr 2006 konnte Dr. Ferdinand Regner, Leiter der Abteilung für Rebenzüchtung an der HBLA für Wein und Obstbau in Klosterneuburg, mit Hilfe der sogenannten Mikrosatellitentechnik wissenschaftlich bestätigen, dass die St. Georgener Rebe die Mutterrebe des Grünen Veltliners ist.

Die St. Georgener Rebe sollte sich als ein wahrer Überlebenskünstler herausstellen, der nicht nur den Kräften der Natur strotzte, sondern sich auch erfolgreich gegen zahlreiche Schädlinge wie z.B. der Reblaus zur Wehr setzte. Darüber hinaus überlebte die Urrebe sogar einen böswilligen Angriff von Vandalen, die versuchten, die Rebe bis zur Unkenntlichkeit umzuschneiden.

Die Aufzucht der Rebocklinge sollte sich aber als schwieriger herausstellen als zunächst angenommen wurde, da der Rebock zu geschwächt war, um Trauben zu erzeugen. Deshalb war es unerlässlich, einen Weingarten anzulegen, in dem die Rebe unter denselben Bedingungen gedeihen konnte, die sie schon seit Jahrhunderten gewohnt war. Da die Rebsorte in St. Georgen gefunden wurde, erhielt sie auf Anraten von Dr. Regner den Namen St. Georgener Rebe.

Nachdem sich von den ersten Jahrgängen (2013 und 2014), welche durch Mikrovinifikationen hergestellt wurden, nur wenige Experten ein Bild von der Qualität des Weines machen konnten, befindet sich dieser seit 2018 im Leistungsmodus und produziert jährlich Trauben von steigender Qualität.

5. Fazit

Im Rahmen meiner Marktanalyse ist eindeutig hervorgegangen, dass die Marke St. Georgener Rebe bei Endverbrauchern noch relativ unbekannt ist. Deshalb wäre es aus meiner Sicht angebracht, sich verstärkt auf das Alleinstellungsmerkmal dieser Urrebe, nämlich ihre einzigartige Geschichte, in den Vordergrund zu stellen, da es sich nicht einfach nur um einen Wein handelt, sondern um einen wichtigen Bestandteil der jüngeren österreichischen Weingeschichte. Im persönlichen Interview mit Hans Moser gab dieser zu bedenken, dass die relativ schwache Resonanz seitens der Konsumenten darin begründet liegt, dass der Wein bis jetzt kaum einer breiten Öffentlichkeit angeboten werden konnte, und nur in einigen ausgewählten Weinhandlungen erhältlich war. Herr Moser ist aber der Meinung, dass, was die Zukunft der St. Georgener Rebe betrifft, in ein paar Jahren, wenn die Qualität der Trauben weiterhin steigt, nicht nur ein Produkt für Weinliebhaber mit einem Faible für die jüngere Weingeschichte Österreichs ist, sondern auch zu einem Genusswein für die breite Masse werden kann.