

EINZIGARTIGE WACHAU(ER)

DIE WINZERSZENE IN DER WACHAU IST REICH AN CHARAKTERKÖPFEN. DAHER WAR ES FAST EINE TEUFLISCHE AUFGABE, EINE KLEINE ANZAHL VON BETRIEBEN AUSZUWÄHLEN, UM SIE HIER VORZUSTELLEN. WIR HABEN UNS AUF SIEBEN GEEINIGT.

Ende November ist die Wachau wie ausgestorben. Hotels und die meisten Restaurants geschlossen, keine Touristen, selbst die Bäckerei Schmidl mit ihren berühmten Wachauer Laberl hat nur noch vormittags geöffnet, wenn die Einheimischen kommen, um die mit Abstand besten Semmeln der Welt einzuzukaufen. Das Szenario wirkt grotesk, wenn man mutterseelenallein durch Dürnstein schlendert und die Bilder des Trubels von Mai bis Oktober vor Augen hat. Wie ein überdimensionales Freilichttheater nach der Vorstellung.

Weder die blühenden Marillenbäume und Wiesen des Frühlings, noch die üppige sommerliche Blumenpracht an den Häusern oder die herblich leuchtenden Weingärten schmücken die Kulisse. Trotzdem ist der Anblick kei-

neswegs hässlich oder trostlos. In diesem Moment zeigt die einzigartige Landschaft mit ihren mittelalterlichen Dörfern ungeschminkt ihre gewachsene Schönheit. Die Ernte ist im Keller, die Natur und die Menschen in der Wachau schnaufen angesichts der zurückliegenden turbulenten Wochen und Monate kräftig durch. Die Winzer scheinen sich im Keller zu verkriechen, haben alle Hände voll zu tun. Die ganze Konzentration gilt jetzt dem neuen Jahrgang. Bloß nicht verpfuschen, was zuvor im Verbund mit der Natur teils mühevoll erarbeitet wurde.

In dieser Situation zu "stören", verursacht schon ein leichtes Unbehagen. Doch das legt sich schnell, zu groß ist die Neugier auf den neuen Jahrgang, zu spannend die Gespräche

FOTOS: FABER + PARTNER



Zweimal Emmerich Knoll. Vater und Sohn leiten den Betrieb gemeinsam



Für Vater und Sohn Leo Alzinger hat die Arbeit im Weinberg Priorität



Josef Högl ist bekennender Veltliner-Fan. Mehr als die Hälfte seiner Rebfläche nimmt die Sorte ein

über die angemessenen Maßnahmen im Keller. Eines vorweg: 2006 wird allem Anschein nach ein mächtiger Jahrgang mit monumentalen Weinen, die ihren Höhepunkt erst in vielen Jahren erreichen werden. Ganz anders im Charakter als die feinen, eleganten und ausgewogenen 2005er, die ebenfalls mit beträchtlichem Potenzial ausgestattet sind.

Wie gesagt, fiel uns die Auswahl der Betriebe, die wir hier vorstellen möchten, ziemlich schwer – zumal es nicht darum geht, einfach die Besten herunter zu beten. Die Wahl fiel schließlich auf sieben Betriebe, die sich in besonderer Weise dazu eignen, die Einzigartigkeit der Wachau zu vermitteln. So gibt es nirgendwo in der Welt drei Weingüter der internationalen Extraklasse Tür an Tür, außer in Loiben: Emmerich Knoll junior, Leo Alzinger junior und Martin Mittelbach vom Tegernseerhof sind nicht nur Nachbarn sondern auch Freunde, die wie es scheint locker in die großen Fußstapfen ihrer Väter treten werden. Oder der Nikolaihof, Vorreiter der großen Bio-Dynamie-Welle, die derzeit durch Österreich schwappt. Einzigartig ist auch die Arbeit von Josef Högl, tief im Spitzer Graben, wohin sich kaum ein Tourist verirrt, oder von Franz Hirtzberger, Spitzenwinzer, Vorsitzender der Vinea Wachau und neben-

bei oberster Landschaftspfleger in der Wachauer Winzerschaft. Last but not least die Freien Weingärtner Wachau, Mitte der 90er als weltbeste Genossenschaft gefeiert und eifrig bestrebt, den alten Glanz wieder aufzupolieren.

Weingut Tegernseerhof RAN AN DIE SPITZE

Der Tegernseerhof hat es endlich geschafft. Zumindest unter Kennern wird das Weingut der Familie Mittelbach inzwischen in einem Atemzug mit den großen Nachbarn Alzinger und Knoll genannt. Drei absolute Top-Betriebe Tür an Tür, da wird die Wahl zur Qual. Am besten, man kauft bei allen dreien ein Kistchen Wein und vergleicht in Ruhe zu Hause.

Martin Mittelbach und sein Vater Franz haben – ebenso wie die Nachbarn – einen ganz eigenen Stil entwickelt. Die Mittelbachs lesen gerne spät, in diesem Jahr so spät wie kein anderer. Mitte November hingen immer noch die Trauben für den Riesling Creation am Stock. Das ist der opulente, meist halbtrockene bis liebliche (oder halbsüß, wie es zuweilen in Österreich heißt) Parade-Riesling. Martin und sein Vater nutzen die kreative Freiheit, auch mit der Restsüße zu spielen soviel sie wollen. Schließlich ist der Tegern-

seerhof nicht Mitglied des Vereins Vinea Wachau und darf somit die Vereins-Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd nicht benutzen. Das liegt daran, dass der Tegernseerhof auch Rebflächen in den benachbarten Spitzenlagen des Kremstals besitzt, was nur in wenigen Ausnahmefällen von der Vinea toleriert wird.

Doch das tut der Nachfrage nach den Weinen vom Tegernseerhof keinen Abbruch. Der Name zeugt übrigens vom ehemals großen Einfluss des Klosters Tegernsee in der Wachau. Das ließ den Hof 1180 als Lesehof und Verwaltungsgebäude bauen. Inzwischen befindet sich das Weingut in vierter Generation in Familienbesitz. Die Mittelbachs sind auch Eigentümer des "Alten Klosterkellers", als Heurigen eine Institution in Dürnstein. Dort gibt es zu besten bodenständigen Heurigengerichten die ausgezeichneten Weine zu trinken. Als Einstieg ist im Sommer durchaus ein Gläschen Rosé zu empfehlen, als klassisch-würziger, pikanter Veltliner empfiehlt sich die Superin 2005, wer es kräftiger mag, kann sich wahlweise an den intensiven, cremigen Loibenberg 2005 oder den etwas feineren, "kühler" wirkenden, aber sehr konzentrierten Höhereck 2005 halten. Ebenso schwer fällt die Entscheidung bei den



Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber sind verantwortlich für mehr als ein Drittel der Wachauer Rebfläche

exzellenten Rieslingen. Kellerberg 2005 und Steinertal 2005 bewegen sich auf dem gleichen Niveau, der Loibenberg ist einen Hauch dahinter, dafür mit 12,5 Volumenprozent aber der leichteste. Während Steinertal seine typische Mineralität in die Waagschale wirft, brilliert der Kellerberg mit seiner üppigen Frucht, einem zarten Honigtouch und seinem auffallend schmelzigen Mundgefühl.

Weingut Emmerich Knoll IKONE AUF DER HÖHE DER ZEIT

Kein Weingut wird so häufig in die traditionelle Schublade gesteckt, wie das Weingut Emmerich Knoll. Zum Klischee trägt das beeindruckende Weingut in Loiben, in dem die Familie seit fast 200 Jahren zu Hause ist, genauso seinen Teil bei, wie das unverwechselbare Etikett mit dem heiligen Sankt Urban, das nicht nur in Österreich unter Weinkennern und Sammlern Kultstatus genießt. Auch der Stil der außerordentlich lagerfähigen, in alten, aber gepflegten Holzfässern vinifizierten Weine passt ins Bild. Nicht zu vergessen Emmerich Knoll selbst. Der Mann mit dem zurückhaltenden, freundlich bestimmten Auftreten bekennt sich zur Tradition, hält konservativ an Bewährtem fest.

Doch dieses Bild wird dem Weingut Knoll nicht gerecht. Traditionell ja, altmodisch nein. Schließlich ist unter den Spitzenbetrieben Österreichs ein klarer Trend zurück zu großen Holzfässern auszumachen. Terroirbetonte statt vordergründig fruchtige Weine sind gefragt. Auch die Welle moderner, aber weitgehend austauschbarer Etiketten ist vorüber. Der heilige Urban von 1961 könnte gestern einem innovativen Grafiker eingefallen sein. Den Betrieb leiten Emmerich und Emmerich Knoll gemeinsam. Vater und Sohn geben ein gutes Gespann ab, wie üblich kümmert sich der Junior schwerpunktmäßig um den Keller.

Aus einer harmonischen Serie auf höchstem Niveau ragen sowohl Riesling wie Grüner Veltliner der Lage Schütt heraus. Die beiden Smaragde überzeugen mit kraftvoller Würze und Mineralität, beide brillieren mit Ausgewogenheit und Frische am Gaumen. Wer es noch etwas kraftvoller und üppiger liebt, ist beim Grünen Veltliner Smaragd Loibenberg an der richtigen Adresse. Ein wahres Monument ist die Loibner Grüne Veltliner Vinotheksfüllung: Üppig im Duft, mit vollreifen gelben Früchten; balsamisch und nussig am Gaumen, mineralisch im Abgang. Der beste Veltliner des Jahrgangs 2005 in der Wachau.

Weingut Leo Alzinger SYMPATHISCHE PURISTEN

In der Reihe der großen Wachauer Superstars mit Hirtzberger, Knoll, Prager und F.X. Pichler stehen Vater und Sohn Leo Alzinger am seltensten im Mittelpunkt des Medieninteresses. Sie lassen mit ihrer angenehm ruhigen Art die Weine für sich sprechen. Leo junior kümmert sich schwerpunktmäßig um den Keller, der Vater um die Weingärten. Die gleiche Arbeitsteilung praktizieren Leos Freunde Emmerich Knoll junior, Martin Mittelbach und Franz Hirtzberger junior. So können sich die jungen Winzer sehr gut austauschen. Und doch identifiziert sich jeder der vier (bisher?) so stark mit der Philosophie des eigenen Familienbetriebes, dass die Handschriften sehr der des Vaters ähneln.

Es gibt ja auch tatsächlich keinen Grund, die erfolgreiche Linie zu verlassen. Es fällt auf, dass unbekannte junge Winzer nicht zu dieser Clique gehören: "Da ist doch eine gewisse Scheu vorhanden. Dabei würde ich wirklich gerne ein paar Tipps weitergeben. Man braucht ja nur in die Weingärten zu gehen, dort sieht man eh mehr als 90 Prozent des Erfolgsrezeptes", bemerkt Leo Alzinger junior achselzuckend. Ihm nimmt man diese Aussage gerne ab.



Franz Hirtzberger (hier mit seinen Praktikantinnen Ann-Kathrin Himmel und Tamara Kögel) erntet spät und setzt auf gesundes Traubenmaterial

Im Keller arbeiten die Alzingers auffällig unauffällig: Keine extremen Maischestandzeiten, keine allzu kühle oder aber spontane Gärung. "Ziel ist es, im Weingarten so gut zu sein, dass wir im Keller nicht mehr eingreifen müssen." Der Stil ist geradlinig, fast puristisch: Glasklare, frische und terroirbetonte Weine. Mit rund 60 Prozent ist der Veltliner-Anteil extrem hoch, der Rest ist Riesling, bis auf eine kleine Parzelle mit Chardonnay.

Die Paradelage der Alzingers heißt Steineratal. Der Grüne Veltliner Smaragd aus dieser Lage verbindet die typische Mineralität mit Aromen von weißem Pfirsich und frischen Zitrusnoten; extrem cremig und wunderbar pikant. Großartig präsentiert sich die Reihe der vier Riesling Smaragde 2005: Hollerin sehr würzig und rassig, deutlich üppiger der Loibenberg, eine Stufe darüber Höhereck (Limette, weißer Pfirsich) und Steineratal, mit dem größten Fruchtextrakt der vier, schmelzig und pikant im Abgang.

Weingut Josef Högl MEISTER AUS DEM GRABEN

Wer in Spitz nach dem Weingut Högl sucht, dreht vergeblich Runde um Runde um den Burgberg, das Wahrzeichen von Spitz, bei

Weinkennern besser bekannt als "1000 Eimer Berg". Denn das Weingut liegt vier Kilometer außerhalb, im Örtchen Vießling, weit hinten im Spitzer Graben. Josef Högl lächelt verschmitzt: "Eigentlich ganz einfach zu finden, direkt an der Hauptstraße." Der kleine, drahtige Mann mit dem hintergründigen Humor ist nicht nur einer der sympathischsten, sondern auch einer der besten Winzer der Wachau. Er bewirtschaftet sieben Hektar. "Das ist für mich die ideale Größe. Ich brauche einen gewissen Freiraum für den Kopf. Ich will in Ruhe in den Keller gehen können und mich auch mal inspirieren lassen. Wenn der Betrieb zu groß wird, ist das nicht möglich." Seine Vorliebe gilt dem Grünen Veltliner, der die Hälfte der Produktion ausmacht, gefolgt vom Riesling mit 35 Prozent. Liebhaber seltener Sorten sollten unbedingt seinen herausragenden, burgundischen Neuburger Smaragd Steinterrassen 2005 probieren.

Der besondere Charakter der Weine von Högl hat viel mit dem Terroir zu tun: Spitz ist im Jahresmittel etwa ein halbes Grad kühler als Loiben. Und der sich Richtung Waldviertel hinauf windende Spitzer Graben wiederum spürbar kühler als Spitz. Högl's Keller liegt bereits rund 100 Meter höher als die

Donau bei Spitz. Auch der Boden verändert sich. An die Stelle von Gneis und Gneisverwitterungsboden treten Granit, Sandstein und Klimaschiefer, auch Katzengold genannt. Letzteres ist deutlich zu sehen in Högl's Felsenkeller. Aus der Decke ragen die zackigen, schiefrigen Felsplatten. Der hier vinifizierte und gereifte Wein muss einfach kühl und mineralisch schmecken. Dazu gesellt sich bei Högl eine glasklare Frucht. So wie beim Riesling Bruck Smaragd 2005 (Ingwer, Quitte, ausgeprägte Mineralität, sehr pikant und saftig). Der wird jedoch noch übertroffen von Högl's Paradewein, dem Grünen Veltliner Smaragd 2005 der Lage Schön: Apfel, reife Zitrusfrüchte, ein Hauch Honig; viel Extrakt, dadurch schmelzig, aber jederzeit frisch mit feiner Mineralität.

Freie Weingärtner Wachau HAUPTSCHLAGADER DES WACHAUER WEINES

Im Scheinwerferlicht stehen zwar die berühmten Weingüter. Das einzigartige Gesamtkunstwerk der terrassierten Weinberge in der Wachau lässt sich jedoch nur dank der großen Wachauer Genossenschaft erhalten. Rund 350 Familien liefern ihre Trauben bei den Freien Weingärtnern ab. Sie bewirtschaften 500 Hektar, das ist mehr als ein Drittel

Bordeaux

CHATEAU
FONTESTEAU
HAUT MÉDOC - CRU BOURGEOIS

Ein Weingut der
Firmengruppe
Bernard-Massard



Christine und Martin Saahs vom Nikolaihof – hier wird seit 30 Jahren biodynamischer Weinbau betrieben

der Wachauer Weingärten. Ohne die Genossenschaft würde doch so manche hässliche Lücke das harmonische Bild stören. So sorgte sich die ganze Wachau, als die Freien Weingärtner nach der Jahrtausendwende ins Schlingern gerieten. Im Frühjahr 2004 übernahm Hans-Georg Schwarz das Ruder, engagierte wenig später mit Geschäftsführer Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber ein junges und erfolgshungriges Team. Gemeinsam wurde der Patient kuriert, der Wein pulsiert wieder kräftiger durch die Hauptschlagader des Wachauer Weinbaus. Äußeres Zeichen ist das frisch renovierte barocke Kellerschlüssel, neben der Burgruine Dürnsteins eines der Wahrzeichen der Wachau. Es wäre eine Sünde, sich bei einem Wachaubesuch die mühevoll instand gesetzten Decken- und Wandgemälde entgehen zu lassen. Hunderte von Karikaturen, weltliche und geistliche Zeichnungen lassen das 18. Jahrhundert lebendig werden. Vom Barock zur Renaissance, und zwar zur Renaissance in der Flasche. Die Top-Linie des Hauses ist unter dem Label Domäne Wachau zusammengefasst. Von Spitz im Westen bis Loiben im Osten sind die Lagen verstreut. Besonders stark vertreten sind die Freien Weingärtner in der Weißenkirchener Top-Lage Achleiten.

So ist es keine Überraschung, dass die Smaragde von Riesling und Grünem Veltliner aus der Lage Achleiten die beiden Highlights im Sortiment darstellen. Etwas günstiger als die Lagenweine sind Grüner Veltliner und Riesling Terrassen in den Qualitätsstufen von Steinfeder über Federspiel bis Smaragd. Der beste Grüne Veltliner Federspiel kommt vom Loibenberg: Sehr duftig, mit Aromen von gelben Äpfeln; feine, elegante Art.

**Weingut Franz Hirtzberger
LANDSCHAFTSPFLER UND
RIESLINGKÖNIG**

Wie Franz Hirtzberger seiner Top-Lage Singerriedel in Spitz eine neue Terrasse nach der anderen abringt, klettern die Rieslingstöcke Schritt für Schritt den steilen, steinigen Hang nach oben. Der "Gipfel" ist nicht mehr weit. "Noch etwa 25 Ar fehlen, dann ist die ganze Lage terrassiert." Per Hand werden die Trockenmauern aus den typischen flachen Steinen aufgeschichtet, hier und da im Fundament mit einer Hand voll Beton verstärkt. "Wichtig ist, dass das Wasser hindurch kann", erklärt Baumeister Hirtzberger. Der Lohn der Mühen: In wenigen Jahren werden drei Hektar in Ertrag stehen. Drei Hektar der besten Rieslinglage der Wachau, ein besseres Pfand kann man als Vater der

Bordeaux Tradition „Cru Bourgeois“

Château Fontesteanu geht zurück auf das Jahr 1277. Es liegt im Haut Médoc, inmitten seiner Weinberge in dem kleinen Weinort Saint Sauveur - unweit von Pauillac



und ist seit 1935 klassifiziert als Cru Bourgeois. Reservieren Sie jetzt den 2005er Jahrgang, über den die Verkoster der **WEINWIRTSCHAFT** urteilten: „Sehr gefälliges Bukett

mit Vanillearomen. Fruchtig mit sehr guter, vorderer Länge; Fülle: dichte Tannine mit zartherbem, von der Frucht begleitetem Abgang: ... Potenzial!“ **Katalog 2006/2007 anfordern! Jahrgänge ab 1994!**

Bernard-Massard

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54202 Trier
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - wein@chateaufontesteanu.com



... die besten Events auf einen Blick:
www.hofkeller.de

... jetzt auch mit e-shop!

Staatlicher Hofkeller Würzburg

Rosenbachpalais, Residenzplatz 3

97070 Würzburg

Tel: 0931 30509-23; Fax: 0931 30509-66

www.hofkeller.de

nächsten Generation nicht mit auf den Weg geben. Bis 10. November hat Hirtzberger in diesem Jahr voll geerntet, so spät wie kaum ein anderer Betrieb in der Wachau. Pokern gehört zum Geschäft. Es ist gut gegangen. Entsprechend zufrieden blickt er auf die munter blubbernden Tanks. Die großen Holzfässer, in denen die Weine nach der Gärung reifen werden, warten bereits. Hirtzberger ist keiner, der im Keller zaubert. Was zählt, ist der Weingarten. Die Kunden können sich auf dem Rückenetikett überzeugen, wann die Trauben für den jeweiligen Wein geerntet wurden. Abgesehen vom bombastischen, balsamischen Grünen Veltliner Honivogl setzen die 2005er-Lagen-Rieslinge, allesamt in der Qualitätsstufe Smaragd und mit feinsten Mineralität ausgestattet, die Highlights: Der frische, kräuterwürzige Setzberg von reinem Gneis-Verwitterungsboden, der saftige, Ananas-fruchtige Hochrain vom Urgesteinsverwitterungsboden mit lehmiger Sandauflage und natürlich der Riesling Smaragd Singerriedel 2005: betörender Duft (Marille und Ananas); dichteste Textur, saftig, verbunden mit feiner, dezenter Mineralität; pikant und mit großer Länge.

Nikolaihof

IM SCHATTEN DER KAISERLINDE

Fällt das Stichwort Mautern denken Feinschmecker sofort an Liselotte Bachers berühmten Gourmettempel. Wer erfahren will, wie die Kräuter, Blumen und Gemüse der Wachau schmecken, ganz natürlich, bodenständig, authentisch, dem sei die Weinstube des Nikolaihofs empfohlen. Und zwar im Speziellen das "Vorspeisenbuffet am Tisch", wenn es das Wetter zulässt, serviert unter der mächtigen Linde im großen Guts-hof, dessen Fundamente bis in die Römerzeit

zurückreichen. Zu den zahllosen kleinen Köstlichkeiten lassen sich vortrefflich die Weine des Hauses genießen.

Seit über 30 Jahren betreiben Nikolaus Saahs und seine Frau Christine biodynamischen Weinbau, seit einigen Jahren ist der Betrieb auch Mitglied bei Demeter. Es versteht sich, dass auch in der Weinstube fast ausschließlich Zutaten aus bioynamischem Anbau verwendet werden. Übrigens wurde das offizielle österreichische Bio-Zeichen hier im Nikolaihof vorgestellt.

Die Familie Saahs lässt sich immer wieder etwas Neues einfallen, um sich von der breiten Masse abzuheben. In diesem Jahr wurde die alte Baumpresse reaktiviert. Vor zwei Jahren wurde der Riesling Vinothek 1990 vorgestellt, der 13 Jahre im Holzfass reifte. Ihn hat inzwischen der ebenso faszinierende Grüner Veltliner Vinothek 1991 abgelöst. Er brilliert mit seiner feinen würzigen Art, erinnert an Bratapfel und Marzipan; dicht und cremig ohne dabei fett oder breit zu wirken; einfach rundum harmonisch. Diese Harmonie ist im Übrigen das Markenzeichen der Weine des Hauses, vom einfachsten bis zum kräftigsten. Sie sind oft leichter und weniger primärfüchtig als viele andere Wachauer und immer mit einer lebendigen Säure ausgestattet. Besonders zu empfehlen sind auch der Neuburger 2005 und der Gelbe Muskateller 2005, Freunde französischer "sur lie"-Weine werden mit dem Grünen Veltliner Hefeabzug ihre große Freude haben.

Wer der Weinstube einen Besuch abstatten möchte, muss sich allerdings bis Ende April gedulden. Die Weine gibt's natürlich das ganze Jahr. ▀

SASCHA SPEICHER

HIER FINDEN SIE DIE WINZER

Weingut Tegernseerhof

Unterloiben 12

3601 Dürnstein

☎ +43 2732 853620

Fax 85362-20

E-Mail: office@tegernseerhof.at

www.tegernseerhof.at

Weingut Leo Alzinger

Unterloiben 11

3601 Dürnstein

☎ +43 2732 77900

Fax 77900-50

E-Mail: weingut@alzinger.at

www.alzinger.at

Weingut Emmerich Knoll

Unterloiben 10

3601 Dürnstein

☎ +43 2732 79355

Fax 79355-5

E-Mail: weingut@knoll.at

Weingut Josef Högl

Vießling 31

3620 Spitz a. d. Donau

☎ +43 2713 8458

Fax 8458-4

E-Mail: weingut.hoegl@weinserver.at

www.weingut-hoegl.at

Freie Weingärtner Wachau

3601 Dürnstein 107

☎ +43 2711 371

Fax 371-13

E-Mail: office@fww.at

www.fww.at

Weingut Franz Hirtzberger

Kremser Str. 8

3620 Spitz a. d. Donau

☎ +43 2713 2209

Fax 2209-20

E-Mail: weingut@hirtzberger.com

www.hirtzberger.com

Weingut Nikolaihof –

Familie Saahs

Nikolaigasse 77

3512 Mautern

☎ +43 2732 82901

Fax 76440

E-Mail: wein@nikolaihof.at

www.nikolaihof.at