

**Name:** Irene Holzacker  
**Kandidatennummer:** 180010  
**Thema:** **Der Grüne Veltliner in Zeiten des Klimawandels:  
Eine Rebsorte mit Zukunft in Wien?**

### ***1. Motivation für die Arbeit***

Der Grüne Veltliner begleitet mich fast das ganze Leben. Mein Vater war ein Liebhaber des „Brünnerstraßlers“, ich selbst habe die Qualitäten und das Potenzial dieser Rebsorte mit den Jahren immer mehr schätzen gelernt.

Als Weinliebhaberin und Mitglied bei den St. Urbanus Weinrittern ergeben sich bei Verkostungen oft Gespräche mit Winzern. Dabei haben manche Produzenten Probleme mit dem Grünen Veltliner im Kontext des Klimawandels durchklingen lassen. Auch in der Presse finden sich seit einiger Zeit vermehrt Artikel über die veränderte Stilistik von (Weiß-)Weinen und die Sorge um den typischen Grünen Veltliner, der in Gefahr ist, sein „Pfefferl“ zu verlieren. Besonders Rainer Christ aus Jedlersdorf hat mich letztendlich bei einer privaten Verkostung zu diesem Thema angeregt.

Die spezielle, durch Corona bedingte Situation verlangte außerdem nach einem Thema, das auch im „Home-Office“ bewältigbar ist.

### ***2. Fragestellung und Zielsetzung***

Der Klimawandel und die dadurch bedingten Veränderungen können nicht geleugnet werden. Diese Arbeit soll untersuchen, welche Faktoren im Weinberg und im Keller gegeben sein müssen, um qualitativ guten Weißwein zu erzeugen, auch bei Fortschreiten der klimatischen Veränderungen, welche Bedürfnisse der Grüne Veltliner im Speziellen hat und wie sieben Wiener Winzer mit diesen Veränderungen umgehen, zum Grünen Veltliner jetzt und in (naher) Zukunft stehen. Letztlich soll geklärt werden, ob der Grüne Veltliner auch in Zukunft in Wien ausgebaut wird.

### ***3. Methodik***

Die Arbeit setzt sich aus zwei Teilen zusammen.

Zuerst wird hermeneutisch an Hand der Literatur versucht, den Klimawandel darzustellen, die Auswirkungen auf den Weinbau zu erörtern, sowie die Frage nach der Zukunft des Grünen Veltliners generell zu beantworten.

Im zweiten, qualitativ-empirischen Teil werden die Transkriptionen der Interviews von sieben Wiener Winzern analysiert, ausgewertet und mit der Literatur verglichen.

### ***4. Inhalt***

Die Arbeit ist in 7 Kapitel gegliedert, der Inhalt wurde mit 5498 Wörtern erfasst.

Kapitel 1 beschreibt den Grünen Veltliner, seine Geschichte, Phänologie, die Weinstile sowie seinen Stellenwert. In Wien hat der Grüne Veltliner keinen DAC-Status, findet sich aber meist als Hauptbestandteil im Gemischten Satz.

Im zweiten Kapitel werden klimatische Voraussetzungen für die Vitis Vinifera dargestellt. An Hand des Huglin-Index' wird der Zusammenhang zwischen Temperatur und Weinbaueignung ausgeführt. Weinbau in Wien mit den klimatischen Gegebenheiten sowie den Bodenstrukturen bildet den Abschluss.

Der Klimawandel steht im Zentrum des großen, wichtigen dritten Kapitels mit seinen Ursachen und allgemeinen Folgen. Speziell werden die Folgen für den Weinbau mit Fokus auf Österreich herausgearbeitet; phänologische und ökonomisch-ökologische Auswirkungen unterschieden. Mögliche Veränderungen der Weine werden aufgezeigt. In Anschluss daran werden an Hand der Literatur die durch den Klimawandel notwendigen Adaptionsmaßnahmen im Weinberg und im Keller herausgearbeitet.

Der empirische Teil findet sich im vierten Kapitel. Forschungsdesign, Forschungsmethode und Datenauswertung werden kurz beschrieben.

Die Darstellung der Ergebnisse der Interviews und ihre Interpretation stellen den Kern der Arbeit dar. Die Aussagen der Winzer zu Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinberg und die Arbeit im Keller sowie schon getätigte und geplante Adaptionsmaßnahmen werden mit den Erkenntnissen aus der Literatur in Beziehung gesetzt, verglichen und interpretiert sowie jeweils mit markanten, typischen Aussagen untermauert.

Das fünfte Kapitel beinhaltet Fazit und Schlussfolgerung, das sechste das Schlusswort.

Im siebenten Kapitel befinden sich alle Quellenangaben.

Der Anhang enthält die genauen Transkriptionen der Interviews.

#### 5. Fazit

Der Klimawandel hat Einfluss auf den Weinbau, das wird in allen Weinbauländern sichtbar. Noch zählt Österreich eher zu den Gewinnern der Erderwärmung, doch die negativen Folgen sind bereits spürbar. Extremwetterereignisse wie Hagel, Starkregen, Wassermangel, (zu) hohe Temperaturen bedingen zahlreiche Adaptionsmaßnahmen. Die Lage der Weingärten rückt zunächst in den Fokus, Südlagen sind für den Grünen Veltliner nicht mehr optimal. Die Reihenausrichtung sollte die Sonneneinstrahlung berücksichtigen. Geänderte Arbeitsweise betreffen Weingarten und –keller. Im Weingarten muss das Canopy-Management besser angepasst werden, Grünraumbewirtschaftung gegen Bodenerosion sowie frühere Lese stehen im Fokus und sind allen Winzern wichtig. Im Keller gewinnt die Mostkühlung immer größere Bedeutung. Von (erlaubter) Chaptalisierung wird kaum mehr Gebrauch gemacht, Säuerung wird immer öfter vom Gesetzgeber gestattet und (auch von den befragten Winzern) praktiziert.

Die Winzer haben somit auf den Klimawandel reagiert und die Betriebe auch technisch für zukünftige Anforderungen ausgestattet.

Der Wein und jetzt speziell der Grüne Veltliner hat sich in seiner Stilistik verändert. Über das WIE gehen die Meinungen bei den Interviewten etwas auseinander. Von „jetzt wird er endlich reif“ bis „ist nur mehr letschert, keine Säure“ spannt sich der Bogen. Mehrere Winzer betonen die Vielseitigkeit dieser Rebsorte, die es stilistisch von „frisch, fruchtig“ über „burgundisch „ bis zu gehaltvollen, eher schweren Weißweinen“ schafft. Grüner Veltliner als „Chamäleon“ unter den Weinen (Christ). Einfacherer GV wird beim Heurigen oft als Schankwein vermarktet, hochwertige, oft schwerere Weine, auch teurere Lagenweine finden Anklang in der Spitzengastronomie und -hotellerie sowie bei Weinliebhabern (Wieninger).

Im Stellenwert kommt der GV in Wien nach dem Gemischten Satz, ist aber gleichzeitig in diesem meist die Hauptrebsorte.

Nichtsdestotrotz wollen alle sieben Winzer den Grüne weiter produzieren, halten ihn für DIE Rebsorte auch in Wien. Jetzt schon achten sie auf adaptierte Maßnahmen im Weingarten und im Keller, wo Kühlung, schonende Pressung und saubere Gärung einen qualitativ hochwertigen, stabilen Weißwein garantieren.

Letztendlich werden aber wir, die Konsument\*innen mit unserem Kauf- und Trinkverhalten darüber entscheiden, ob der Grüne Veltliner in Wien weiterhin ausgebaut wird und trotz des Klimawandels eine „Zukunft hat“.