

Neuer Vinea-Obmann Emmerich Knoll jun.

Bei der Generalversammlung der Vinea Wachau Ende Februar wurde Emmerich H. Knoll einstimmig zum Nachfolger des beinahe ein Vierteljahrzehnt erfolgreichen Obmanns Franz Hirtzberger gewählt. Peter Schleimer sprach mit dem neuen Steuermann der Vinea Wachau über Verein, Herkunft und neue Herausforderungen.

Vinaria: Gratulation zur einstimmigen Wahl zum Obmann der Vinea Wachau – ein starkes Ergebnis.

Knoll: Das ist für mich ein großer Ansporn, ein toller Vertrauensvorschuss, den man demütig annehmen muss. Die breite Zustimmung ist aber auch eine wichtige Voraussetzung für die Arbeit.

V: Sie waren ja bereits vier Jahre Obmann-Stellvertreter – welche Erkenntnisse haben sie aus dieser Zeit mitgenommen?

K: Drei Punkte erscheinen mir wesentlich:
#1 Wir sind ein Verein mit 200 Mitgliedern, die individuelle Interessen haben. Als Obmann muss man derart vorgehen, dass es für alle diese Mitglieder verständlich und vertretbar ist, und man muss auch alle Mitglieder vertreten.

#2 Wichtigster Punkt ist der Zusammenhalt im Gebiet. Obwohl wir eine große Anzahl an starken Persönlichkeiten in der Wachau haben, die auch alleine erfolgreich wären, stellen sich diese dennoch in den Dienst des Vereins. Wir sind deshalb nach außen geeint, weil wir nach innen geeint sind.



Mit Emmerich H. Knoll als neuen Obmann wird die erfolgreiche Arbeit der Vinea Wachau fortgeschrieben.

#3 Es bringt wenig, sich nach jedem Trend zu richten. Besser ist es, langfristige Konzepte zu entwickeln und Kontinuität zu vermitteln – dass also die Werte, die man mit der Wachau verbindet, auch bestehen bleiben.

V: Die Erfolgsgeschichte der Vinea Wachau ist mit zwei verdienstreichen Obmännern verbunden – Franz Prager und Franz Hirtzberger. Hat man da nicht großen Respekt?

K: Ohne Zweifel: die Schuhe, in die man da schlüpfen darf, sind sehr groß. Vor allem die Leistungen von Franz Hirtzberger sind unerreichbar, auch weil seine Schaffensperiode bei einem ganz anderen Status begonnen hat; unter seiner Obmannschaft wurde die Wachau zur bekanntesten Herkunft Österreichs, mit dem höchsten Preisniveau und einer hohen Dichte an Topbetrieben. Da

könnte man sich heute als neuer Obmann fast fragen: Was soll ich da noch erreichen?

Es wird aber trotzdem eine sehr interessante und gar nicht leichte Aufgabe sein, diesen Status zu bewahren – es drängen viele Winzer und Herkünfte nach. Und auch wenn wir für Kontinuität stehen, werden wir trotzdem Neues entwickeln müssen.

V: Was sind als die wichtigsten Errungenschaften der Vinea Wachau in den letzten drei Jahrzehnten?

K: Erstens der Schutz der Herkunft und des Namens Wachau für Wein bereits ab der Vereinsgründung 1983. Weiters als zentrale Maßnahme das Bekenntnis zur Naturbelassenheit, die mit dem Codex 2006 ausgeweitet wurde. Dann die Einteilung der Weine in Kategorien, quasi Gewichtsklassen, um den Konsumenten das System besser verständ-

lich zu machen. Und schließlich die nachhaltige Förderung des Lagenbewusstseins bei Produzenten und Konsumenten.

V: In der Vergangenheit war die Vinea Wachau höchst erfolgreich – wie geht es in nächster Zeit weiter, sind neue konkrete Projekte geplant?

K: Das bereits vor 10 Jahren aufgegriffene Thema Qualitätsoffensive wird ausgebaut und verstärkt. Wir streben verstärkt in Richtung Nachhaltigkeit und Ökologisierung, aber nicht in Richtung Biologisierung. Auch werden wir uns der Lagendiskussion, die in Österreich kommt, sicher nicht verschließen.

V: Apropos Lagendiskussion: Ist eine Lagenklassifizierung in der Wachau angedacht?

K: Ich würde eine Lagenklassifizierung nicht ausschließen und glaube auch, dass sie sich in der Wachau grundsätzlich anbietet – schließlich gibt es gerade hier ein starkes Lagenbewusstsein. Ich glaube aber, dass es im Moment dafür noch etwas zu früh ist. Wir haben vor zwei Jahren unsere Lagenkarte neu aufgelegt – sie ist lückenlos, ohne weiße Flecken. Wenn es eine Klassifizierung der Lagen gibt, dann müssen die Lagen allen zur Verfügung stehen, nicht nur einer bestimmten Gruppe.

Sollte aber irgendwann eine umfassende Lösung im größeren Kontext zur Diskussion stehen, werden wir uns dem Thema sicher nicht verschließen.

V: Die Wachau ist ja ein kleines Gebiet – produziert die Wachau genügend Wein, um sich am Weltweinmarkt im Premiumsegment nachhaltig zu positionieren?

K: Ganz sicher. Zwar produziert die Wachau auf knapp 1400 Ha natürlich ein geringes

Gesamtvolumen, andererseits haben wir mit der Domäne Wachau eine große und sehr gute Winzergenossenschaft, die den Weltmarkt entsprechend beliefern kann. Es würde uns nicht besser gehen, wenn wir das Gebiet ausweiten, nur um einem eventuell bestehenden Markt gerecht zu werden. Die Wachau wird für die Garantie der Herkunft geschätzt, und diese vertreten wir.

V: Die Wachau verfügt über drei international bekannte Weinkategorien. In den letzten Jahren sind vor allem Federspiel und Smaragd im Gespräch, die Steinfeder kommt etwas kurz. Wie sehen deren Zukunftsaussichten aus?

K: Die Schwerpunkte haben sich im Lauf der Jahre verschoben. Wir sprechen bei der Marke Steinfeder schließlich von 27 Jahren. Die Steinfeder war damals unbewusst zur richtigen Zeit am richtigen Ort: Sie wurde ein Jahr vor dem Weinskandal lanciert und stellte eigentlich das Gegenteil von jenen Weinen dar, die damals vorherrschend waren. Als dieses Segment dann plötzlich tot war, war die Antwort da, bevor sich die Frage stellte – in Gestalt der Steinfeder. Sie war lange Zeit eine Identifikation für das Gebiet, hat aber natürlich mit der Einführung von Federspiel und Smaragd an Terrain verloren. Auf der anderen Seite ist sie für gewisse Betriebe wie etwa die Domäne Wachau sehr wichtig. Der Trend hin zu leichteren Weinen sorgt in letzter Zeit sogar für eine kleine Renaissance bei der Steinfeder.

V: Der Klimawandel bringt neue Herausforderungen. Wie kann die Herkunft Wachau und ihre Winzer dieser begegnen, welche Maßnahmen setzen?

K: Eine schwierige Frage. Wir sind relativ ausgereizt, was die Flächen betrifft – sehr weit nach oben in die Wälder können wir nicht mehr hinauf. Außerdem sind wir durch die Sortenwahl – unsere Leitsorten sind ja Grüner Veltliner und Riesling – ein bisschen eingeschränkt. Wesentlich wird sein, im Weingarten zu schauen, wie und wo man gegensteuern kann. Auch zu überlegen ist eine flexiblere Handhabung der Hektarhöchstertträge, die zu starr sind, wenn man die höchst unterschiedliche Situation in verschiedenen Jahrgängen betrachtet.

Letztendlich bedeutet der Klimawandel ja eine verbesserte Anbausituation, daher müssen wir schauen, dass wir uns nicht durch selbst auferlegte Zwänge die Situation selber erschweren. Es ist wichtig, eine lange möglichst lange Vegetationsperiode auszunutzen, die Ernte soll im Herbst möglichst spät stattfinden. Im quantitativ kleinen, aber sehr späten Jahr 2010 war das leicht, in einem mit hoher Reife und gutem Traubenansatz versehenen Jahr wie 2011 ist es schwierig, niedrige Erträge und späte Lese zu verbinden. Die Erntemenge könnte in die Kompetenz eines regionalen Komitees fallen, die je nach Jahrgang entscheidet.

V: Wie wichtig sind Komplementärsorten für die Wachau?

K: Komplementärsorten haben vor allem am Heimmarkt Bedeutung. Sie geben etwa über die Philosophie eines Betriebs Auskunft. In erster Linie sprechen wir hier von Gelber Muskateller und Neuburger, bis zu einem gewissen Grad sind auch Sauvignon, Chardonnay und die weißen Burgundersorten betroffen. Außerdem sind nicht alle Lagen für Veltliner oder Riesling geeignet – dort kommen die Komplementärsorten zum Einsatz.



Jung, dynamisch und engagiert: der neue Vorstand der Vinea Wachau (v. l.) Roman Jäger, Ing. Heinz Sigl, Leo Alzinger jun., Mag. Hans Altmann, Rudi Pichler (Stellvertreter), Emmerich H. Knoll (Obmann), DI Heinz Frischengruber (Stellvertreter), Johann Donabaum, Franz G. Hirtzberger, Lucas Pichler