



links: Lukas Pichler hat trotz der großen Fußstapfen seinen eigenen Weg vor Augen; rechts: Top-Lage Kellerberg und Kellerschlüssel der Domäne Wachau (Fotos: Vinea Wachau, Domäne Wachau)

Vinea Wachau

25 JAHRE SMARAGD

Mit Smaragden aus der Wachau wurde Ende der 80er, Anfang der 90er-Jahre die Wiedergeburt von Österreichs Weinen in der internationalen Weinwelt eingeleitet. In diesem Jahr feiert die Gebietsschutzvereinigung Vinea Wachau den 25. Geburtstag ihrer höchsten Qualitätskategorie, die um ein Haar einen ganz anderen Namen getragen hätte.

Die sich windende Smaragdeidechse ist ein geniales Symbol: elegant, einprägsam, zudem als Anstecker äußerst dekorativ am Revers zu tragen. Kaum zu glauben, dass die wohl genialste Marketingidee der österreichischen Weingeschichte so eine Art Notlösung darstellt. Denn eigentlich hat der noch junge Verein Vinea Wachau 1987 einen anderen Namen für die höchste Qualitätskategorie des Wachauer Weins vorgesehen. Den flüssigen Beweis tritt noch heute der Riesling 1986 der Lage Hochrain vom Weingut Hirtzberger an. Auf seinem Etikett steht statt Smaragd »Honifogl« zu lesen. Leicht zu verwechseln mit der Top-Lage für Grünen Veltliner namens Honifogl, ebenfalls vom Weingut Hirtzberger. Aus heutiger Sicht glücklicherweise meldete damals eine gewisse Dame mit dem gleichlautenden Familiennamen Ansprüche an und wollte sich für die Nutzung ihres Namens durch die Vinea Wachau mit einer kleinen Gebühr pro Flasche entlohnen lassen. Sozusagen der Honifogl-Groschen. Angesichts des späteren Erfolgs der Smaragd-Weine hätte dies die Erben der Dame reich gemacht, hätte sich die Vinea Wachau darauf eingelassen. Dem war jedoch nicht so und so bleibt der Wein aus dem Hause Hirtzberger flüssiges Zeugnis dieser amüsanten Anekdote. Dieser Riesling präsentiert sich heute in strahlendem hellem goldgelb, im Duft leichte Petrolnoten, viel Würze; am Gau-

men knackig, rassig, mit salziger Mineralität, etwas Akazie und Honigkuchen mit erfrischend herbem Finale.

Kurz nach der Entscheidung für die Bezeichnung Smaragd brachte die heutige Domäne Wachau, die damals noch unter Freie Weingärtner Wachau firmierte, ihren Riesling Smaragd Achleiten auf den Markt. Auch dieser Vertreter des frühen, warmen Jahrgangs 1986 steht heute noch erstklassig da: intensive Kräutervürze (Eisenkraut, Zitronenthymian ...); druckvoll und leicht rauchig am Gaumen, nussiges Finale mit leichten Kaffeetönen. Die beiden Urgesteine machen auch heute noch beste Werbung für die »Wachauer Erfolgsmarke« Smaragd.

Steinfeder als Vorreiter

Anfangen hat alles im Jahr 1983 mit der Gründung des Vereins Vinea Wachau, in dem sich eine Reihe von Weinbaubetrieben aus der Wachau zusammenschlossen hatten. Gemeinsam verpflichtete man sich, nur Trauben aus der Wachau zu verarbeiten und Qualitätswein ohne Aufbesserung zu erzeugen. 1984 wurde als erste Marke die Steinfeder, benannt nach dem typischen, zarten Graspflanz, das auch heute noch die Steinterrassen der Wachau schmückt. Der große Durchbruch gelang der Vinea und ihrer Steinfeder ausgerechnet dank der Katastrophe in Form des Weinskandals. Plötzlich wollten viele Erzeuger die Marke

Steinfeder quasi als Reinheitsgarantie auf ihren Etiketten nutzen. Bei der Gründung hatten sich 28 Betriebe der Vinea Wachau angeschlossen, bei der zweiten Wahl fünf Jahre später waren es schon über 100. Und bis heute steigt die Zahl kontinuierlich. Inzwischen sind es rund 200 Betriebe, inklusive der Domäne Wachau, die allein rund ein Viertel der Rebfläche des Anbaugebietes abdeckt. Wie groß der Anteil aller Vinea-Betriebe an der Rebfläche der Wachau exakt ist, wird gerade erhoben. Schätzungen bewegen sich bei mindestens 80, vielleicht sogar an die 90 Prozent. Heute spielt die Steinfeder, deren Alkoholgehalt auf maximal 11,5 %vol. laut Etikett beschränkt ist, nur noch eine untergeordnete Rolle in der Vermarktung. Das größte Volumen entfällt auf die 1987 eingeführte mittlere Kategorie Federspiel. Der Begriff aus der Falkenjagd gilt für Weine zwischen 11,5 und 12,5 %vol. Hinsichtlich Image und Reputation stehen jedoch die Smaragd-Weine im Rampenlicht.

In den letzten Jahren vollzog sich in so gut wie allen Leitbetrieben der Wachau ein Generationswechsel. Der ist auch am Vorstand der Vinea Wachau abzulesen: Nach 24 Jahren übergab im Februar 2012 Franz Hirtzberger den Vorsitz an Emmerich H. Knoll. Ein ebenso emotionaler wie für den Wachauer Weinbau historischer Moment. WEINWIRTSCHAFT traf sich Ende April mit der neuen Gallionsfi-



links: Emmerich Knoll hat im Februar die Führung der Vinea Wachau übernommen; rechts: einige junge Gesichter im neuen Vorstand der Vinea

Smaragd vom Feinsten

Einige Top-Weine aus den vergangenen 25 Jahren



94

Riesling Steinertal 1993, Alzinger

rauchiger Duft, viel Frucht von Quitte bis zu Johannisbeere; üppig, aber fest, saftige Kernobstfrucht, animierende Länge

94

Riesling Kellerberg 2001, F.X. Pichler

leuchtendes Gold, grünliche Reflexe; Botrytis perfekt eingebunden, getrocknete Marille; intensive, salzige Mineralität, extrem dicht und lang

93

Riesling Singerriedel 1990, Hirtzberger

kandierte Zitrusfrüchte, Honigwaben; süßlich pikant tänzelnd obwohl staubtrocken bei 8 % Säure, straff und fordernd, herb-salziges Finale

gur und einigen seiner Mitstreiter wie Lukas Pichler, Weingut F.X. Pichler, und Roman Horvath, Geschäftsführer der Domäne Wachau. Thema waren natürlich die Smaragd-Weine der vergangenen 25 Jahre, anhand derer sich nicht nur stilistisch wie qualitativ Eckpunkte der Entwicklung festmachen lassen. Sie liefern auch für die künftige Ausrichtung wertvolle Anregungen. Das erste einschneidende Ereignis fand jedoch schon vor der Einführung der Smaragd-Kategorie statt: die Einführung der ersten Bewässerungsanlage am Loibenberg. Heute können bei Bedarf rund 90 Prozent der Steinterrassen bewässert werden. »Erst dadurch können wir in den Top-Lagen regelmäßig Spitzenweine erzeugen«, betont Emmerich Knoll. Ohne Bewässerung käme es in vielen Jahren in heißen Sommerphasen zu Trockenstress. Auch die mitunter hohen Alkoholgrade der heutigen Spitzenweine sind eine relativ neue Erscheinung. Der Kellerberg 1990, der den endgültigen Durchbruch für das Weingut F.X. Pichler in die nationale und internationale Spitze brachte, hatte etwas weniger als 13 %vol. Alkohol. Die Jahrgänge 1995 und 1997 schließlich brachten das Thema Botrytis in die Diskussion. »Bis dahin wurde in der Wachau eigentlich nicht bewusst mit Botrytis gearbeitet. Dann kamen diese beiden Botrytis-Jahrgänge und einige Winzer, die gut damit umzugehen verstanden, erhielten sehr hohe Bewertungen«, so Lukas Pich-

ler, der für sich entschieden hat, den Botrytis-Anteil so weit es geht zu reduzieren. Das ist auch eine Frage des Standorts: In Spitz und im Spitzer Graben ist es kühler als in Loiben, dadurch sind die Säurewerte höher und es lässt sich durch geschickten Einsatz von Botrytistrauben ein ebenso intensiver wie harmonischer Wein erzielen. Perfektioniert hat diesen Stil Franz Hirtzberger. In Loiben hingegen ist die Säure in den meisten Jahren sehr niedrig, so dass die Weine bei zu hohem Botrytisanteil Gefahr laufen, ins Barocke abzugleiten. Für extrem hohe Bewertungen ist diese Stilistik jedoch immer noch ideal. Doch die junge Generation hat auch oder gerade den Trinkfluss im Auge. »Die Phase der Super-Opulenz ist sicherlich vorbei«, sind sich Knoll und Pichler einig. Das bedeutet auch das Ende des extremen Entblätterns der Traubenzone, das Anfang des Jahrtausends üblich war. »Weißweintruben haben in der Sonne nichts verloren«, bringt es Knoll auf den Punkt. »Wir sind heute bereit, ein deutlich größeres Risiko bei der Wahl des Lesezeitpunktes einzugehen, auch auf die Gefahr hin, dass wir ein Drittel der Trauben auf den Boden schneiden müssen«, so Pichler, der jedoch einen großen Verdienst bei seinem und anderen Vätern sieht: »Sie haben zum Glück frühzeitig einen erfolgreichen, persönlichen Stil gefunden und nicht mehr viel daran geändert. Davon profitieren wir heute.« ■