Edle Tropfen

Die schönen Weine aus der Wachau Seite 90

Freche Mischung

Weshalb Schokolade doch zu Wein passt Seite 97

Foto: Simon Koy

Goldener Boden

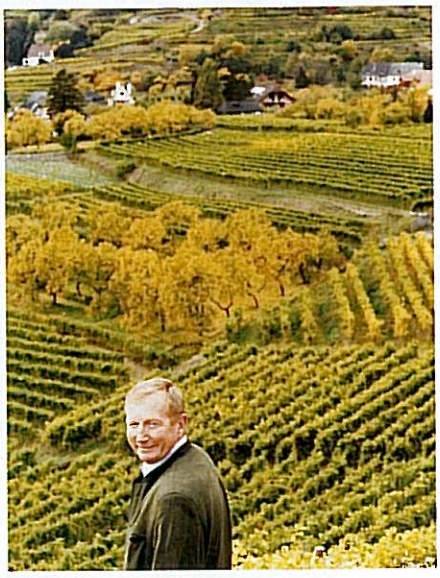
Ihre Schönheit allein lockt schon zum Besuch. Dank dem einzigartigen Mikroklima und den exzellenten Böden ist die Wachau in Österreich jedoch weit mehr: eines der grossartigsten Weinanbaugebiete der Welt.

Von Martin Kilchmann (Text) und Simon Koy (Fotos)

Gut beraten ist, wer den Singerriedel mit solidem Schuhwerk besteigt. Der Weg ist schmal und verläuft steil den Berg hoch. Die Aussicht von den kleinräumigen Terrassen aus ins Tal lohnt indes die Anstrengung: Der Blick schweift über ein gewaltiges Amphitheater von golden verfärbten Rebzeilen und endet am Horizont, wo glitzernd und träge die Donau vorüberzieht.

Franz Hirtzberger führt uns in diesen spektakulären Rebberg oberhalb seines Weinguts im idyllischen Wachauer Dorf Spitz. Hie und da kostet er eine Rieslingtraube. Seine Augen glänzen. Die Weinlese steht bald an. Die Aussichten auf einen prächtigen Jahrgang sind ausgezeichnet.

Der Weinberg Singerriedel trägt seinen Namen nach den zirpenden, singenden Grillen in seinen Terrassen. Die steile Südexposition, der karge Boden und ein einzigartiges Mikroklima machen ihn zu einem Grand Cru, der im selben Atemzug mit den anderen grossen Wachauer Lagen wie Achleiten, Kellerberg, Schütt oder Loibenberg genannt wird.



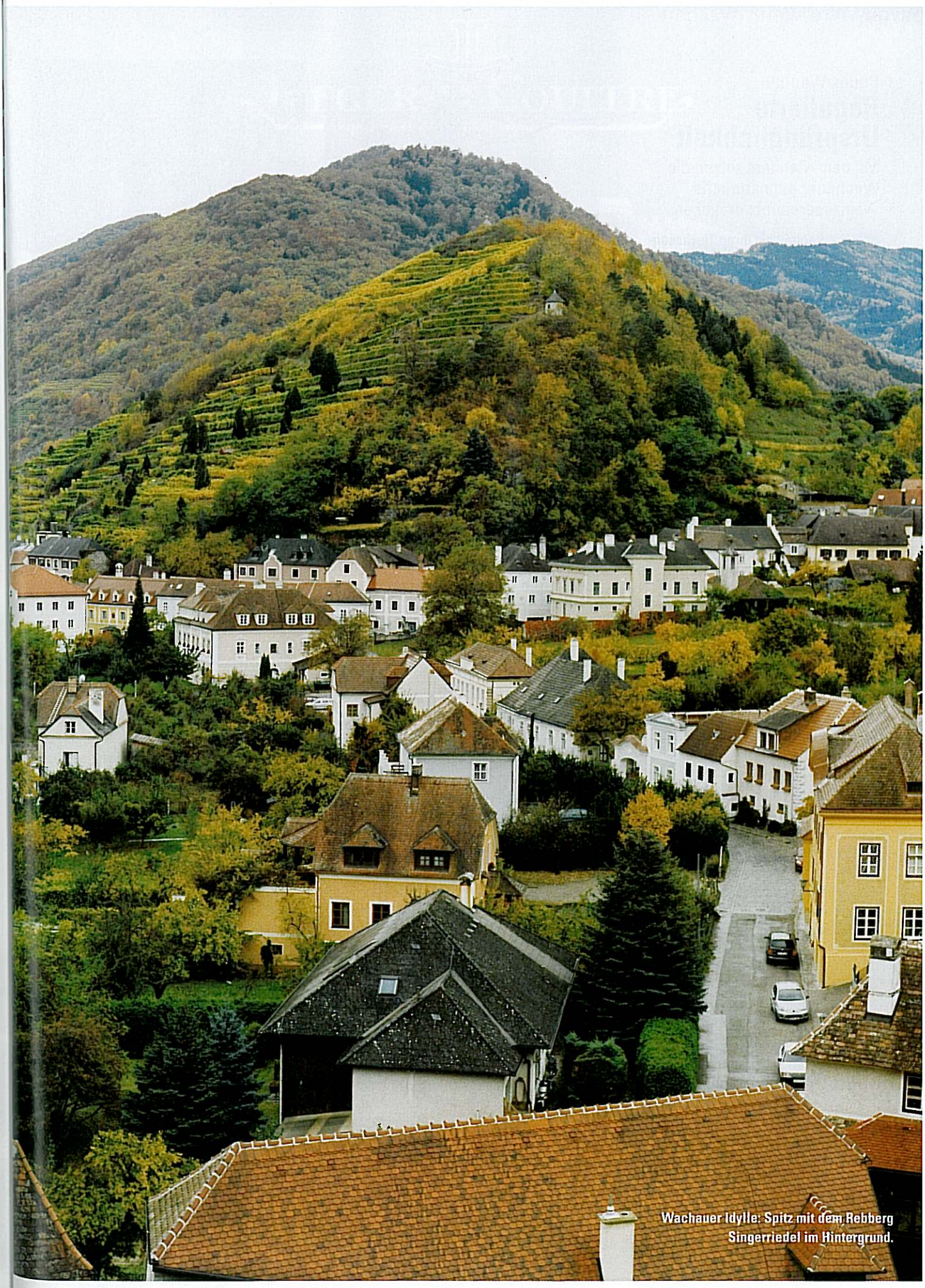
«Grosse Weine entstehen durch kontrolliertes Nichtstun»: Franz Hirtzberger.

45 Grad heiss könne es im Sommer am Singerriedel werden, erzählt Franz Hirtzberger. Doch die Nächte sorgen mit frischen Winden vom nördlichen Waldviertel regelmässig für Abkühlung. Das erklärt die Verbindung von Opulenz und Eleganz, die Hirtzbergers Riesling vom Singerriedel auszeichnet.

Die Wachau, dieses rund 30 Kilometer lange Flusstal zwischen dem weltberühmten Benediktinerstift Melk und dem ebenso geschichtsträchtigen Stift Göttweig, gehört zu den grossartigsten Weingebieten der Welt. Die schroffe Schönheit ihrer Landschaft ist auch der Unesco aufgefallen: Seit 2000 firmiert sie als Weltkulturerbe.

Die Wachau ist ganz in weisser Hand. Riesling und Grüner Veltliner sind die Hauptrebsorten des 1300 Hektar grossen Anbaugebiets. Nirgendwo in Österreich erreichen ihre Weine eine ähnlich begeisternde Dichte, aromatische Ausdruckskraft und Mineralität.

Zwei Grossklimazonen beeinflussen das lokale Klima: Von Westen her dringt atlan-



Wachauer Idylle: Spitz mit dem Rebberg Singerriedel im Hintergrund.

Codex Wachau

Regulierte Ursprünglichkeit

Mit dem Manifest setzen die Wachauer auf natürliche Weinzubereitungspraktiken.

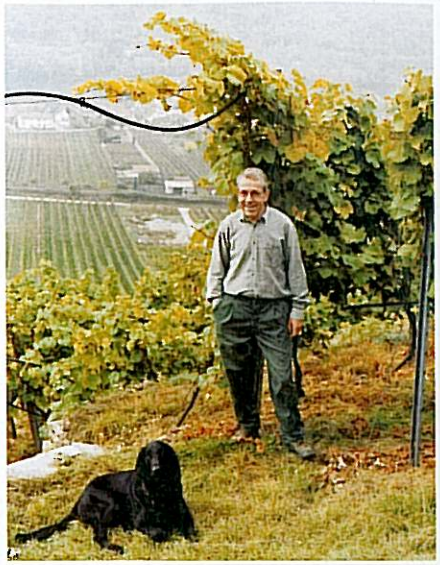
Die Wachau mit ihren Terrassenlagen, den verschiedenen Urgesteinsböden und dem von Donauschleife zu Donauschleife wechselnden Mikroklima kann nicht anders als «den Fokus des Weingartens ins Glas bringen», sagt Toni Bodenstein vom Weingut Prager.

Bodenstein ist deshalb ein scharfer Kritiker eines 2005 zwischen den USA und der EU ausgehandelten Weinabkommens. Dieses erlaubt künstliche Weinbereitungspraktiken wie die Zufügung von Holzchips, die Aromatisierung des Weins durch Enzyme oder Tanninpulver oder die Fraktionierung des Weins, die ihn in seine Bestandteile zerlegt und danach gezielt auf eine gewünschte Geschmacksrichtung hin wieder zusammensetzt.

So behäbig die Österreicher sein können, in diesem Fall reagierten sie überraschend schnell: Mit Toni Bodenstein als geistigem Vater wurde der «Codex Wachau. Die Charta des reinen Weines» geschaffen und von allen 200 Mitgliedern des Schutzverbands Vinea Wachau Nobilis Districtus unterschrieben.

Im Manifest steht: «Für die Vinea Wachau ist Wein ein absolut naturbelassenes Produkt, das für sein Ursprungsgebiet steht und dessen Eigenarten in sich vereint. Der Codex Wachau heisst: klares Bekenntnis zur naturbelassenen Weinproduktion (...). Klares Nein zur Verwendung von durchaus zulässigen chemischen Veränderungsprozessen oder geschmacksverändernden Zugaben.»

Daraus folgen fünf Gesetze: Anreicherung mittels Zucker (Chaptalisierung) oder Mostkonzentrat verboten; strengstes Herkunftsprinzip (Wein darf nur aus dem Anbaugebiet Wachau gekeltert werden); keine künstliche Konzentration des Mostes durch Vakuumdestillation, Umkehrosmose oder Krioextraktion; keine Aromatisierung durch Barriques, Chips oder Tanninpulver; keine Fraktionierung.



Lässt den Wein für sich sprechen: F.X. Pichler.

tisch geprägte Luft ein und verleiht der Wachau den gemässigt kontinentalen Charakter mit kalten Wintern und heissen, trockenen Sommern. Grosse Hitzestaus werden vom Donaustrom verhindert, dessen Wassermassen temperaturausgleichend wirken. Von Osten her fliesst warme, pannonische Luft ins Donautal und mildert

Die Winzer tragen ihren Teil zum Gesamtmosaik bei: In den steilen Terrassenlagen ist strenge Handarbeit angesagt.

das Klima in der kalten Jahreshälfte, was den Winzern in guten Jahren erlaubt, ihre Trauben bis in den November hinein hängen zu lassen und dadurch eine hohe Aromakonzentration zu erreichen.

Die zweite Besonderheit der Wachau sind die humusarmen, verwitterten Urgesteinsböden aus unterschiedlichem Muttergestein. Sie zwingen die Reben, tief zu wurzeln, und bereichern die Weine mit mineralischen Noten. Durch die stete Zersetzung des Gesteins regeneriert sich der Boden zudem fortlaufend. Es tritt keine Rebermüdung ein.

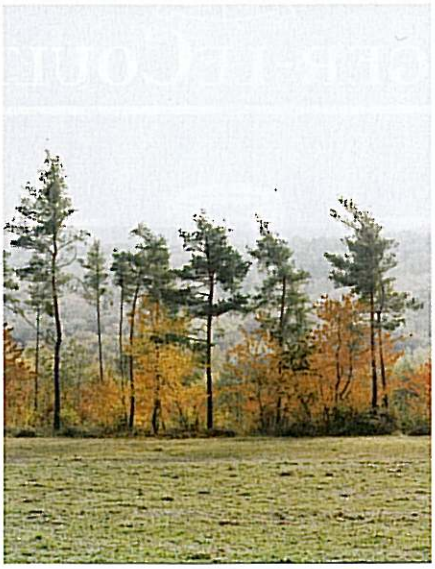
Die Winzer schliesslich, die diese Kulturlandschaft bewirtschaften, tragen ihren Teil zum Gesamtmosaik bei. In den steilen Terrassenlagen ist strenge Handarbeit angesagt. Die Wachauer Winzer sind im Gebietsschutzverband Vinea Wachau Nobilis Districtus zusammengeschlossen. Die Vereinigung zählt über 200 Mitglieder und wacht mit strengen Kontrollen über Reinheit, Natürlichkeit und Typizität ihrer Weine. Sie hat die trockenen Weissweine der Wachau nach ihrem natürlichen Alkoholgehalt in drei Klassen eingeteilt und dafür Bezeichnungen gefunden, die durch ihre Poesie und Originalität gute Dienste auch im Weinverkauf leisten:

«Steinfeder», ein federleichtes Gras, das nur in den Urgesteinslagen der Wachau wächst, gibt der leichtesten Weinkategorie den Namen. Mit einem Alkoholgehalt von maximal elf Volumenprozenten gehören ihr schwerelose, beschwingte, säurebetonte (Sommer-)Weine mit feinen Fruchtaromen an.

Mit einem Federspiel wurde einst auf der in der Wachau beliebten Falkenjagd der Vogel auf den Handschuh des Falkners zurückgelockt. Die Kategorie «Federspiel» steht für fruchtige, erfrischende Weine mit bis zu 12,5 Prozent Alkohol und verbindet den eleganten, spritzigen Charakter des Steinfeder-Weins mit der Fruchttiefe der nachfolgenden Smaragde.

«Smaragd» schliesslich heissen die reichhaltigsten, opulentesten, mächtigsten trockenen Weissweine der Wachau. Sie müssen mehr als 12,5 Volumenprozent Alkohol besitzen und repräsentieren die oberste Qualitätsstufe. Sie wachsen auf den steilen Terrassen über der Donau, wo sich an warmen Tagen Smaragdeidechsen sonnen.

Franz Hirtzberger amtet seit Jahren als rühriger Obmann der Vinea Wachau. Er tut dies mit angeborener Jovialität und nobler Diskretion. Die Namen seiner Mitstreiter im Vorstand lesen sich wie ein Auszug aus der Liste der weltweit renommiertesten Winzer. In alphabetischer Reihenfolge: Toni Bodenstein, Emmerich Knoll, Franz Xaver Pichler.



Outet sich als «Terroirist»: Toni Bodenstein.

Das famose Winzerquartett gilt als Synonym für den fulminanten Erfolg des österreichischen Weins, der nach der Katharsis des Weinskandals von 1984 wie Phönix aus der Asche gestiegen ist. Die vier Familien sind untereinander eng befreundet. Obwohl sie durchaus als Gruppe wahrgenommen werden, ist jeder Winzer für sich eine eigenständige, faszinierende Persönlichkeit.

Franz Xaver Pichler aus Oberloiben ist der Älteste in der Runde. Alle nennen ihn nach den Initialen seiner Vornamen bloss «Effix». Er ist ein grosser Schweiger vor dem Herrn und darüber hinaus ein ruheloser Geist, ein Hintersinner und Grübler. Bei einer Degustation wählt er seine Worte mit Bedacht. Am liebsten sagt er gar nichts, woraus das schöne Bonmot entstanden ist: «Der Wein spricht für sich, sagt der F.X.»

Pichler erzeugt je nach Jahrgang zwischen 90 000 und 130 000 Flaschen Riesling, Grünen Veltliner und etwas Sauvignon blanc. Seine Weine sind stets sehr klar, blitzsauber und wie selbstverständlich. «Grosse Weine sind Weine aus einem Guss, von vorn bis hinten, es fällt einem nichts ein, was nicht sein dürfte und was noch sein müsste», sagt er. Wie bei ihrem Schöpfer liegt ihre Kraft in der Ruhe. 70 Prozent der Produktion sind Smaragde. Riesling und Grüner Veltliner aus dem Dürnsteiner Kellerberg bilden das Aushängeschild. Der Riesling Unendlich (nach seinem nicht enden wollenden Abgang) und der Grüne Veltliner M (angesichts seiner Monumentalität) sind die rarsten und teuersten Weine.

Franz Hirtzberger, der mit 150 000 bis 200 000 Flaschen etwas mehr Wein produziert und mit Franz jr. bereits einen Sohn im Geschäft hat, geht in dieser Einschätzung mit seinem Freund Pichler völlig einig. Obwohl er in Spitz Rieslinge von strahlender Eleganz und Mineralität erzeugt – nicht nur Singerriedel, sondern auch wunderbaren Hochrain oder Setzberg –, zeigt er sich zunehmend enthusiasmiert vom Grünen Veltliner: «Der Grüne Veltliner reagiert stärker auf Terroirunterschiede als der Riesling. Sein geschmackliches Spektrum ist breiter. Während der Riesling ein gewisses Minimum an Reife verlangt, ist beim Veltliner vom spritzigen Steinfeder bis zum crèmig-extraktreichen Smaragd alles möglich», sagt er.

Hirtzberger ist ein Verfechter des «minimal winemaking» oder, wie er es ausdrückt: «Grosse Weine entstehen durch kontrolliertes Nichtstun.» Naturbelassenheit wäre ein anderer Ausdruck dafür und

Wachauer Perlen

Der goldene Herbst hat in der Wachau zu ausgewogenen, kräftigen sowie langlebigen Weinen geführt. Eine Auswahl.

Grüner Veltliner Federspiel Achleiten, Jamek: tiefgründig, mineralisch, stoffig und extraktsüss, fabelhafter Federspiel (Jeggli Weine, Buchs, Tel. 044 844 37 47, www.jeggliweine.ch, Fr. 18.80).

Grüner Veltliner Federspiel Loibner Frauenweingarten, F.X. Pichler: würzig-pfeffrig, mit Frucht und Schmelz, lang (Mövenpick, Zug, Tel. 041 766 81 81, Internet www.moevenpick-wein.com, 22 Fr.).

Grüner Veltliner Smaragd Berglage Loiben, Johann Donabaum: sehr reintönig, konzentriert, saftig, mit Schmelz, ein Aufsteiger (Martel, St. Gallen, Tel. 071 226 94 00, www.martel.ch, 31 Fr.).

Grüner Veltliner Smaragd Axpoint, Hirtzberger: opulent, mineralisch, saftig, mit grosser Finesse (Advinum, Wolfhausen, Tel. 055 243 35 34, www.advinum.ch, Fr. 33.30, Subskriptionspreis bis 20. November).

Grüner Veltliner Loibner Steinertal, Alzinger: sehr typisch, würzig, glasklar, vorbildlich, mit Understatement (Haus Österreich, Luzern, Tel. 041 220 06 44, Internet www.haus-oesterreich.com, 38 Fr.).

Grüner Veltliner Smaragd Schütt, Knoll: dicht, lebendig, straff, mineralisch, lang (Advinum, Fr. 32.85, bis 20. November; Studer, Luzern, Tel. 041 360 45 89, Internetadresse www.studer-vinothek.ch, 38 Fr.).

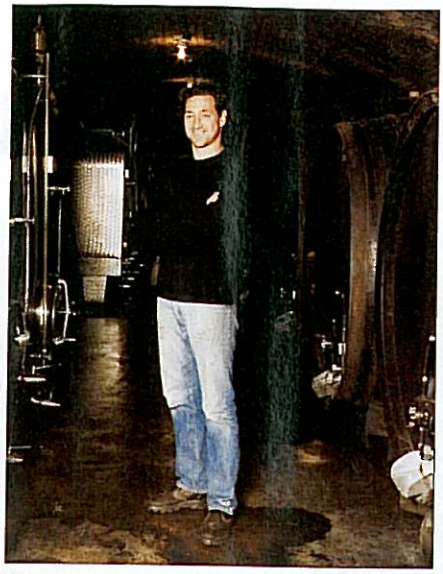
Riesling Federspiel Klaus, Jamek: kräftig, saftig, mit toller Struktur, bekömmlicher Esswein (Jeggli Weine, 24 Fr.).

Riesling Smaragd Loibner Steinertal, Alzinger: sehr transparent und klar, mineralisch, fast stahlig, lang (Haus Österreich, 38 Fr.).

Riesling Smaragd Achleiten, Prager-Bodenstein: duftig, mineralisch, dicht, präzise, markante Säure, jung (Sélection Schwander, Zürich, Tel. 043 433 11 11, www.selection-schwander.ch, Fr. 49.80).

Riesling Smaragd Schütt, Knoll: verhalten, aber grosse Finesse und Eleganz, Extraktsüsse, kein Blender (Advinum, 45 Fr., bis 20. November; Studer, Luzern, 50 Fr.).

Riesling Smaragd Kellerberg, F.X. Pichler: tropische Früchte, tiefgründig, sehr konzentriert, saftig, unendlich lang (Haus Österreich, 63 Fr.).



Produziert heute zugänglichere Tropfen: Emmerich Knoll.

würde wohl auch von seinem Kollegen Emmerich Knoll in den Mund genommen, wenn der nicht jede Aussage vorsichtig abwägen würde, um an Präzision und Verbindlichkeit zu gewinnen. Emmerich Knoll wohnt und arbeitet mit seiner Familie in Unterloiben just gegenüber dem patenten Restaurant Loibnerhof. Knolls Weine mit dem unverkennbaren Etikett des heiligen Urban, des Schutzpatrons der Wachauer Winzer, haben den Ruf, sich anfänglich zurückhaltend zu zeigen, um sich dann nach einigen Jahren der Flaschenreifung umso prächtiger aufzufächern – beispielhaft verkörpert im strengen, ernsthaften Riesling und im Grünen Veltliner von der Lage Schütt.

Täuscht der Eindruck, oder sind die grossen Weine des ruhigen, stillvergnügten Emmerich Knoll in den jüngsten Jahren etwas zugänglicher geworden? Er selber windet sich bei der Frage. «Jo, vielleicht ...», ist ihm zu entlocken. Sein Sohn Emme, auf den dieser sanfte Stilwechsel wohl zurückzuführen ist, signalisiert da eher Einverständnis.

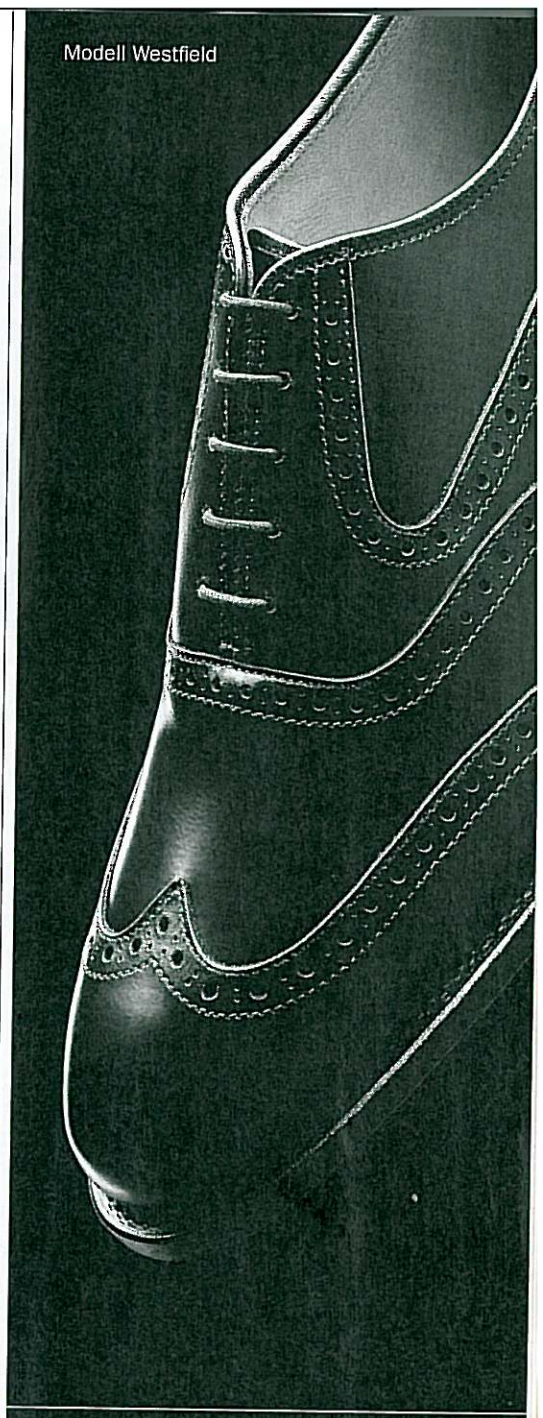
Zurückhaltend und reifebedürftig präsentieren sich in ihrer frühesten Jugend auch die Gewächse des Weinguts Prager in Weissenkirchen. Das verdeutlicht schon der markante Anteil Kohlensäure, den der in die Familie Prager eingeheiratete Toni Bodenstein, der jüngste Kopf unserer Elitetruppe, als Oxidationsschutz seinen bergwasserklaren, fadengraden Weinen mitgibt und der sich im Laufe der Zeit verflüchtigt.

Toni Bodenstein gilt in der Wachau als radikalster Vertreter des Herkunftsgedankens. Sein höchstes Ziel ist es, möglichst rein und unverfälscht den Terroircharakter in den Wein zu übertragen. Er kämpft für die Genvielfalt der einzelnen Rebsorten. In dieser Berufung outet er sich rasch als bekennender «Terroirist». Tritt Bodenstein zur Runde hinzu, ändern sich sofort Inhalt, Tempo und Intensität des Gesprächs. Der Geologe und Bodenkundler scheint permanent unter Strom zu stehen. Er spricht schnell und mitreissend. Ein Lächeln zwischendurch nimmt für den Charme des Mannes ein. Sein Wissen ist umfassend und geprägt vom historisch-kulturellen Hintergrund.

Das famose Winzerquartett gilt als Synonym für den Erfolg des österreichischen Weins nach dem Skandal von 1984.

Bodenstein gilt als geistiger Vater des Codex Wachau (siehe «Regulierte Ursprünglichkeit» auf Seite 92). Er weiss aber auch, dass dessen Bestimmungen noch etwas zahm sind. «Der Codex wird in Zukunft noch verfeinert werden», sagt er dezidiert. Er denkt dabei an ein Fremdenzymverbot, an den Verzicht auf Entsäuerung und Reinzuchthefe. Eine Umsetzung dieser Forderungen würde schmerzen, die Einheit der Vinea Wachau auf die wahre Probe stellen und zeigen, wie ernst es der Schutzgemeinschaft mit dem reinen Wein ist, zu dessen Erzeugung sie mit ihren unvergleichlichen Weinbergen und Rebsorten so grandiose Voraussetzungen besitzt.

Martin Kilchmann,
ständiger Mitarbeiter der BILANZ,
redaktion@bilanz.ch



Er ist durch viele Hände gegangen.
Um nach 212 Arbeitsschritten
an Ihrem Fuß zu glänzen.

Allen Edmonds

GREUTERWERBUNG
Bezugsquellen nennt Ihnen gerne Country Road AG Trend & Style-Distribution, Tel. 0 55/4 10 71 34, Fax 0 55/4 10 71 54, info@countryroadag.ch www.countryroadag.ch
www.allenedmonds.com