



Wein aus Tirol

Bis vor einigen Jahren galt der Weinbau in Nordtirol als hoffnungslose Utopie, die wenigen Winzer wurden nicht wirklich ernst genommen, ihre Produkte meistens nur belächelt. Das hat sich, bedingt durch den Klimawandel, völlig geändert – über Nordtiroler Wein spottet heutzutage niemand mehr.

Es wird wohl kein Zufall sein, dass es sich bei Sauerwein bzw. Saurwein um durchaus geläufige Familiennamen in Nordtirol handelt. Der rote oder weiße Rebensaft wird schon dementsprechend geschmeckt haben – kein Wunder, das raue Klima der Nordtiroler Alpenregion spiegelt sich eben im Charakter der Weine wider.

Dabei hat der Weinbau in Nordtirol eine sehr lange Tradition und reicht über tausend Jahre zurück, die älteste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 965 und betrifft die Ötztaler Gemeinde Sautens.

Kaiser Maximilian I. persönlich ordnete um das Jahr 1.500 nahe der Martinswand den Bau der Zirler Weingärten an, die bis heute erhalten geblieben sind.

Im Lauf des 16. Jahrhunderts war es dann mit der Nordtiroler Weinherrlichkeit vorbei, eine Klimaver-schlechterung löste die sogenannte „kleine Eiszeit“ aus und die vielen Weingärten verschwanden zusehends. Schließlich waren in Nordtirol Rebstöcke nur noch vereinzelt als Zierpflanzen an warmen Hausmauern zu finden, den Wein importierte man lieber aus dem klimatisch bevorteilten Südtirol. Das ist auch über Jahrhunderte so geblieben, aber wie wir wissen, ist das einzig Beständige die Unbeständigkeit und so hat sich auch das Klima wieder verändert – ob diese Klimaerwärmung vom Menschen mitverursacht wurde, interessiert an dieser Stelle ausnahmsweise einmal nicht. Und so ist es gekommen, dass einige enthusiastische Winzer es tatsächlich wieder wagen, in Nordtirol Wein anzubauen. Alexandra und Georg Flür aus Tarrenz



gehören zu diesen Wagemutigen und der Erfolg gibt ihnen recht.

AM ANFANG WAREN DIE VÖGEL

Alexandra und Georg Flür haben mit ihren Eltern in Tarrenz jahrelang eine Landwirtschaft betrieben, zum Weinanbau hatten sie keinerlei Bezug. Lediglich rund um eine Laube vor ihrem Hof rankten sich einige Reben. Zierpflanzen halt. Irgendwann ärgerte sich Georg darüber, dass ihm die Vögel der Umgebung Jahr für Jahr sämtliche Trauben wegfräßen, also begann er seine „Ernte“ zu verteidigen. Mit Erfolg – aber auch mit dem Ergebnis, dass plötzlich einige Eimer Weintrauben auf die weitere Verarbeitung warteten. Tja, und so ist Georg Flür zum Winzer geworden. „In Tarrenz hat es ja immer schon Weinbauern gegeben“, erinnert sich Georg zurück. „Mit denen habe ich mich am Anfang grundsätzlich über Weinanbau unterhalten und so immer mehr dazugelernt. Es folgten einige Kurse und Lehrgänge in Südtiroler Kellereien. Ich hab’ viel Theorie über Weinbau in mich eingesogen. Und dann hab’ ich mich einfach getraut, das Keltern selber zu probieren.“

Die ersten Ergebnisse waren, um es mit Georg Flür auszudrücken, „einfach schauerhaft“. Aber seine Leidenschaft war geweckt, Georg Flür wollte es wissen und seine Frau Alexandra bestärkte ihn darin. Also sind die Flürs nach Südtirol und nach Graubünden gefahren und haben sich die ersten paar Weinstöcke gekauft. Vor allem der Besuch des Weinguts „Gantenbein“ in Fläsch in Graubünden stellte letzten Endes die Weichen zum neuen Weg, ist sich Alexandra Flür heute sicher: „In Fläsch keltern sie wirklich fantastische Weine in den unterschiedlichsten Sorten und das auf einer Seehöhe von über 825 Metern. Da war uns klar: Wenn das

mit dem Weinanbau hier in Graubünden geht, dann funktioniert das auch bei uns daheim in Tarrenz.“

Tatsächlich verfügt Tarrenz über ein für den Weinbau vorteilhaftes Mikroklima. Im sonnigen Oberinntal ist es relativ mild und trocken, es gibt hier auch selten Hochnebel. Zwar scheint die Sonne weniger heiß als im benachbarten Südtirol, dafür ist die Vegetationsperiode in Nordtirol lang, manchmal bis Ende Oktober. „Das Jahr 2014 war überhaupt extrem“, lacht Georg Flür. „Da haben wir die Lese erst für den 12. November angesetzt.“

RISKIERT UND GEWONNEN

Als Neowinzer braucht man einen langen Atem, das merken die Flürs schnell. Und man darf keineswegs risikoscheu veranlagt sein. Das wird von Alexandra und Georg Flür auch niemand behaupten, denn vor zehn Jahren gaben sie ihre Landwirtschaft auf und

*„Irgendwann hab ich mich getraut, das **Keltern** selber zu probieren. Die ersten Ergebnisse waren **schauerhaft**.“*

Georg Flür, Winzer aus Tarrenz

setzten alles auf die Karte Weinbau. Dazu muss man wissen, dass es gut und gern fünf oder sechs Jahre dauert, bis ein Rebstock die ersten verwertbaren Trauben hergibt. So viel zum langen Atem.

Alexandra Flür vergleicht ihren und ihres Mannes Weg von der Viehwirtschaft zur Weinkellerei mit einer Bergtour: „Zuerst geht es drei Stunden steil bergauf, man schwitzt und kommt außer

Als Winzer sind Alexandra und Georg Flür ins eiskalte Wasser gesprungen und sind mit der Errichtung ihre Weingutes in Tarrenz ein großes unternehmerisches Risiko eingegangen. Heute können sie mit Recht behaupten, dass sich das Wagnis gelohnt hat.



Das Design der Weinflaschen stammt von Georg Flür selber, die in verschiedenen Farben gestalteten Etiketten erleichtern den Kunden die Wiedererkennung einer bestimmten Sorte.

Weingut Flür Weiss & Rot



Edel-Weiß 2015

Cuvée aus Müller-Thurgau, Aromera und Solaris. Feine Zitrusnote mit Anklängen von Aprikose. Ein Wein für viele Gelegenheiten.

Sylvaner 2015

Zarte Zitrusfrucht, diskrete florale Noten, exotischer Ausklang. Ein eleganter Verführer.

Chardonnay 2015

Angenehme Kräuternote, Anklänge von Zitrus, typische frische Fruchtigkeit. Vielseitiger Speisenbegleiter.

Torrento 2014

Cuvée aus Zweigelt und Rösler. Frische jugendliche Beerenfrucht mit präsender Säure.

Rösler 2014

Anklänge von Waldbeeren, elegantes Duftspiel, straff und saftig zugleich. Am Gaumen Cassis mit samtigen Tanninen.

Pinot Noir 2014

Feingliedrige rotbeerige Frucht, Rosenblüte, seidige Tannine. Ein ausgewogener, eleganter Pinot.

Atem, es ist mühsam und kein Ende in Sicht. Aber dann hat man irgendwann das Ziel seiner Tour immer klarer vor Augen und schließlich steht man endlich am Gipfel, kann zufrieden auf das Erreichte zurückblicken und genießt den wunderbaren Ausblick. Und so stehen wir heute da und erfreuen uns der schönen Aussicht.“

Die Flürs haben sich in der näheren Umgebung ihres Weinguts mehrere Agrarflächen gekauft oder gepachtet und Jahr für Jahr pflanzen sie mehr Rebstöcke an, heute sind es knapp 4000. Klingende Namen wie Chardonnay, Pinot Noir oder Rösler sind dabei ebenso zu finden wie die robuste Sylvaner-Weißweintraupe, die das Alpenklima besonders gut verträgt. Aus den Trauben werden dann behutsam mehrere Weine gekeltert, die Flürs geben jedem Wein die Zeit, die er braucht, um sich vollends entfalten zu können.

Die Weißweine werden dann im Stahltank gelagert, die Rotweine reifen teilweise in Holzfässern, die ganz speziell für das Weingut Flür angefertigt wurden. Zu diesem Zweck ist der Fassbinder extra aus dem Burgund angereist, hat die Flür'schen Weine ausgiebig verkostet und danach das perfekte Holz ausgewählt, mit dem perfekten Toasting angefertigt – alles exakt auf den individuellen Geschmack der Weine abgestimmt. Ein gutes Beispiel dafür, dass die Flürs lieber nichts dem Zufall überlassen und bei der Qualität ihrer Weine keine Kompromisse eingehen wollen.

Dazu gehört auch eine selbstaufgelegte Mengengrenzung. Schon bald wird die maximale Anzahl von 4300 Rebstöcken erreicht sein und damit lassen sich pro Jahr gut 3500 Flaschen füllen. Mehr sollen es nicht werden. Die Weine aus dem Hause Flür gehen in kleinen Mengen an ausgewählte Gasthäuser und Restaurants. Der überwiegende Teil

wird direkt im Weingut am Tarrenzer Kappenzipfl verkauft, zu Preisen von 11 bis 19 Euro pro Flasche. Die gute Qualität wird von den Kunden honoriert und darf auch einen guten Preis haben. Die Flürs haben auf ihrem Weingut gleich zwei attraktive Verkostungsräume. Der größere davon vermag eine ganze Busladung erlebnis- und weindurstiger Interessenten aufzunehmen und man glaubt es Alexandra und Georg gern, dass es ab und zu richtig lustig werden kann am Tarrenzer Kappenzipfl.

TIROLER WEINBAU STARK IM KOMMEN

Die Flürs sind als Weinbauern in Nordtirol längst keine Exoten mehr. Zwar ist der Tiroler Anteil an der gesamtösterreichischen Weinanbaufläche mit 0,2 Prozent verschwindet klein, die Weine brauchen sich aber wahrlich nicht zu verstecken und zahlreiche Erzeugnisse Tiroler Kelter sind längst zu österreichischen Qualitätsweinen geworden. Übrigens hat Tirol erst seit fünf Jahren einen eigenen Weinbauverband, als letztes Bundesland Österreichs. Mittlerweile hat der Verband – der von den leidenschaftlichen Weinbauern Peter Zoller (Obmann), Georg Flür und Edgar Tangl gegründet wurde – heute an die 50 Mitglieder. Ein gutes und sicheres Zeichen dafür, dass der Weinbau in Nordtirol in den letzten Jahren einen gewaltigen Aufschwung genommen hat.

Glaubt man den Klimaexperten, dann wird sich zumindest wittertechnisch nicht viel ändern in den nächsten Jahrzehnten, es wird so schnell keine „kleine Eiszeit“ mehr kommen, nicht einmal eine ganz kleine. Und das wiederum sind für die immer größere Zahl der Liebhaber Nordtiroler Weine durchaus erfreuliche Nachrichten.

Gerhard Zimmermann