



Genuss

# Mit Passion zum Erfolg

Als erster österreichischer Wein konnte der „1995 Vintothek Riesling“ vom Wachauer Weingut Nikolaihof heuer die 100-Punkte-Marke des renommierten Magazins „The Wine Advocate“ erreichen. Die TIROLERIN traf Mitbetreiber Martin Saahs im Rahmen des Weinfestes in der Gass'n in Innsbruck zum Interview.

Interview: Judith Haaser Fotos: Haaser/Die Fotografen



Martin Saahs präsentierte die hochdekorierten Tropfen des Weingutes Nikolaihof.

**TIROLERIN: Ihr 1995 Riesling wurde als erster österreichischer Wein mit 100 Parker-Punkten vom US-Fachmagazin „The Wine Advocate“ bewertet. Was macht diesen Tropfen so besonders?**

Martin Saahs: Diesen Wein hat noch mein Vater gemacht. Er hat damals die sehr mutige Entscheidung getroffen, diesen Riesling nicht abzufüllen, sondern im Fass reifen zu lassen. Der Wein hat trotz des Alters viel Energie und ein schönes Säurebild, viel Lebenskraft, Harmonie und Frische. Besonders freut uns, dass er der erste trockene Riesling weltweit und der erste trockene Weißwein im deutschsprachigen Raum ist, der diese 100-Punkte-Marke knacken konnte.

**TIROLERIN: Sie betreiben nach den Regeln des Demeter Bundes Ihren kompletten Betrieb biodynamisch. Wann und warum haben Sie sich für diese Produktionsweise entschieden?**

Bereits 1971 haben meine Eltern als eines der ersten Weingüter weltweit auf diese Anbauweise umgestellt. Damals war das eine Entscheidung aus der Not heraus, weil schlicht das Geld für Pesticide und das Geld für synthetische

Spritzmittel und Kunstdünger fehlte. Allerdings war meine Mutter damals schon stark anthroposophisch geprägt und von dieser Art der Bewirtschaftung überzeugt. Anfangs war das schwierig, im Nachhinein hat es sich aber doppelt bezahlt gemacht: International ist die Nachfrage nach biodynamischen Weinen enorm, wir exportieren in 36 Länder! Außerdem sind die Reben durch den Verzicht auf künstliche Düngemittel und Spritzmittel sehr resistent gegenüber Umwelteinflüssen geworden.

**TIROLERIN: Stichwort „Weinland Österreich“ – wie hat sich der österreichische Weinbau und –vertrieb in den letzten Jahren verändert?**

Die Nachfrage nach österreichischen Weinen ist international stark gestiegen. War der Grüne Veltliner vor gar nicht allzu langer Zeit noch relativ unbekannt, findet man ihn heute auf den Weinkarten vieler internationaler Spitzenrestaurants.

**TIROLERIN: Herbstzeit ist Weinlesezeit – welchen Wein würden Sie für diese Jahreszeit empfehlen?**

Weine mit mildem Charakter und kräftigem Ausdruck. Besonders empfehle ich für diese Jahreszeit den Nikolaihof Neuburger und unseren

Riesling Smaragd. Beide sind übrigens auf der Herbstkarte im Weißen Rössl bei Klaus Plank zu finden.

**TIROLERIN: Gibt es auch Trends im Weinbau, die Sie eher kritisch betrachten?**

Speziell in Österreich ist in den letzten Jahren der Trend stark zu sehr jungen und alkoholreichen Weinen gegangen. Für die Zukunft würde ich mir wünschen, dass den Weinen wieder mehr Zeit gegeben wird. Wichtig ist auch, dass es heute mehr denn je in der Verantwortung des Konsumenten liegt, einen genauen Blick auf die Flaschen zu werfen, um zu überprüfen, ob als „bio“ bezeichnete Weine auch tatsächlich das Bio-Siegel tragen.



**TIROLERIN: Was fasziniert Sie persönlich am Weinbau?**

Vor allem der enge Kontakt zur Natur. Man muss gewissermaßen mit ihr zusammenarbeiten, ist von ihr abhängig.

Auch die tägliche Arbeit in den Wein­gärten, die Beziehung zu den Reb­stöckchen, um rasch auf Wetter­einflüsse reagieren zu können, machen diese Arbeit so schön. Alles in allem braucht man viel Herzblut und Leidenschaft dafür.

**TIROLERIN: Was zeichnet Ihrer Ansicht nach einen guten Wein aus?**

Der Wein muss einem selbst schmecken! Viele Leute trauen sich gar nicht, selber ein Urteil zu bilden, weil sie glauben, davon nichts zu verstehen. Einen qualitativ hochwertigen Wein erkennt man daran, dass er sich sehr lange hält, auch noch nach dem Öffnen. Biodynamische Weine wie unsere vom Nikolaihof werden sogar geöffnet über Tage immer besser!

**TIROLERIN: Wofür würden Sie ein gutes Glas Wein stehen lassen?**

Für meine Frau Lisa! Wir haben im August geheiratet – ein gutes Glas Wein trinke ich natürlich am liebsten mit ihr gemeinsam.



Kulinarisch blieben beim Weinfest in der Gass'n keine Wünsche offen.



Die besten Jahrgänge des Weingutes Nikolaihof reifen in imposanten Fässern.