

WINZER & WINZERINNEN

Zertifikat

Ihr "unser" Weingarten wird angelegt

Wir berichteten wie Christian Zeilinger die Idee aufgegriffen hat, eine der ganz großen Sorten der alten Welt wieder dort zu rekultivieren, wo sie eigentlich beheimatet ist.



Christian Zeilinger

Es wurde eine der besten Lagen - wo der Boden die Wärme speichert, der Wind die Ursache der fruchtigen Säuren ist und Löss mit gesundem Boden vorhanden ist - **dafür ausgewählt**. Allerdings diese Edellagen sind nicht austauschbar und es musste eine andere Sorte für diese Idee weichen. *Eigentlich ist es traurig etwas zu roden.*



Die Stimmung der Nebel passte dazu.

Aber junges Leben für eine große Idee einzusetzen machte die Rodung unumgänglich.

WINZER & WINZERINNEN

Zertifikat

Die nächsten Schritte: Rigolen, heißt im Minimum 60 Zentimeter tief den Boden um zu ackern. Die **Humusschicht muss in die Tiefe und der Boden aus den unteren Schichten an die Oberfläche gelangen**, um ein biologische Leben zu sichern. Dadurch steht "Ihr" zukünftiger Weinstock auf zumindest 60 Zentimeter lebenden Boden - mit allen Mikroorganismen die die biologische "Arbeit" sichern. Die **Mikroorganismen arbeiten** und machen dadurch **Mineralanteile** für ihren Weinstock verfügbar. Die Bakterien **Microsomonas Clostridium Acetobakta verarbeiten den Stickstoff** dass er für den zukünftigen Weinstock biologisch aufnehmbar wird. Selbst der Regenwurm liefert durch die Auflockerung des Bodens mit seinen Gängen beste Arbeit.



Der Boden den sie hier nach dem Rigolen sehen ist leben Pur. Er ruht nun eine Weile. Durch die Durchlüftung, den Humusanteil in der Tiefe und dem Aufschluss des Oberbodens, bereiten sozusagen die Mikroorganismen das **Ideale „Menu“ für Ihren Weinstock** vor.

Ruhe vor dem Setzen ist angesagt. **Die Natur soll und muss arbeiten und wir sollten sie dabei nicht stören.**

Natürlich wurden **sorgfältige Bodenproben** entnommen. Die Mineralanteile wie auch der Humusanteil wurden bis zum PH Wert bestimmt, um die richtige Unterlage zu finden. Sie wissen dass unsere heimischen Reben der eingeschleppten Reblaus keinen widerstand leisten kann. Deshalb wird auf **amerikanischen Unterlagsreben** - die ihre Resistenz beweisen haben -veredelt.

WINZER&WINZERINNEN
Zertifikat

Wir wissen auch dass sich unser Rotgipfler auf einer **Unterlagsrebe** der **Kober 5 bb** - besonders wohlfühlen wird - sie passt zum Boden und den Anspruch an Topqualität. (übrigens die Kober 5 bb ist ein Welterfolg aus der K u K Zeit - eine österreichische ungarische Selektion)

Als nächstes folgt das Setzen: Woher die veredelten Reben nehmen? Es gibt dafür **Rebschulen** in denen die Reben veredelt und bis zur Pflanzenreife groß gezogen werden. Nur entspricht das "**Edelreis**" meinen Ansprüchen? Vorab muss man mit Kollegen die diese Sorte im Besatz haben reden, den Wein verkosten – ihn sozusagen kennen und lieben lernen. Dann wird bei der Rebschule wo der Wein entspricht bestellt.

Dort stehen wir

Besuchen Sie unsere Website und unseren Shop – Geschichten, Anekdoten und aktuelle Wein-Raritäten

 **GEORG'S
SALON**
www.georgssalon.at