

## BEZIRK SCHWAZ

# Die Renaissance des Weinbaus im Zillertal

Mit Bier und Obstbränden hat sich das Zillertal bereits einen Namen gemacht. Nun gibt es erstmals auch Wein aus der Region: 1000 Rebstöcke in Zell liefern die Trauben dazu.

Von Angela Dähling

Zell a. Z. – Die blaue Küferbluse verdeckt das Wohlstandsbäuchlein, der Strohhut das lichte Haupthaar und ein grauweißer Bart das wettergegerbte Gesicht. Helmfried Berg (68) sieht aus wie ein Weinbauer aus dem Bilderbuch und spricht auch so: tief pfälzisch. Passt alles irgendwie nicht ins Zillertal. Und irgendwie doch – nämlich als perfekte Ergänzung zu dem jungen, adretten Zeller Ehepaar, das Jus studiert hat und sich nun der Wissenschaft des Weines widmet. Denn Maria und Roland Pfister sind die wohl ersten Weinbauern im Zillertal und haben in Helmfried Berg ihren Lehrmeister gefunden.

Angefangen hat alles im Jahr 2014. Da übernahm Maria Pfister den elterlichen Gielerhof in Zell. „Ich wollte was Alternatives zur bisherigen Grünlandwirtschaft und dem Obstbau machen“, sagt die 33-Jährige, die in Wien die Agrarische Hochschule besucht hat und in der Landwirtschaftskammer tätig war, wo sie nebenbei mit dem Jus-Studium anging. Durch Studienkollegen aus der Wachau und durch den Winzer Helmfried Berg, einen Freund ihres Onkels, wuchs die Idee des Weinbaus.

Es folgten Bodenproben mit der Landwirtschaftskammer und Klimatests. „Da war im Familien- und Bekanntenkreis schon viel Skepsis, wenn wir von unseren Plänen erzählten“, sagt Roland Pfister. „Dabei war zu Zeiten von Kaiser Maximilian der Weinbau in Nordtirol weit verbreitet. Durch eine Kleine Eiszeit im Mittelalter sowie gesetzliche Verbote wurde der Weinbau in Nordtirol verdrängt und den Südtirolern vorbehalten“, weiß Maria Pfister. Die Mutter des zwei Monate alten Maximilian ließ sich von den Plänen einer kleinen Renaissance des Weinbaus im Zillertal nicht abbringen. Zumal auch die Bodenproben ergaben, dass der durch frühere Überschwemmungen des Zillers und Gerlosbachs sandige Untergrund ein exklusives mineralisches Fundament für den Weinbau bietet. Zudem sollte sich die Kessel-Lage von Zell günstig auf den Traubenanbau auswirken.

Im April 2015 wurden die ersten Reben auf einem halben Hektar Grund gesetzt. Die pilzresistente Zweigeltrebe und Chardonnay-Reben wurden dafür auserkoren. Für die akkurate Anpflanzung mit Drahtrahmenerziehung rückte Helmfried Berg mit Maßband an. „Die Abstände zwischen den Zeilen und Rebstöcken müssen stimmen und allein schon fürs Auge was hergeben“, erklärt der Experte aus Rheinland-Pfalz, der daheim auf 30 Hektar Trauben für 25 Weinsorten hegte und pflegte und 200.000 Liter Wein vermarktete.

Nach der ersten „Probe-Ernte“ in Zell im Jahr 2016 stand fest: Es ist künftig mit Weinen mittlerer Qualität zu rechnen. 2017 wurden Nägel mit Köpfen gemacht und einige hundert Liter Chardonnay (Alkoholgehalt: 12 %, Restzucker: 9 g/l, Säure: 7,9 g/l) sowie Zweigelt-Rosé (Alkoholgehalt: 12,5 %, Restzucker: 18 g/l, Säure: 8 g/l) in Flaschen gefüllt. „Sie wurden Samstag erstmals verkostet und sind bei uns ab Hof erhältlich“, sagen Maria und Roland Pfister.

Die Winzerarbeit läuft nebenberuflich, betonen die karenzierte Rechtsanwalts-Anwärtlerin und der Notariatssubstitut. „Aber es ist mehr Arbeit, als wir dachten – fast jedes Wochenende geht dafür drauf.“ Investitionen im fünfstelligen Bereich wurden für Obstpresse, Rebemaschine, Nirosta-Tank, Mulcher und Grubber getätigt. Die Familien des Fügeners und der Zellerin stehen inzwischen voll hinter ihren Plänen und packen mit an. Denn auf dem Gielerhof läuft in puncto Weinbau alles in Handarbeit, inklusive Unkraut zupfen. „Roland ist inzwischen im zweiten Lehrjahr bei mir“, witzelt Berg. „Und wir haben gerade den Rebschnitt abgeschlossen. Jetzt müssen die Ertragsreben an den Anbinderdraht gebunden werden“, schildert er und erklärt: „Die Temperaturunterschiede hier im Zillertal durch kühle Nächte und heiße Tage im Herbst sind gut für die Säurebildung und somit für eine lange Lagerfähigkeit.“

Ganz ohne ist das Klima im Zillertal freilich nicht. Frost im späten Frühling und im frühen Herbst kann Ernten zerstören. Den schlimmen Frost vor genau einem Jahr haben die Weinstöcke in Zell jedoch erstaunlich gut überstanden.



Roland (l.) und Maria Pfister präsentieren mit dem deutschen Winzer Helmfried Berg ihre Weinreben am Gielerhof in Zell und die ersten Flaschen Chardonnay und Zweigelt-Rosé-Wein, die daraus entstanden sind. Foto: Dähling