



Dürnsteiner Kellerberg Riesling Smaragd

Sein Vorname ist eine Formel für die höchsten Weihen des Genusses: F.X. Zwei Silben nur, und die Weinfreunde in aller Welt bekommen einen verträumten Blick. Seine Weine sind Legende, und Legenden haben ihren Preis. Doch das spielt keine Rolle, wenn es um ganz und gar außergewöhnlichen Geschmack geht. Und über den lässt sich dann auch nicht mehr streiten, denn diese Gewächse stehen da wie ein Monument. Unverrückbar. Ihr Schöpfer Franz Xaver Pichler ist einer der renommiertesten Winzer Europas. Man trifft ihn bei exklusiven Tastings in New York, London, Paris, Singapur oder Berlin. Doch dass wir uns nicht täuschen: F.X. ist kein Weltmatz in Sachen Wein. Der kantige Wachauer mit den hellwachen Augen liebt nicht das große, geschwungene Wort. Er redet nicht viel, seine Freunde nennen ihn bisweilen den »Schweiger«. Er lässt seine Weine sprechen. Und die erzählen ein Epos, lassen Regenbögen steigen.

DAS »EFF-IX«-GEHEIMNIS: HARTE ARBEIT, EIN GOLDENER BODEN

Genug der Hymnen, es sind ja nur Reflexe. Um den Winzer F.X. Pichler hinreichend zu erklären, bedarf es karger Prosa. Alles andere wird ihm nicht gerecht. Wir haben uns etliche Male getroffen oder gesehen. Auf Messen, bei Verkostungen, daheim in seinem Weingut an der Donau. »Eff-Ix« braucht nicht wortreich das Geheimnis seiner Weine zu erläutern. Sein Händedruck genügt: harte Arbeit. Harte Arbeit draußen in der Natur, Geduld im Keller. Er pflegt mit schweigsamer Hingabe seine steilen Bergterrassen, die teilweise aus dem 13. Jahrhundert stammen, denn er weiß, dass diese Fron vergolten wird – manchmal auch vergoldet. Ohne sein Terroir gäbe es nicht die Zauberformel »Eff-Ix«. Dass er manchen seiner großen Weine Namen gibt, die für maßlos gehalten werden könnten, beweist weniger den Poeten in ihm, als vielmehr seinen intelligenten selbstironischen Humor. Einen seiner besten Rieslinge nannte er »Unendlich«. Wobei er den Abgang des Weines meinte und nicht die Höhe seines Preises. Oder umgekehrt?

Bei unserer letzten Zusammenkunft haben wir in seiner Probierstube den Riesling Smaragd Kellerberg, Jahrgang 2001 verkostet. Wenige Wochen zuvor war hier noch manns-hoch das Wasser der verheerenden Donaufut von 2002 gestanden. »Eine eklige Brühe«, sagt er beim Entkorken der Weinflasche. Der Riesling kommt aus einer Lage, die wie ein Klimafjord wirkt. Im Fachjargon heißt das: »Östlich-pannonische Strömungen stoßen auf westlich-kontinente Strömungen.« Soll heißen: Der Hitzefluss aus der Ebene Ungarns und dem Neusiedlersee prallt auf die Kühle des Westens. Starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind die Folge. Und das begünstigt eine ganz besondere Aromabildung bei den Trauben. Das ist das Geheimnis.

EIN KUNSTWERK FÜR DEN FINSTEREN KELLER

Und der Wein? Zarte weiße Blüten in der Nase, am Gaumen feine, aber konzentrierte Frucht von Ananas, Aprikose und Pfirsich. Raffiniertes Spiel von Säure und rauchiger Mineralität. Überwältigende Kraft und die Kühle von weißem Marmor. Ein Kunstwerk? Ja, aber eines für den finsternen Keller.