



Der Winter steht vor der Tür und viele Genießer fragen sich, was in einem Weingut passiert, wenn Frühnebel und Frost das Klima bestimmen. Fakt ist, dass die Arbeit auch während der kalten Monate nicht ruht. VORFREUDE hat dazu mit Nikolaus Saabs vom Nikolaihof in der Wachau gesprochen.

Interview: Astrid Steinbrecher-Raitmayr

Der Nikolaihof ist mit fast 2.000-jähriger Geschichte das älteste Weingut Österreichs. Auf 22 Hektar werden nach strengen biodynamischen Demeter-Richtlinien hauptsächlich Riesling und Grüner Veltliner kultiviert. Die Weine lagern im römischen Weinkeller in großen, alten Eichenholzfassern bis zu 20 Jahre. Nikolaus Saabs führt das historische Gut bereits in vierter Generation. Nach seinem Studium an der bekannten Hochschule Geisenheim und diversen Praktika in Frankreich, Österreich und den USA kehrte er 2005 an den elterlichen Hof zurück. Zu diesem Zeitpunkt wurde auch die 350 Jahre alte Baumpresse wieder in Bewegung gesetzt.

Nikolaus, was macht ein Winzer im Winter?

„Die Weine beobachten und immer wieder verkosten ist eine der wichtigsten Aufgaben. Nach der Lese machen die Weine eine extrem spannende Entwicklung durch. Während es draußen klirrend kalt ist, vergären unsere Weine gemütlich auf den sogenannten ‚wilden‘ Hefen. Danach werden die Weine filtriert und in unseren antiken Weinkeller hinuntergepumpt. Auch dort gibt es viel zu tun. Die uralten Eichenholzfüßer freuen sich zum Beispiel, wenn sie alle paar Wochen gebürstet werden. Sie müssen gut gepflegt werden, da sie für viele Jahrzehnte das Zuhause der Nikolaihof-Weine sind.“

Wie sieht es mit der Bodenpflege im winterlichen Weingut aus?

„Im Winter lassen wir den Boden ruhen. Es ist die Zeit, in der sich alle Lebewesen zurückziehen, der gesamte Weingarten mitsamt seinen Bewohnern geht sozusagen in Winterschlaf.“

Wird ein Rebschnitt auch im Winter vorgenommen?

„Ja. Je nach Wetterlage beginnen wir Ende Januar, Anfang Februar mit dem Rebschnitt. Wenn die ersten warmen Tage kommen, passiert etwas ganz Besonderes: Der Rebstock reinigt sich selbst und schiebt Wasser von den Wurzeln aus durch den gesamten Stock. An den Schnittstellen tropfen diese ‚Tränen des Weinstocks‘ heraus. Mein Bruder Martin hat vor zwei Jahren mit seinem Schulfreund Günter die biodynamische Demeter-Naturkosmetiklinie ‚dieNikolai‘ gegründet und den einzigartigen Rohstoff wiederentdeckt. Das uralte Augen-Heilmittel wird Tropfen für Tropfen gesammelt und ist wertvollster Inhaltsstoff des ‚dieNikolai-Augenserums‘.“

Was ist dein persönliches Highlight im Winter?

„Die kalte Jahreszeit ist auch die, in der ich sehr viel unterwegs bin. Wir exportieren unseren Wein in über 40 Länder. Da gibt es immer irgendwo eine Verkostung, ein Wein-Dinner oder eine Messe, auf der wir unsere Weine präsentieren. Es macht Spaß, die Wachauer Weine in die Welt hinauszutragen und zu sehen, wie sehr man sich global dafür begeistert.“

Und damit dem passionierten Jäger, freiwilligen Feuerwehrmann und Notfallsanitäter nicht langweilig wird, saust er zwischen Keller und Weingarten immer wieder auch vom Rettungseinsatz zum Nachtdienst, in den Wald und wieder retour. Zeit fürs Kaminbankerl ist im Winter also selten – dafür liegt da gemütlich ausgestreckt Hausdackel Lumpi der Siebzehnte. ◀

www.nikolaihof.at, www.dienikolai.at