

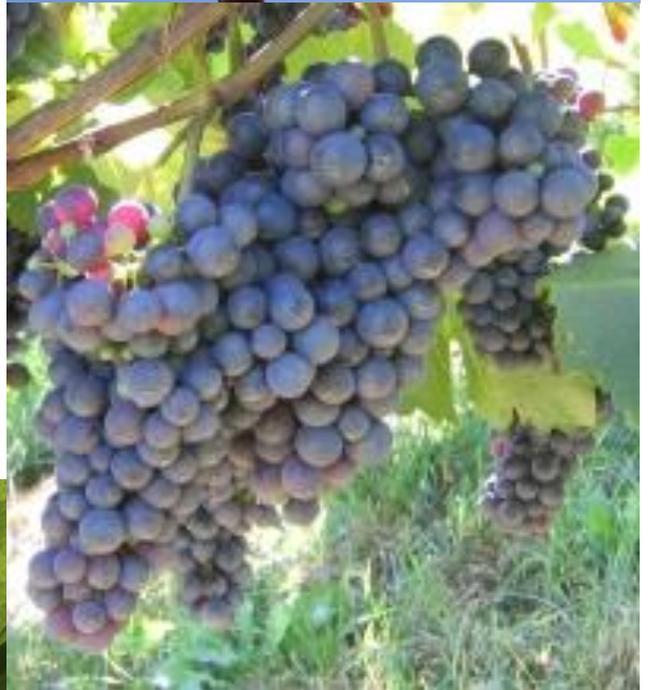
# VITIS VINIFERA PILGRIM

Dieser Weinstock ist ein „Uhudler“ – eine Rebe, die nach der großen Reblaus-Epidemie in Europa Ende des 19. Jhdts aus Kalifornien re-importiert wurde. Da die Verbreitung hauptsächlich durch direkte vegetative Vermehrung möglich war, haben sich Anfang des 20. Jhdts wieder alle Weinkulturen Europas erholen können. Durch Neid und Missgunst in den 20-er Jahren wurde der Anbau von Uhudlern zurückgedrängt. Er diente für die Weinbauern eher als „Haustrunk“. Diese Direktträgerweine wurden später Uhudler genannt, eine Bezeichnung, die Ende 1950 im Südburgenland entstand. Uhudler. Erst in den 70-er Jahren wurde der Anbau des Uhudlers offiziell genehmigt.

Die Sorte ist eine „**ISABELLA**“. Die Trauben sind groß, locker und geschultert, die Beeren leicht oval, recht groß und dunkelpurpur in der Schalenfarbe und blauschwarz bereift. Das Fruchtfleisch ist sortentypisch fest und saftig. Die Traube eignet sich als Tafeltraube und ist für den Verzehr gut geeignet. Der Geschmack wird von Waldbeeren bis nuss herb beschrieben. Die Blätter sind groß und unterseits weiß filzig. Charakteristisch ist, dass die Beeren nicht gleichzeitig reif werden, so dass eine Traube gleichzeitig grüne und vollreife Beeren tragen kann.

**Pflege:** Dieser Weinstock ist leicht zu ziehen und zu pflegen – er braucht keine Spritzmittel – einzig Geduld und einen „grünen Daumen“. Man sollte sich beizeiten überlegen, an welcher Stelle der Weinstock gepflanzt wird und welche Gestalt er bekommen soll. Entweder als aufrecht wachsender Weinstock, oder in die Höhe gezogen und dann in eine Pergola übergehend. Jedenfalls ist ein Stützpflock als Kletterhilfe empfehlenswert.

**Pflanzung:** Die Veredlungsstelle (unterer Wulst) sollte bis ca 2 cm aus der Erde ragen, pflanzen und angießen – und wachsen lassen. Erst im kommenden Jahr – im Februar – schneiden, dass z.B. 3-5 Augen zum Austrieb verbleiben.



**„Der Wein erfreut des Menschen Herz.“**  
*Ps 104, 15*

Die Weinstöcke wurden von der Weinbauschule Krems, PILGRIM-Schule seit 2006/07, veredelt [www.wbs.at](http://www.wbs.at), von der Gärtnerei Ganger, einem PILGRIM-Freundschaftsunternehmen, kultiviert [www.gaertnerei-ganger.at](http://www.gaertnerei-ganger.at), und sind Ableger des Weinstockes von Dr. Johann Hisch und verstehen sich als persönliches Geschenk von PILGRIM. [www.pilgrim.at](http://www.pilgrim.at) alle Bilder: Johann Hisch, 2012