



**Kings of Riesling:  
Wie Emmerich Knoll,  
Franz Hirtzberger,  
Lucas Pichler und  
Martin Mittelbach  
die Wachau ins  
21. Jahrhundert  
führen**

**GENUSS  
wein-special**





A photograph of two men standing in a lush green vineyard. The man on the left has short blonde hair and is wearing a white button-down shirt. The man on the right has dark hair and a beard, wearing a light blue button-down shirt. They are both smiling and looking towards the camera. The background shows rows of grapevines and a small village with houses in the distance under a bright sky.

WACHAU WELT-WINZER

# DIE NACH DEM CODEX LEBEN

Die höchstprämierten Weißweine Österreichs wachsen in der Wachau. Warum es beim Riesling Smaragd weiterhin keine Experimente gibt, erklären Pichler, Knoll, Hirtzberger und Mittelbach im großen WIENER-Gespräch

Text: Roland Graf / Fotos: Andreas Jakwerth

Es gibt eine markante Szene im Film „Late Show“, in der Otto Schenk als Besitzer eines TV-Senders dem aufgeregten kommenden Star seiner Show vor der Almhütte die Welt mit folgenden Worten erklärt: „Wissen S', von da oben schaut des alles a bisserl anders aus“. Eine ähnliche – durch Erfolg, nicht Überheblichkeit genährte – Gelassenheit strahlen jene vier Winzer aus, die mit Blick auf den Donaustrand von Rossatz darüber schmunzeln, welchen Trends Wein-Österreich nachläuft: „Wir arbeiten lieber die Unterschiede der einzelnen Lagen heraus, als dass wir Amphoren vergraben“, plädiert Lucas Pichler, Erzeuger von Weltklasse-Rieslingen wie dem „Unendlich“ für nuancierte Weine mit schmeckbarer Herkunft.

Wie Emmerich Knoll jun., Franz Hirtzberger jun. und Martin Mittelbach vom „Tegern-

seerhof“ ist Pichler Angehöriger der zweiten Generation, die das einheitliche Auftreten der Wachauer Weine prägt. Vor 30 Jahren haben ihre Väter den Verein Vinea Wachau gegründet. Seit damals sind Steinfeder (maximal 11,5% Alkohol), Federspiel (12,5%) und Smaragd (mind. 12,5%) fester Bestandteil der heimischen Weinszene. Zwar verbindet man die Region mit Riesling und Grünem Veltliner, doch „können alle für Qualitätswein zugelassenen Sorten als Smaragd gekeltert werden“, so Knoll. Neuburger findet man in der Region genauso wie Gelben Muskateller. „Ohne den würde uns etwas fehlen, der kommt ja schon im Wachauer Hauer-Lied vor“, schlägt Lucas Pichler eine Brücke zur Tradition.

Fad? Eher vertraut

Formell wurde der Generationswechsel im >



Vorjahr eingeläutet, als Emmerich „Emmi“ Knoll den 24 Jahre amtierenden „Vinea“-Obmann Franz Hirtzberger senior an der Spitze des Vereins abgelöst hat. Der Übergang erfolgte ganz Wachau-like unspektakulär. „Neu ist eigentlich nur, dass es immer noch funktioniert. Totgesagt wurden wir schließlich schon oft“ so Obmann Knoll beim Gespräch im Dürnsteiner Klosterkeller. „Die Message ist seit 30 Jahren gleich“, räumt auch Lucas Pichler ein. Klingt fad, doch Pichler hat noch mehr zu sagen: „Allerdings gibt das dem Konsumenten auch Sicherheit“. Anders als etwa deutscher Riesling – „ob der süß ist oder nicht, muss nicht am Etikett stehen“ – wecken die drei Wachauer Weintypen klare Erwartungen.

**Weniger, aber das top**

Dabei stapelt Obmann Knoll ein wenig tief, denn als erste Weinregion wurde die Wachau in einer smarten Handy-App (auch online unter [www.mywachau.at](http://www.mywachau.at)) erfasst – Riedenkarten und Ausschanktermine inklusive. Im Auftritt agieren schließlich auch die teils in jahrhundertealten Häusern (der Kern des Tegernseerhofs etwa stammt bereits aus dem 12. Jahrhundert) ansäs-

sigen Winzer up to date. Nur beim Wein prüft man extra lange, „was trendig ist und was tatsächlich Sinn macht, wenn die Karawane weiterzieht“ (© Franz Hirtzberger jun.).

Ein Wort schwebt ständig über der Runde, das auch dem

KPÖ-Spitzenkandidaten gefällt, der uns die Unterlage zu den Rieslingen serviert: Selbstbeschränkung.

Nicht nur der für Mitglieder bindende „Codex“, der unter anderem Aufzuckern des Weines und Barriqueausbau

verbietet, ist damit gemeint. Sondern auch eine freiwillige Abkehr von Experimenten mit neuen Sorten und forcierten Geschmacksbildern. „Die geologischen Gegebenheiten unserer Donauterrassen gibt es seit Jahrmillionen, und auch die Reben stehen bei uns nicht nur zehn Jahre in den Weingärten“, weist Martin Mittelbach auf das langfristige Denken hin. Seine Etiketten mit dem markanten Initial „T“ sind zwar modern, auf den in Spurenelementen vorhandenen Wachauer Rotwein (in seinem Falle knapp zwei Hektar Pinot noir) muss man ihn aber bewusst ansprechen.

**Terrasse als Bremse**

Mittelbachs Verweis auf die weltbekannten Terrassenlagen beinhaltet aber auch einen der beiden Gründe, warum sich der Wachauer Weinbau zwischen konsequent und konservativ ansiedelt: In den schwierig, weil nur von Hand und damit teuer („gut die fünffachen Arbeitsstunden pro Hektar verglichen mit der Ebene“, rechnet Pichler vor) zu bearbeitenden Rieden hoch über der Donau überlegt man sich jeden Handgriff mehrfach. Dazu kommt die Struktur der Mitgliedsbetriebe. Neben dem einzigen Giganten, der Genossenschaft Domäne Wachau, und den 200 Hektar



**STRAND-LÄUFER**  
Locker im Auftritt, jedoch strikt, sobald es um den Wachauer Weinbau geht



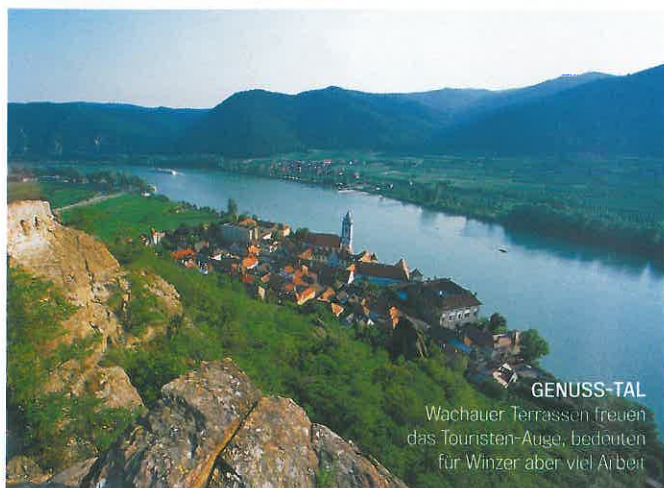
**WEISSE SPITZE**  
Um Veitliner und Riesling der Wachauer Toplagen reißt sich die ganze Welt



der zehn größeren Winzer, befinden sich die restlichen 600 Hektar Weinfläche in den Händen von 200 Familien. An Experimenten zeigen sich diese großteils nur für die Buschenschank produzierenden kleinen Hauer wenig interessiert. „Ich weiß ja nicht einmal, wo der Zeitgeist sein wird, wenn man unsere Smaragde dann in zehn Jahren trinkt“, wirft Lucas Pichler ein pragmatisches Argument ein.

#### Der Codex hat Recht!

Okay. Versuchen wir es anders: Wie lebt sich's in Zeiten zunehmender Individualisierung unter dem Codex? „Klar hätten



GENUSS-TAL

Wachauer Terrassen freuen das Touristen-Auge, bedeuten für Winzer aber viel Arbeit

wir fallweise bei kleinen Erntemengen gern außerhalb der Region Trauben zugekauft“, räumt Emmerich Knoll ein. Das verbietet der Codex. Allerdings gilt er für alle Winzer der Region, womit auch kein individueller Vorteil möglich ist. Immerhin seien die nach dem Regelwerk erzeugten Weine internationale Spitze, „wenn je-

mand den Codex ablehnt, muss er das gut begründen“, meint Franz Hirtzberger. Und letztlich bedienen solche Rieslinge und Veltliner auch eine quasi ewige Nachfrage, abseits aller Moden, fasst es Tegernseerhof-Winzer Martin Mittelbach zusammen: „Schmecken muss der Wein und beim Trinken Spaß machen.“ ◀

#### FAKTISCHES

### SCHUTZMARKE DIE VINEA WACHAU

**JUBILÄUM.** Noch vor dem Weinskandal gründeten die Winzer 1983 den Schutzverband „Vinea Wachau“. Heute gehören der Kooperation knapp 200 Wachauer Betriebe an, die ihre Weine mit den Qualitätsbezeichnungen Steinfeder (bis 11,5% Aik), Federspiel (12,5% Aik) und Smaragd (ab 12,5% Aik) abfüllen. Dies gilt für alle Weißweinsorten, nicht nur den Grünen Veldliner und Riesling. Weiters regelt der bindende Codex, dass die Weine nicht mit Zucker aufgebessert werden dürfen, Barrique-Fässer sind ebenfalls nicht zulässig. [www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)



#### MARTIN MITTELBACH DER NEUGIERIGE

Wenn der Winzer vom historischen Tegernseerhof (im Mittelalter Teil des bayrischen Klosters) etwas wissen will, dann testet er es aus. So etwa beim Pinot noir, den er auf mehreren unterschiedlichen Lagen kultiviert. Nur beim „Zwerthaler“, seinem Weissenkirchener Gemischtem Satz, überrascht ihn die Natur jedes Jahr.



#### EMMERICH KNOLL DER OBMANN

Seit dem frühen 19. Jahrhundert betreiben die Knolls Weinbau; das gegen den Zeitgeist beibehaltene Etikett mit dem Hl. Urban zählt zu den bekanntesten Weinmarkenzeichen. „Emmi“ kümmert sich nicht nur um die Weingärten (Kellerberg, Pfaffenberg und Kreutles, um die bekanntesten zu nennen), sondern steht auch der Vinea Wachau vor.



#### FRANZ HIRTZBERGER FROH-NATUR

Wann immer heimische „Langstrecken-Läufer“ unter den Weißweinen gesucht werden, schlägt die Stunde von „Singerriedel“ (Riesling) und „Montvogel“ (Grüner Veltliner). In der fünften Generation pflegt Franz Jr. die steilen Lagen, auf denen diese herrlichen Weine wachsen, und hat dabei immer einen Scherz auf den Lippen.



#### LUCAS PICHLER KOSMOPOLIT

Angesichts seines Vaters, dessen Initialen F. X. reichen, um Weinenthusiasten zu entzücken, vergisst man gerne, dass Lucas Pichler seit 1999 die Weine verantwortet. Er sorgte nicht nur weltweit mit Weinen wie dem „Unendlich“ für Furore, der schwarze Weingut-Kubus beschäftigte auch die Einheimischen in Oberloiben lang.