

Uhudler - Uhudler



Uhudler ist ein Sammelbegriff für die amerikanische Gattung von Reben, die sich von den europäischen Kulturreben im Ergebnis deutlich unterscheiden. Ein duftiges Kennzeichen der amerikanischen Reben ist ihr eigenwilliges Aroma, das in der Weinsprache „Foxtot“ oder „Fuchsigkeit“ bezeichnet wird. Sie haben außerdem eine sehr ausgeprägte Säure werden qualitativ nicht eben als wertvoll bezeichnet.

Dass sie dennoch in Europa einst Fuß fassen konnten und weite Verbreitung fanden, ist auf die große Reblauskatastrophe zurückzuführen, die etwa ab 1870 in Europa wütete.

Bevor man auf die Lösung des Reblausproblems mit der Verwendung amerikanischer Reben als Unterlagsrebe und Aufpfropfung von europäischen Edelrebsorten kam, versuchte man das Problem mit Kreuzungen zu lösen. Das Ergebnis waren dann Hybriden, die heute als Uhudlergrundlage dienen.

Vor der Jahrhundertwende wuchsen diese Sorten auf mehreren 1000 ha in unserem Weinbaugebiet. Die ersten Direktträgerarten waren „**Noah**“, „**Concord**“ und „**Isabella**“. Später kamen die Sorten „**Elvira**“, „**Othello**“ aber auch „**Delaware**“, „**Ripatella**“ und „**Seibel**“ dazu.

In der historischen Entwicklung kam eine Reihe von Motiven und Argumenten gegen die Direktträgerweine zum Tragen. Überschüsse und Preisverfall waren die unumstrittenen Hauptgründe zur Kennzeichnungspflicht im Jahre 1929. Ein Auszug aus dem Buch Uhudlerlegende: „*Die spezifischen Giftwirkungen sind: Zornexzesse bei Männer, Hysterie bei Frauen, Neigung zu Halluzinationen, geistige und körperliche Degenerationerscheinungen bei Kindern (...)*“, teilt Weinbauinspektor für das Burgenland J. Bauer, mit. Und weiterhin, „*dass Leute, die regelmäßig Noahwein (ein Uhudler-Weißwein) trinken, eine fahle, blasse Gesichtsfarbe bekommen, am ganzen Körper zittern und dahinsiechen, während Bauern mit veredelten Weingärten kinderreiche Familien haben, gesund und arbeitssam sind (...)* und dass in Frankreich der Noahwein seit langem, im Verdacht steht, zur Füllung der Irrenhäuser beizutragen“.

Nichts als die unsägliche Wortmeldung eines rabiaten nordburgenländischen Edelweinbauern bei der Generalversammlung der Weinbauvereinigung, um kriminellen Elementen des Südburgenlandes den Kampf anzusagen? Keineswegs – was hier zitiert wurde, ist durch und durch akademisch oder was in den 1920-er Jahren dafür gehalten wurde. Diese Passage stammt aus einem Fachbuch von Prof. Dr. Fitz Zweigelt aus dem Jahre 1929.

Unabhängig von der önologischen Leistung, die Prof. Zweigelt für die Weinwirtschaft erbrachte, die Nazi-Vergangenheit des Professors wird hier vorsichtig-kritisch, als nicht gerade rümlisch, beschrieben.

Später kam die Einschränkung bzw. das Auspflanzverbot für Direktträgerweine (1936) sowie das Verschnittverbot mit Edelweinen (1937), das bis heute noch Gültigkeit hat.

Damit verbunden war ein siedlungspolitisches Argument, das die Gefahr der Entvölkerung jener Gebiete (Wachau, Südbahn und Nordburgenland) heraufbeschwor, die wegen der Absatzkrise in den 30er Jahren um ihre Existenz fürchten mussten. Die Frist für die Rodung bis auf 25 % der Fläche kam im Jahre 1946. Verkehrsverbot und Beschränkungen auf Haustrunk folgten im Jahre 1961; 1971 die mengenmäßige Obergrenze für Haustrunk.

Der Begriff des Haustrunkes wurde im Jahre 1985 aus dem Weingesetz genommen. Das bedeutete das "AUS" für den Direktträgerwein.

Der 1987 gegründete „Verein der Freunde des Uhudlers“ von 8 Gemeindevertretern aus Heiligenbrunn, Burgauberg-Neudauberg, Heiligenkreuz, Königsdorf, Güssing, Neustift, Eberau und Strem gebildet, holte Bürgermeister, Mediziner und Politiker auf seine Seite mit dem Ziel, diesen Wein wieder in den Verkehr zu bringen. Der in dieser Zeit weit verbreitete Name "**Uhudler**" für Direktträgerweine wurde 1989 markenrechtlich beim Österreichischen Patentamt angemeldet und rechtlich geschützt.

Die gute und mühevollen Arbeit des Vereines wurde mit der Weingesetznovelle 1992 belohnt. Der Direktträgerwein konnte am 1. August 1992 wieder als Tafelwein in Verkehr gebracht werden.

Seit diesem Zeitpunkt erfreut sich das **Uhudler** Kellerviertel, in dem nur Direktträgersorten zu finden sind, reger Belegung, und altes Kulturgut konnte bewahrt werden.



Kurz die wesentlichsten Rebsorten, welche die Grundlage des Uhdlers bilden:

CONCORD



Die rote Rebsorte ist ein Abkömmling der amerikanischen Spezies *Vitis labrusca* (vielleicht waren aber auch andere amerikanische Spezies beteiligt). Sie hat in den USA eine große historische Bedeutung und war das Ergebnis einer zehnjährigen, sehr aufwändigen Selektion. Der als „Father of the Concord Grape“ bezeichnete Ephraim Wales Bull (1806-1895) setzte im US-Staat Massachusetts im Jahre 1843 erstmals die Kerne einer Wildrebe aus und vermehrte diese in der Folge auf insgesamt 22.000 Sämlinge. Daraus wählte er bis 1849 einen einzigen Rebstock aus. Diesen vermehrte er wieder und selektionierte weiter. Im Jahre 1853 wurde das endgültige Ergebnis (darüber existiert ein Foto) der Öffentlichkeit vorgestellt. Bull benannte 1854 die Sorte

nach der nahen Stadt Concord. Ab den 1860er-Jahren fand die Sorte dann weite Verbreitung im Nordosten der USA und wurde später als „Grape of the Millions“ bezeichnet. Der erste (pasteurisierte) Traubensaft aus Concord-Trauben wurde von einem gewissen Dr. Thomas Bramwell Welch im Jahre 1869 produziert, der als Begründer der US-Fruchtsaftindustrie gilt. Sein Sohn Dr. Charles Edgar Welch (1852-1926) produzierte daraus eine Traubenmarmelade und nannte diese Grapelade. Durch ihre ausgezeichnete Resistenz gegen die Reblaus wurde die Rebsorte zu Beginn der Reblaus-Katastrophe im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts in großem Umfang auch in Frankreich angebaut und rasch sehr beliebt. Eine aus dem Jahre 1881 stammende Beschreibung bei einem Kongress in Bordeaux bewertet den aus Concord gekelterten Wein als „köstlich im Geschmack mit äußerst charmantem Foxtot“.

Die Trauben sind groß geschultert und kompakt; das Laub ist derb, an der Oberseite dunkelgrün gefärbt, an der Unterseite rosarot bis orange-filzig. Die Concord zeichnet sich durch große, kugelförmige, blau bereifte Perlen aus, deren Haut dünn und empfindlich ist. Das Fleisch ist angenehm süß und fruchtig. Die violett-schwarzen Trauben erbringen Weine mit einem ausgeprägten Foxtot und einer relativ hohen Restsüße. Deshalb hat sie vor allem große Bedeutung in der Produktion von Schaumwein, Tafeltrauben, Traubensaft und Marmelade. Auch koscherer Wein wird aus ihr gewonnen. In geringem Umfang wird sie in Brasilien angebaut und in Österreich (Burgenland) für die lokale Spezialität Uhdler verwendet.

OTHELLO



Die rote Rebsorte ist eine interspezifische Neuzüchtung zwischen Clinton (*Vitis labrusca* x *Vitis riparia*) x Black Hamburg = Muscat d'Hamburg (*Vitis vinifera*). Die Kreuzung der Hybride erfolgte im Jahre 1859 in Ontario/Kanada durch den Züchter Charles Arnold. Sie ist besonders für kalkhaltige Böden geeignet. Die Resistenz gegen die Reblaus ist schwach ausgeprägt. Die blauschwarzen großen aber dünnhäutigen Trauben ergeben einen kräftigen, säurebetonten Wein. Zur Zeit der Reblaus-Katastrophe wurde die Rebe ab Mitte des 19. Jahrhunderts in Europa (vor allem in Frankreich) in großem Umfang gepflanzt. In Österreich wird die Sorte heute noch in kleinem Umfang für die lokale Spezialität Uhdler verwendet.

Die Blätter sind an der Oberseite dunkelgrün, an der Unterseite weißlichgrün und haben Flaumbüschel am Grunde der Blattadern

ISABELLA

Die rote Rebsorte ist nach den meisten Quellen eine Hybride aus einer Kreuzung zwischen einer Wildrebe der amerikanischen Spezies *Vitis labrusca* und einer unbekanntem europäischen *Vitis vinifera*. Nach dem Ampelographen Rudolf Goethe (1843-1911) ist es eine *Vitis labrusca*. Erstmals tauchte sie um 1816 in Dorchester im US-Bundesstaat South Carolina auf. Der Baumschulen-Besitzer William R. Prince selektionierte und züchtete die Sorte weiter. Der Haupt-Name wurde nach einer gewissen Isabella Gibbs (Gattin eines Colonel George Gibbs) vergeben, die zu ihrer Zeit als so genannte „Southern Belle“ wegen ihrer Schönheit und Anmut berühmt war (eine „Southern Belle“ war auch die Romanfigur Scarlett aus „Vom



Winde verweht“). Sie wurde bereits zu Beginn der 1820er-Jahre durch die Gebrüder Baumann in Bollweiler Elsass nach Deutschland importiert. Während der Reblaus-Katastrophe bekam sie in Europa eine sehr große Bedeutung.

Die Sorte ist äußerst ertragreich und sehr gut für tropische und subtropische Bedingungen in feuchtheißen Gebieten geeignet. In Neuseeland wurde sie im Kampf gegen die Reblaus ab Ende des 19. Jahrhunderts in großem Umfang angebaut und war dort noch im Jahre 1960 die häufigste Rebsorte. Heute ist sie vor allem in Brasilien unter Isabellinha (dort die meistangebaute Sorte), in Uruguay (unter Frutilla), Portugal, Japan, Indonesien (auf der Insel Bali) und in vielen ehemaligen UdSSR-Staaten wie vor allem der Ukraine verbreitet. Ein Charakteristikum für die Sorte ist, dass die Beeren einer Traube nicht gleichzeitig reif werden, was die Weinbereitung schwierig macht. Der hellrote Wein besitzt einen ausgeprägten Foxtton. Deshalb wird sie vorwiegend als Tafeltraube und für die Produktion von Traubensaft, aber auch teilweise für leichte Roséweine und Schaumweine verwendet. In Österreich (Burgenland) ist sie eine der Sorten für die lokale Spezialität Uhdler. Häufig werden in Österreich (fälschlicherweise) alle roten Direktträger-Sorten als Isabella bezeichnet. In Norditalien wird aus ihr ein Tafelwein namens Fragolino gekeltert. Abkömmlinge der Isabella sind die Sorten Carter und York-Madeira. Ein offen abgeblühter Sämling (siehe unter O.P.) ist Lydia, die Rebe wurde von Ch. Carpenter selektiert. Ein weitere Sämling namens Isabella Seedling wurde im Jahre 1889 vom privaten Züchter G. A. Ensenberger selektiert. Diese Rebe wird vor allem als Tafeltraube verwendet.



ELVIRA



ben sind mittelgroß und sehr kompakt.

Die weiße Rebsorte ist eine komplexe Kreuzung zwischen Taylor (*Vitis labrusca* x *Vitis riparia*) und einer (wahrscheinlichen) Zufallskreuzung zwischen *Vitis riparia* x *Vitis labrusca*. Nach amerikanischer Quelle war möglicherweise auch eine *Vitis vinifera* beteiligt. Die Hybride wurde um das Jahr 1870 in Missouri durch Jakob Rommel entdeckt und erzogen. Ein Charakteristikum ist die sehr dünne und fast durchsichtige Beerenhaut. Die Sorte besitzt hohe Resistenz gegen die Reblaus und gegen Mehltau, deshalb wird sie oft als Direktträger (unveredelt) kultiviert. Sie erbringt säurebetonte Weißweine mit einem ausgeprägten Foxtton. In den USA wird sie vor allem im Staate New York (Finger Lake, Lake Erie) angebaut und zumeist als Verschnittspartner verwendet. In Österreich (Burgenland) ist sie eine der Sorten für die lokale Spezialität Uhdler. Die Weißweintrau-

DELAWARE

Die weiße Rebsorte ist eine interspezifische Kreuzung zwischen (*Vitis labrusca* x *Vitis aestivalis*) x *Vitis vinifera*. Synonyme sind Delavar, Delavar Rozovii, Delavar Serii, Delawar, Delaware Piros, Féher Delaware, Gray Delaware, Heath, Ladies Choice, Piros Delaware, Powell, Rose Colored Delaware, Ruff und Ruff Heath. Es ist nicht bekannt, ob es sich um eine spontane (natürliche) oder bewusst herbeigeführte Kreuzung handelt. Die Hybride wurde erstmals im Jahre 1849 in Delaware (Ohio) von den Züchtern P. Provost und A. Thompson selektioniert und vermehrt, woher sich auch der Name ergab. Der daraus gekelterte Wein hat einen schwachen Foxtton. Die vielseitige Sorte mit rosa-grauen Beeren ist in den US-Staaten an der Ostküste stark verbreitet und wird dort hauptsächlich als Standard für



Schaumweine verwendet. Auch Eiswein und süßer Dessertwein wird daraus hergestellt. Ebenso werden davon ausgezeichnete Tafeltrauben produziert. In Japan zählt sie zu den beliebtesten Rebsorten. Sie ist äußerst anspruchsvoll auf die Bodenqualität, aber sehr empfindlich gegen Winterfrost

NOAH



Die weiße Rebsorte (auch Belo Otelu, Charvat und Tatar Rizling) ist eine Kreuzung zwischen Hartford x Taylor. Die Eltern sind Abkömmlinge der amerikanischen Spezies *Vitis labrusca* und *Vitis riparia*, deshalb ist die Sorte eine amerikanische Hybride. Die Züchtung erfolgte um das 1869 in Illinois-USA von Otto Wasserzieher. Während der Reblaus-Katastrophe gelangte sie nach Europa und war vor allem in Frankreich stark verbreitet. Die heute seltene Sorte besitzt einen leichten Foxtou. Zumeist wird ein sortenreiner Weißwein aus ihr gekeltert. In Österreich wird sie für den Uhdler verwendet und ist in kleinen Mengen auch in Norditalien, Frankreich, Kroatien und Rumänien verbreitet. Häufig werden (fälschlicherweise) alle weißen Direktträger-Sorten als Noah bezeichnet.

Die Trauben sind mittelgroß, geschultert und kompakt, die Beeren bei Vollreife gelblich und mit nicht allzu saftigem Fruchtfleisch eignen sich hervorragend für einen leichten, spritzigen Wein.

Die Blätter sind von einer breiten Herzform, mittelgroß bis groß, an der Blattoberseite relativ kräftig grün, an der Unterseite mit einem leichten Flaum versehen

Weite Direktträgerrebsorten sind:

Aramon, Baco Noir, Campell early, Catawa, Clinton, Ferdinand Lesseps, Dutches, Fredonia, Niagara, Noah, Ripatella, Sheridan, York Madeira.

.... und so riechen und schmecken sie!

UHUDLER rot

- ziegelrotfarbig mit eleganten Spiegel
- trocken mit milder Säure
- nach Himbeersaft und Waldbeeren duftend
- ausgewogen in Gaumen und Nase
- harmonischer und langer Abgang
- fruchtbetonter Uhdler

UHUDLER weiß

- sehr saubere, goldige Frucht
- trocken mit harmonischer Säure
- kräftiger-harziger Rubiniengeschmack
- der urige, originelle Uhdler

.... und so sehen sie aus!



In einer Internet Homepage (www.dooyou.de) wird über **Uhudler** unter anderem folgendes geschrieben:
Vorteile – fruchtig, unverfälscht, absolut „bio“.

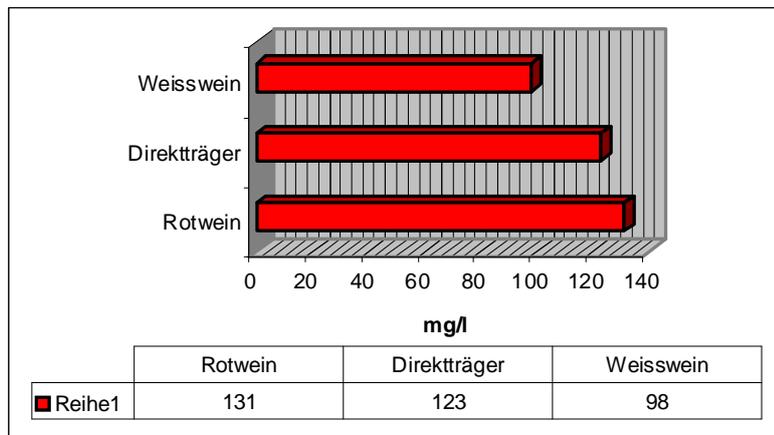
Nachteile – „*esch giept kani schiach'n Weiba.....*“

Und des weiters:

„*Der erste macht dich zum Tribunen, der zweite zum Casanova, der dritte zum Terminator, der vierte dann zum lallenden Kleinkind!*“

Um dem Irrglauben, dass Uhudler bzw. Direktträger mehr Methylalkohol – und dies sogar in einem gesundheitsbeeinträchtigtem Maße - enthalten soll als sogenannte „normale Weine“ entgegenzuwirken, nachfolgend eine Grafik, die den Methylalkoholanteil bei Weißweinen, Rotweinen und Direktträgerweinen gegenüberstellt:

entnommen: Bundeslehranstalt für Weinbau, 1992



Wie schon vermerkt, konnte der Direktträgerwein am **1. August 1992** wieder als Tafelwein in Verkehr gebracht werden, aber was war davor?

1929 wurde in der 11. Weingesetznovelle vom 18.7.1929 die Kennzeichnungspflicht für vorgeschrieben. „Aus Trauben der Direktträgerweine hergestellte Weine und Traubenmoste, sowie Verschnittmoste mit solchen müssen im geschäftlichen Verkehr mit der Bezeichnung **Hybridenwein** oder **Direktträgerwein** versehen sein. Diese Bezeichnung

muss neben allfälligen anderen Bezeichnungen deutlich hervortreten.“

1936 wird das Auspflanzen von Direktträgerreben verboten. Als Hauptgrund wurde in den Parlamentsdebatten die Übersättigung des Weinmarktes angegeben.

1937 wurde die Haustrunkerzeugung geregelt und der Verschnitt von aus Edelreben gewonnenen Wein, Traubenmost und Maische mit aus Direktträgerreben gewonnenen Erzeugnissen verboten.

1946 wurde eine Frist gesetzt, wonach die Rodung von Direktträgerreben bis auf 25% der Fläche durchzuführen ist.

1961 wurde mit BGBl. 187, P.40 verboten, Wein der von Trauben amerikanischer Ertragskreuzungen gewonnen wurde (Direktträgerwein) oder Verschnitte solchen Weines mit anderem Wein als Getränke in den Verkehr zu bringen. In P.41 wurde geregelt, dass als Hastrunk im Sinne des Bundesgesetzes Wein aus Direktträgerreben erlaubt ist.

1971 wurde die Menge des Hastrunkes geregelt. „Die Menge des zum Verbrauch bestimmten Hastrunkes darf 400 Liter je im Weinbau vollbeschäftigte Person und Jahr, als Höchstmenge eines Betriebes jedoch 3.000 l im Jahr nicht übersteigen“.

Diese Novellierung diente offenbar dazu, die im dörflichen Bereich immer noch grassierenden Übermengen an Direktträgern zu vermindern, indem Hastrunk nur einem bestimmten Mengenkontingent entsprechen darf.

1985 kam es mit BGBl. 444 im Rahmen der Neuordnung in der österreichischen Weingesetzgebung (Glykolskandal) zum Totalverbot der Inverkehrbringung von Weinen aus Direktträgerreben. Darin werden die Ausdrücke weinähnliches Getränk, nachgemachter Wein verwendet!

Für den Uhudler galt die Textpassage in P.59(3):



„Ein weinähnliches Getränk ist ohne Rücksicht auf die Verwechslungsfähigkeit nachgemachter Wein im Sinne dieses Bundesgesetzes, wenn es aus einem oder mehreren der nachfolgenden Stoffe hergestellt wurde:

1. künstlichen Stoffen (Kunstweine)
2. Kunstwein, vermergt mit Wein oder Obstwein
3. Malzauszügen ...
4. den Rückständen der Wein- oder Branntweinbereitung (wie Trester, Geläger oder Schlempe)
5. getrockneten Früchten, wie Feigen, Johannisbrot
6. Trauben amerikanischer Ertragskreuzungen (Direkträgerwein)
7. Rhabarberstengeln“

1989 wird der Verein der „Freunde des Uhdler“ gegründet. Die Wort-Bild-Marke wird erstmals amtlich geschützt. Das Signet ist ein „Plutzer“ (Keramikkrug) mit untereinander gereihter Aufschrift:

Urig
Herrlich
Unvergleichlich
Duftend
Lebensfroh
Ehrlich
Rein

1992 konnte der Uhdler wieder in den Verkauf gebracht werden, nachdem eine Gruppe engagierter Männer seit 1987 zäh um eine Ausnahmeregelung gerungen haben - dies jedoch dann nur als Tafelwein.

1994 gibt es in Südburgenland bereits rund 70 Uhdlerproduzenten

1995 wird Österreich EU-Mitglied. In der EU sind Direkträgerweine verboten.

2004 wird die Bezeichnung Uhdler für regional-typische Direkträger-Reben für das Südburgenland neuerlich beim Patentamt registriert. Bildmarke: Plutzer mit Uhdlerschriftzug.

2008 Lt. Statistik sind in mehr als 25 Gemeinden des Südburgenlandes 208 Betriebe registriert, die Uhdler und/oder andere Produkte aus Uhdlertrauben erzeugen. Unter www.weinidylle.at sind die Bushenschenken rund um den Uhdler und andere touristische Erlebnisse der Region nachzuschlagen.

Ein neu auf dem Markt erschienen Buch ist im Zusammenhang mit Uhdler zu empfehlen:

Uhdler Legende – Vom Wein der Gesetzlosen zur regionalen Köstlichkeit, von Walter Eckhart und Robert Sommer, Mandelbaum Verlag, ISBN 978-3-85476-272-0.

Eine persönliche Bemerkung: Unser steirischer ritterlicher Eidgenosse **Franz Kowald** wird hier auf Seite 162 als einer der Uhdler-Produzenten angeführt – nicht nur der Uhdler in seinem trockenen Ausbau ist in diesem Weingut und Thermenhotel in Bad Loipersdorf besonders in der heißen Jahreszeit phantastisch – auch der Uhdlersturm ist in den Monaten September/Oktober eines jeden Jahres mit einer zünftigen Brettjause oder gebratenen Kastanien ein besonderes Erlebnis.



Consiliarius Franz Kowald



Das Weingut Kowald



Die „zünftige“ Brettjause'n

