



Christian Dikany aus dem Mühlviertel in Oberösterreich hat sich Granitwein als Marke schützen lassen. Foto: privat

# Weinbau-Pioniere im Mühlviertel

Nach über zwei Jahrhunderten kommt der Wein zurück nach Oberösterreich – Interview mit Hobbywinzer Christian Dikany

**W**einbau im Mühlviertel war bislang eher selten. Oberösterreich mag im Land Österreich zwar eher als nur ein kleines Licht im Weinbau gelten, die Wurzeln reichen jedoch bis in die Römerzeit zurück, so soll der oberösterreichische Wein erstmals im 8. Jahrhundert schriftlich erwähnt worden sein. Gut eintausend Jahre lang war Oberösterreich eine bedeutende Weinbauregion. Das Linzer Schloss etwa war im 15. Jahrhundert umrahmt von weiten Weingärten. Durch die Kleine Eiszeit zwischen 16. und 19. Jahrhundert und die Reblauskatastrophe 1872 endete die Rebenreiche Zeit. Doch nach nun mehr als zwei Jahrhunderten kommt der Wein zurück nach Oberösterreich. Die globale Erwärmung und der Klimawandel nehmen dem rauhen Klima die Schärfe, sodass sich immer mehr Bauern, Landwirte und Winzer der Region mit viel Leidenschaft und Pioniergeist der Weinproduktion widmen. Christian Dikany aus Putzleinsdorf ist einer von ihnen. Begonnen hat der Hobbywinzer als Weinliebhaber. Vor etwa zehn Jahren hat Dikany mit dem Weinbau begonnen, mit 150 Rebstöcken, drei verschiedenen Sorten – Reben mit früher Traubenreife –, erstmal um zu sehen, ob Weinbau im Mühlviertel mit diesen Sorten überhaupt möglich ist. Nach den ersten Weinlesen zeigte sich ziemlich schnell, dass Weinbau im Mühlviertel machbar ist, nicht zuletzt durch die globale Erderwärmung. Und dies ganz besonders mit der Rebsorte Solaris...

*Weltweit werden die Veränderungen durch den Klimawandel diskutiert, im Mühlviertel macht die globale Erwärmung den Weinbau wieder möglich. Seit wann ist das so? Und wie machte sich diese Entwicklung bemerkbar?*

**Christian Dikany:** In den letzten 10 Jahren ist der Klimawandel in unserer Region merklich spürbar. Die Verschiebung des Vogelzugs, der frühere Austrieb der Reben im Frühjahr und späterem Blattabfall im Herbst sind Indizien dafür. Frosttage, kalte Tage und Nächte sind seltener geworden, während die Zahl der Hitzetage insgesamt zugenommen hat. Meine Aufzeichnungen belegen auch, dass die Weinlese in den letzten drei Jahren viele Tage früher stattgefunden hat als im Durchschnitt der letzten 10 Jahre bei gleichzeitig gestiegener Zuckergradation der Trauben.

*Sie sind im Hauptberuf Informatiker. Wie wurden Sie Winzer, haben sich mit den Abläufen des Weinbaus vertraut gemacht und sich neben Ihrem Beruf in die anspruchsvollen Aufgaben eingearbeitet?*

Nachdem meine Eltern früher eine kleine Landwirtschaft führten, bin ich grundsätzlich mit den praktischen und technischen Abläufen auf dem Feld vertraut. Weinbau hat natürlich andere Herausforderungen. Dieses Fachwissen habe ich mir aufgrund zahlreicher Fortbildungsseminare an der Weinbauschule in Krems und Klosterneuburg angeeignet, wo ich letzten Jahres die amtliche Kosterprüfung abgelegt habe. Wichtig ist immer, neugierig zu bleiben und

innovative Ideen mit Bewährtem zu verbinden. Weinmachen hat viel mit Erfahrung zu tun, jedes Weinjahr hat so seine Eigenheiten und Herausforderungen, und so nehme ich jede Gelegenheit wahr, mit anderen Winzern den Meinungsaustausch zu pflegen.

*Granit ist der geologische Untergrund des Mühlviertels, Sie haben sich Granitwein als Marke schützen lassen. Was ist die spezielle Eigenart dieses Bodens und wie wirkt sich das geschmacklich auf Ihren Wein aus?*

Der Boden aus Granitverwitterung ist eher karg, wenig tiefgründig und sandig. Das Wasser wird schlecht gehalten, ist aber dafür ein guter Wärmespeicher und eignet sich ausgezeichnet für den Weinbau. Geschmacklich ist das Resultat ein fruchtig-mineralischer Wein mit viel Substanz und lebendigem Säurespiel.

*Sie produzieren Nischenweine mit pilztoleranten Reben, betreiben biologischen Weinbau. Welche Rebsorten bauen Sie an, und was sind deren Besonderheiten?*

Die Rebsorte Solaris ist meine Primärsorte. Der Name leitet sich von der Sonne ab, die der Sorte aufgrund ihrer Kraft zu einer sehr frühen Reife und zu einer hohen Zuckerleistung verhilft. Das Aroma des Weins offenbart sich viel-

Fortsetzung nächste Seite

schichtig mit Nuancen von Muskataromen, Stachelbeere und exotischen Früchten. Bei der Sorte Muscaris dient der gelbe Muskateller als Vatersorte und verleiht ein intensives Bouquet nach Muskatnoten, Wiesenkräutern und Zitronengras. Die Sorte Johanniter als Riesling-Typ, fruchtig mit angenehmem Säurespiel. Regent, eine Rotweinsorte, besticht mit ausgeprägtem Duft nach frischer Erdbeere und Brombeere als Frizzante Rosé ausgebaut. Weiters wurden heuer die Sorten Blütenmuskateller und Donauveltliner neu ausgepflanzt.

*Sie verzichten auf Unkrautvernichtungsmittel, weitgehend auch auf maschinellen Einsatz, arbeiten viel mit den eigenen Händen. Wie aufwändig ist der Weinbau mit allem was dazugehört? Können Sie ein wenig über die Arbeitsabläufe auf Ihrem Weinhof Dikany erzählen?*

Wenn man etwas mit Leidenschaft macht und Freude bei der Arbeit hat, zählen die Arbeitsstunden nicht, sondern es überwiegt die Freude. Zu meinen wichtigsten händischen Tätigkeiten im Weingarten zählen der Rebschnitt im Winter, die Unterstockpflege, Einstrecken der Triebe in das Drahtrahmengerüst, das Entblättern um eine optimale Traubenreife voranzutreiben, Einkürzen (Wipfeln) zu langer Triebe und natürlich dann die Weinlese. Der Traubenmost wird in kleinen Edelstahlfässern vergoren und an-

schließend erfolgt der Ausbau des Jungweins auf der Feinhefe. Das erfordert viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung da hier gänzlich auf technische Hilfsmittel verzichtet wird. Im zeitigen Frühjahr werden die aromatischen Tropfen dann in die Flasche gefüllt – und händisch etikettiert.

*Zum einen ist es der Granitboden. Worin unterscheidet sich der Weinbau im Mühlviertel noch von anderen traditionellen Weinregionen in Österreich?*

Der große Unterschied liegt sicherlich im naturgemäß (noch) etwas kühleren Klima. Daher reduzieren sich die möglichen Weinbauflächen auf besondere Gunstlagen wie geschützte Südhänge oder spezifische kleinklimatische Wärmeinseln. Es gibt kein zusammenhängendes Weinbaugebiet. Der Wein aus dem Mühlviertel wird sicherlich noch einige Zeit als Nischenprodukt dienen.

Weiters formiert sich eine neue Winzer Startup Szene rund um das kostbare Mühlviertel mit starkem regionalen Bezug und Selbstbewusstsein, damit der Wein aus dem Mühlviertel eine Erfolgsgeschichte wird.

*Wie viele Winzer bauen derzeit Wein im Mühlviertel an, haben Sie sich zusammengeschlossen?*

Derzeit gibt es eine Handvoll Winzer im Mühlviertel und jedes Jahr werden es mehr. Weinbau im Mühlviertel und

speziell in Oberösterreich ist im Kommen. Die Tatsache, dass Weinbau im Mühlviertel möglich ist, stellt eine Chance zur Erwerbskombination vieler klein strukturierter bäuerlicher Betriebe dar.

Oberösterreich ist in die Weinbauregion Bergland eingliedert und umfasst jene Bundesländer Österreichs, die nicht als klassische und traditionelle Weinbaugebiete bekannt sind.

*Vielorts hat – nach einem sehr heißem Sommer – die Weinlese begonnen: Wie sieht es mit Ihrer Ernte heuer aus? Sind Sie mit dem Ertrag zufrieden? Wie ist das Weinjahr 2019 im Mühlviertel zu beschreiben?*

Ich rechne mit einem sehr guten Jahrgang 2019, was die Qualität betrifft. Den sehr heißen und trockenen Juni haben die Reben gut überstanden. Quantitativ dürfte es eine leicht überdurchschnittliche Ernte werden, da Schadereignisse wie Spätfrost oder Hagel zur Gänze ausgeblieben sind. Das Traubenmaterial ist gesund und weist eine gute Zuckerkonzentration auf. Und die frühreife Sorte Solaris wurde bereits am 5. September mit 94 Grad Öchsle gelesen. Die Verkostung des Jungweins ist vielversprechend.

*Interview: Nicola Seipp*



*Hobbywinzer Christian Dikany produziert auf seinem Weingut Granitwein. Diesen hat er sich zudem als Marke schützen lassen. Der Boden aus Granitverwitterung ist eher karg, wenig tiefgründig und sandig. Das Wasser wird schlecht gehalten, ist aber dafür ein guter Wärmespeicher und eignet sich ausgezeichnet für den Weinbau. Geschmacklich ist das Resultat ein fruchtig-mineralischer Wein mit viel Substanz und lebendigem Säurespiel.*

Fotos (alle): privat

