



Pressemitteilung  
Kirchberg am Wagram, August 2020

## **Eine Winzergruppe hisst die Flaggen für Bio-Roter Veltliner!**

*Sie gilt als eine der europäischen Ur-Sorten und ist doch nur mehr auf ganz kleinem Raum vorzufinden. Daher haben sich zehn österreichische Bio-Winzer zusammengetan, um dem Roten Veltliner die verdiente Aufmerksamkeit zurückzugeben. Als Würdigung für ihre Bemühungen steht nun die begehrte Anerkennung als Presidio-Projekt von der Internationalen Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt bevor.*

Zehn Bio-Winzer bilden die Gründergruppe Slow Food Community „Roter Veltliner Donauterrassen“. Sie haben in den vergangenen Jahren viel Energie in die Erforschung und Entwicklung der Rebsorte Roter Veltliner investiert. Ein wichtiger Beitrag zum Erhalt eines bedeutenden Stücks weingeschichtlichen Kulturguts, wie wissenschaftliche Arbeiten des Molekulargenetikers Dr. Ferdinand Regner zeigen. Demnach zählt die Sorte gemeinsam mit Traminer und Heunisch zu jenen Leitsorten, welche ganz wesentlich zur Entwicklung des europäischen Sortenspektrums beigetragen haben. Darüber hinaus repräsentiert Roter Veltliner eine lokale Ur-Rebe (Genotyp), während Traminer und Heunisch als sehr internationale Sorten zu betrachten sind. Zu den „Kindern“ des Roten Veltliners zählen etwa Rotgipfler, Frühroter Veltliner, Neuburger und Zierfandler.

### **Wissen sammeln und teilen**

Im Februar 2020 haben sich die Bio-Winzer offiziell zum Verein „Roter Veltliner Donauterrassen“ zusammengeschlossen. Sie beziehen sich damit auf das historische Vorkommen der Sorte, das laut DNA zurück bis in die Zeit der Römer reicht. Dem entspricht auch das Herzstück ihrer Mission – die genaue Dokumentation der Geschichte des Roten Veltliners sowie die Weiterentwicklung der Sorte entlang der Donauterrassen in Österreich und damit über die weinbaupolitischen Grenzen hinaus. Um den Roten Veltliner fit für die Zukunft zu machen, werden in jedem Weingut ausgewählte, besonders vitale Stöcke selektioniert und vermehrt. So wird die Sorte noch unabhängiger von Wettereinflüssen, Klimawandel und dem Zutun der Winzer. Doch die Gruppe will noch weiter gehen und je Weingut eine eigene Hoflinie mit spezifischem Charakter schaffen. Damit kann noch mehr Wissen gesammelt, geteilt und an die nächste Generation weitergegeben werden. Zudem ist diese intraspezifische Diversität auch als eine Art Lebensversicherung für etwaige kommende Herausforderungen durch die Natur zu erachten.

### **Individuell und biodivers**

Üblicherweise pflegt jeder Winzer, jede Winzerin eine sehr individuelle Herangehensweise, wenn es um Weingartenarbeit und Vinifikation geht. Die Winzergruppe Roter Veltliner Donauterrassen hat hier in bedachtsamer Annäherung eine gemeinsame Philosophie definiert, welche beispielsweise Parameter wie Handlese oder die Förderung der Biodiversität in den Weingärten (Nistkästen, Greifvogelstangen ...) umfasst. In der Vinifikation sind es unter anderem Spontanvergärung oder Vergärung mit eigenen Hefen, ein Aufbesserungsverbot, Verzicht auf tierische Schönungsmittel und der Verkauf des neuen Jahrgangs frühestens nach dem ersten Frühlingsvollmond.



### **Was zeichnet Slow Food Presidio-Projekte aus?**

Es ist den Winzern ein Anliegen, den Stellenwert der Rebsorte in jenes Licht zu rücken, das ihr sowohl aufgrund ihrer Vorzüge als Wein als auch in ihrer historischen Bedeutung gebührt. Die Internationale Slow Food Stiftung hat bereits grünes Licht für die Anerkennung des Bio-Roten Veltliners als Presidio-Projekt gegeben, die offizielle Nachricht dazu wird freudig erwartet. Presidi (singular: presidio = ital. für Schutz) sind Projekte von Slow Food, welche von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt werden. In den meisten Fällen entsteht ein Presidio aus dem Willen und der Notwendigkeit, ein Produkt zu schützen, das von der Arche des Geschmacks katalogisiert wurde; häufig geht aber das Projekt über den Schutz eines einzelnen Produkts hinaus.

[www.roterveltliner.bio](http://www.roterveltliner.bio)

### **Die Bio-Winzer der Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen**

Arkadenhof Hausdorf  
3471 Neudegg  
[www.hausdorf.at](http://www.hausdorf.at)

Weingut Martin Obenaus  
3704 Glaubendorf  
[www.mo-unchained.at](http://www.mo-unchained.at)

Familie Bauer – Bioweingut  
3471 Großriedenthal  
[www.familiebauer.at](http://www.familiebauer.at)

Fritz Salomon  
3470 Oberstockstall  
[www.fritzsalmom.at](http://www.fritzsalmom.at)

Weinberghof Fritsch  
3470 Oberstockstall  
[www.fritsch.cc](http://www.fritsch.cc)

Weingut Herbert Schabl  
3465 Königsbrunn  
[www.weingut-schabl.at](http://www.weingut-schabl.at)

Weingut Mantlerhof  
3494 Gedersdorf  
[www.mantlerhof.com](http://www.mantlerhof.com)

Bioweingut Soellner  
3482 Gösing  
[www.weingut-soellner.at](http://www.weingut-soellner.at)

Bio-Weingut Mehofer  
Neudeggerhof  
3471 Neudegg  
[www.mehofer.at](http://www.mehofer.at)

Weingut Wimmer-Czerny  
3481 Fels  
[www.wimmer-czerny.at](http://www.wimmer-czerny.at)

### **Kontakt**

Slow Food Community „Roter Veltliner Donauterrassen Austria“  
Obmann Hans Czerny | Obere Marktstraße 37 | 3481 Fels am Wagram  
+43 2738 2248 | [weingut@wimmer-czerny.at](mailto:weingut@wimmer-czerny.at) | [www.wimmer-czerny.at](http://www.wimmer-czerny.at)

### **Pressekontakt**

Dagmar Gross | [grosswerk public relations & art promotion](http://grosswerk.com)  
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64  
[werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)