

Fachlicher Austausch über den Wein- und Obstbau sowie über die Landwirtschaft

Teneriffa ist die kanarische Insel mit der größten Anbaufläche für Weinreben und nimmt eine führende Rolle im Weinbau der Kanarischen Inseln ein. Mit insgesamt sechs Herkunftsbezeichnungen – fünf lokalen und einer regionalen – ist die Insel das bedeutendste Weinanbaugebiet der Kanaren. Teneriffa wird zudem als eigenständige Unterregion anerkannt, was die besondere Stellung der Insel im Weinbau unterstreicht.



Figure 1: Der Teide ist mit 3715 m der höchste Berg Spaniens und von fast allen Punkten der Insel aus sichtbar.

Ein herausragendes Merkmal des Weinbaus auf Teneriffa ist die große Vielfalt an Anbaumethoden. Die Insel weist die höchste Anzahl an verschiedenen Bewirtschaftungssystemen auf, von denen einige einzigartig sind. Besonders bemerkenswert ist, dass sämtliche Reben auf unveredelten Pflanzen wachsen und Dies unterscheidet Teneriffa von vielen anderen Weinanbaugebieten, in denen Veredeln zur Bekämpfung der Reblaus üblich ist. Viele der angepflanzten Sorten sind autochthon, die wichtigsten davon sind Listan blanco und Listan negro.

Ein weiterer wesentlicher Aspekt ist das hohe Alter der Rebstöcke. Ein Großteil der Weinstöcke ist alt oder sogar sehr alt – einige sind über hundert Jahre alt. Diese alten Reben haben sich über Generationen hinweg an die spezifischen klimatischen und geografischen Bedingungen der Insel angepasst. Der Weinbau erfolgt größtenteils auf kleinen, oft schwer zugänglichen Parzellen, was eine Mechanisierung erschwert. Daher wird in vielen Weinbergen traditionell von Hand gearbeitet.

Unsere beiden Ansprechpartner in der Schule, Benasco und Alberto haben für uns ein tolles Programm erstellt, das uns einen guten Einblick in den Obst- und Weinbau auf Teneriffa geboten hat. Gleichzeitig konnten wir die Schule und ihre Produktionsflächen besichtigen und uns mit den entsprechenden Fachlehrern unterhalten.

Auf den folgenden Seiten haben wir unsere Eindrücke festgehalten.

Betrieb 1 Bodega Viñátigo

Bodegas Viñátigo, unter der Leitung von Juan Jesús Méndez, steht seit 1990 für eine tief verwurzelte Verbindung zu den Weinbergen der Kanarischen Inseln. Méndez, der schon als Kind in diesen Weinbergen arbeitete, hat seine Erfahrungen und sein Wissen in die Entwicklung von Viñátigo eingebracht. Von den Ursprüngen in den Weinbergen seiner Großeltern bis hin zur heutigen modernen Weinproduktion hat er das Unternehmen maßgeblich geprägt und vorangetrieben.

Das Team von Viñátigo verfolgt ein gemeinsames Ziel: die wahre Essenz der Kanarischen Inseln durch ihre Weine zu präsentieren. Dies geschieht durch die Wiederbelebung fast ausgestorbener einheimischer Rebsorten sowie durch die sorgfältige Analyse und Kartierung der Bodentypen, um den Charakter des Terroirs in jedem Wein widerzuspiegeln. Ein weiteres wichtiges Anliegen ist es, die Integrität des Weinherstellungsprozesses zu wahren, indem auf nachhaltige und natürliche Methoden gesetzt wird.

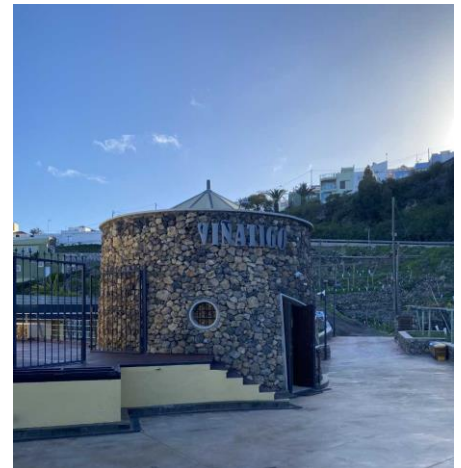


Figure 2: Bodega Vinatigo



Figure 3: Fasskeller der Bodega Viñátigo.

Betrieb 2 Bodega Tajinaste



Figure 4: Der geflochtene Kordon als "Wahrzeichen" des Weinbaus auf Teneriffa.

Im Jahr 1977 wurde Bodegas Tajinaste gegründet. Die als Familienbetrieb geführte Bodega ist einer der größeren Betriebe in dieser Region mit einer Jahresproduktion von etwa 300.000 Flaschen.

Da sie selbst viele Trauben von vielen kleinen regionalen Weinbauern einkaufen, führen sie den Betrieb nicht nach den Richtlinien des biologischen Landbaues, versuchen aber möglichst naturnah zu arbeiten. Sie pflegen auch die traditionelle Weinkultur, reaktivieren verlassene Parzellen, und bepflanzen sie mit regionalen Sorten.

Ganz speziell ist der als Kulturerbe eingestufte geflochtene Kordon, einer uralten Erziehungsmethode

die in weltweit nur in diesem Gebiet vorzufinden ist. Die Bodega möchte dieser Methode trotz der aufwändigen Pflege und hoher Bewirtschaftungskosten weiterhin treu bleiben.



Figure 5: Modernes Betriebsgebäude der Bodega Tajinaste.

Betrieb 3 Manuel Barrios Diaz

Bodegas Guayonge wurde 1989 von Manuel Barrios und seinem Sohn auf der "Finca LeñasNegras" gegründet. Das Weingut liegt an den Küstenklippen im Landschaftsschutzgebiet Costa de Acentejo, nahe der namensgebenden Schlucht von Guayonge. Das Weingut liegt etwa 300 Meter über dem Meeresspiegel, mit einer grandiosen Aussicht auf den Atlantik, die Lagen sind geprägt von Passatwinden und vulkanischem Boden.



Figure 6: Georg Innerhofer, Senor Barrios Diaz, Karl Menhart und Fabian Teichtmeister im Keller der Bodega Guayonge.

Herr Barrios führte uns durch den eher kleinen Betrieb. Neben einigen anderen Weinen haben wir bei ihm seine Spezialität "40 Tage, 40 Nächte" zu kosten bekommen. Die Besonderheit an diesem Wein ist, dass dieser 40 Tage (und Nächte) auf der Maische gestanden ist und somit einen starken Charakter zeigt. Die Weine insgesamt sind sehr gefällig.

Präsentationen zur österreichischen Landwirtschaft, Forstwirtschaft

Um auch den Lehrern, Studenten und Schülern etwas über die österreichische Landwirtschaft zu vermitteln haben wir vor den Zuhörern beschrieben wie Obst- und Weinbau bzw. die Forstwirtschaft in Österreich und speziell an der Schule in Silberberg gelebt wird.

Ein Dolmetsch hat unseren Vortrag in Englisch auf Spanisch übersetzt. Überraschend viele Fragen kamen zum Thema Klimawandel und Bewässerung, was uns aber zeigte, dass das Publikum aufmerksam zugehört hat.



Figure 7: Präsentation von Österreichischem Obst- und Weinbau, bzw. der Forstwirtschaft im Vortragssaal der Schule in Tacoronte.

Weinverkostung:



Figure 8: Abschlussklasse Weinbau im Sensorikraum.

Damit die Studenten nicht nur einen “trockenen” Vortrag über sich ergehen lassen mussten, brachten wir aus Silberberg Weine aus Trauben und Äpfeln mit und rundeten die Infos über die steirische Landwirtschaft mit einem sensorischen Einblick in die Silberberger Weinwelt ab. Derart leichte und fruchtbetonte Weine sind für Teneriffa eher ungewöhnlich, obwohl die Jahresdurchschnittstemperatur für diesen Breitengrad überraschend niedrig ist.

Obstbau- und Gemüseanbau an der Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte



Figure 9: Bananenstaude kurz vor der Ernte.

Nach dem Mittagessen in der Schule hatten wir die Möglichkeit die schuleigenen Flächen zu besichtigen. Neben den Obst- und Weingartenflächen bewirtschaftet die Schule auch einen Tunnel mit Zierpflanzen und Schnittblumen.

Die für Teneriffa so typischen Bananen (etwas kleiner als die in Österreich angebotenen, aber viel aromatischer) werden in der Schule ebenso angebaut wie Mangos und Avocados. Vor allem letztere Kulturen waren für uns in echt noch gänzlich unbekannt.

Alle drei Kulturen sind relativ intensiv in ihrer Produktion und benötigen vor allem Wasser, einem auf der Insel eher seltenen Gut. Die Produktion von 1 kg Bananen benötigt etwa gleich viel Wasser wie ein Tourist pro Tag auf der Insel.

Fazit

Eine Reise in ein derartig weit entferntes Land kann einem viel bieten. Vor allem, wenn Ansprechpersonen in der Nähe sind, die dabei helfen, die Besonderheiten eines Landes auch wirklich zu sehen.

Dank der Hilfe bei der Programmerstellung konnten wir so in den drei Tagen Aufenthalt viel von den so unterschiedlichen Hälften der Insel (Nord und Süd) kennen lernen. Gleichzeitig hoffen wir, dass auch von unseren Bildern von Österreich und den mitgebrachten Getränken bleibende Eindrücke entstanden sind.

Zumindest die beiden Lehrer der Fachschule, Benasco und Alberto, möchten in Zukunft einmal nach Österreich kommen und werden von uns sicherlich auch die beste Unterstützung bekommen. Die Einblicke in die durchwegs fordernde Landwirtschaft auf Teneriffa haben uns eindrucksvoll gezeigt, dass egal wie weit entfernt die Herausforderungen einander ähneln.



Figure 10: Blick auf die Steilküste vor Tacoronte, im Bild mit dem Englischlehrer der Schule.