„Diese Weine müssen gefunden werden!“ Das ist so etwas wie sein Credo. Herbert Nemsovszky mag kein Marketing und keine Werbung. Wer seine Weine kennenlernen will, der soll zu ihm kommen, dorthin, wo sie entstehen: nach Pillichsdorf im Weinviertel. Herbert will, dass sich seine Weine im Kontext ihrer Herkunft präsentieren. Und so lassen sie sich auch am besten begreifen, vielleicht sogar nur so. In jedem Fall zählen sie zu den faszinierendsten, die ich jemals probiert habe.

Das Weingut Nemsovszky liegt stilecht und denkbar naturnah in der Unteren Kellergasse. Ein mit Kopfstein gepflasterter Weg, von Kellerhäusern gesäumt, geht bergauf, am Haus Nummer 329 führt eine Abzweigung nach rechts direkt in die Reben. Dort stehen nach wenigen hundert Metern wieder ein paar Häuser, und in einem auf der linken Seite verbirgt sich der Nemsovszky‘sche Keller. Kein Schild an der Straße, keine Tafel am Haus weist darauf hin. Man muss wissen, welcher Eingang der richtige ist, aber wer mit Herbert einen Termin ausmacht – was telefonisch recht unkompliziert möglich, aber zwingend geboten ist –, den erwartet der Hausherr auch an der Tür.

Atmosphäre schafft Authentizität

Im Inneren versetzt sein Haus den Besucher in Staunen. Das Dachgeschoss ist komplett ausgebaut und entspricht dem, was man neudeutsch als Event-Location bezeichnen könnte. Der Boden ist aus 300 Jahre altem rumänischem Eichenholz, ein massiver, aus uralten Ziegeln gemauerter Ofen – wie alles hier ein Unikat – ist ein Blickfang und spendet jetzt, Anfang Februar, wohlige Wärme. Tische in verschiedenen Größen mit entsprechenden Stühlen stehen in dem großen Raum mit holzverkleideten Dachschrägen und geziegelten Wänden, und einige sind wahrlich spektakulär: Die zentimeterdicke Platte des einen stammt von einer Pappel, unter der von Stahlstreben getragenen Glasplatte eines anderen ist eine monumentale Eichenwurzel in Szene gesetzt. Auch ein Flügel gehört zum Mobiliar.

Etwa ein Drittel der Raumfläche nimmt eine riesige offene Küche ein; die Verkleidung der Schränke besteht aus von Herbert selbst verrostetem und lackiertem Stahlblech, die Arbeitsplatte war im früheren Leben ein gigantischer Eichenstamm. An der Wand stehen unzählige Gläser mit selbst eingelegtem Gemüse aus eigenem Anbau. Es herrscht angenehm gedämpftes Licht, im Hintergrund läuft Klaviermusik von Eric Satie, die man extrem selten hört, die aber zu dieser Atmosphäre – und auch zu den Weinen, wie sich herausstellen wird – perfekt passt. Geht man durch die Tür, die von hier oben nach draußen führt, steht man direkt im Weingarten, denn das Erdgeschoss ist – das ist ein Wesensmerkmal von Kellergassenhäusern – ja gewissermaßen bereits unterirdisch und nur von der Vorderseite aus zugänglich. Im Garten ist eine Art Sitzgruppe aus Natursteinen eingerichtet, von denen jeder einzelne mehrere hundert Kilo wiegt. Das Szenario erinnert eher an eine Hütte in Skandinavien als an ein Weingut in Österreich. Im Sommer wird hier draußen oft gegrillt, erzählt Herbert.

Der Einstiegswein markiert das Ziel

Dieser Winzer ist eine starke, auch streitbare Persönlichkeit, und ebenso charaktervoll und eigenständig sind seine Weine. Hier wird der Weinfreund gefordert: Die Weine, die wir probieren, verlangen Aufmerksamkeit, sie rufen gewissermaßen zur Ordnung und zwingen zum

Phoca PDF

Innehalten. Sie sind ganz und gar außergewöhnlich und brauchen Tage an der Luft, um sich vollständig zu entfalten. Alle Weine schenkt Herbert ein und gibt zunächst einmal keinerlei Informationen dazu: eine vollkommene Blindverkostung. Die sensorischen Eindrücke stehen allein, man muss sie wirken lassen, sich ihnen hingeben, man versucht sie zu interpretieren, Schlussfolgerungen zu ziehen, Einordnungen vorzunehmen. Und ist am Ende doch immer wieder überrascht.

Schon der erste Wein unserer Verkostung – die viel viel länger dauern soll als geplant – ist ein Paukenschlag: **Grüner Veltliner 2000**. Mit einem solchen Wein zu beginnen, ist mutig und erscheint im ersten Moment verrückt, doch er setzt gleich zu Anfang einen ganz wichtigen Akzent: sensorisch nicht älter als drei oder vier Jahre, enorm stoffig, mineralisch und komplex, mit einer feinen Säure sowie Aromen von Kernobst, Gewürzen und Pfeffer. Der Wein öffnet sich nur sehr langsam und zeigt dann stärker vegetabile, nussige und rauchige Noten, dazu viel Boden, hat Schmelz und Nachhaltigkeit. Geradezu unvorstellbar ist, dass dieser Wein bei so viel Substanz nur 10,8 Volumenprozent Alkohol hat.

Die Natur macht den Wein

„Weinbau ist eine Philosophie, Wein ist individuell. Wir vertrauen der Natur und respektieren den natürlichen Lauf der Entstehung. [...] Wein hat Charakter, Wertigkeit. Wir leben unseren Wein.“ So heißt es in der Selbstdarstellung des Weinguts, und das ist sehr treffend für das, was ich hier in den nächsten Stunden erlebe. Herberts Weine werden nicht geschönt und nur minimal geschwefelt, alle werden im Holz ausgebaut; die Weißweine liegen mindestens ein Jahr im Fass, die Rotweine mindestens fünf Jahre. Zeit ist der Schlüssel im Universum der Nemsovszky-Weine. Zeit und das Zuhören: „Mir erzählt der Wein, was ich tun muss, nicht umgekehrt“, sagt Herbert. Er begleite die Weine lediglich in ihrem natürlichen Entwicklungsprozess. Insofern lässt er auch Experimente zu – „und wenn‘s schief geht, leer‘ ich 500 Liter weg! Ich bin sehr emotional. Ich hab schon so manchen Wein wegschütten wollen“, bekennt er. Wer der Natur freien Lauf lässt, muss eben oft genug auch Nerven beweisen. „Ich bin für das alles nicht verantwortlich. Ich lerne, aber ich mache nichts“, betont er. Seine Argumentation: „Die Natur ist perfekt.“ Wenn der Mensch in die Natur eingreife, mindere er diese Perfektion. Dementsprechend hält Herbert auch überhaupt nichts davon, wenn in der Weinbereitung beispielsweise Enzyme eingesetzt werden: „Warum nimmt man dem Wein alles weg, was er hat?“

Auch wenn Herbert so naturnah arbeitet, würde er sich nie als Biowinzer bezeichnen (zumal er auf Spritzmittel nicht verzichtet): „Für mich gibt‘s kein Bio.“ Zwei Gründe für diese Ansicht führt er an: Erstens ließen sich biologisch und konventionell bewirtschaftete Flächen nicht trennscharf voneinander abgrenzen, und zweitens sei im biologischen Weinbau das hochgiftige Kupfer zugelassen. „Das einzige, was dem Boden Kupfer wieder entzieht, ist Klee, aber das dauert mindestens 20 Jahre“, klärt er auf. Für ihn geht es im Weingarten darum, die Natur zu beobachten und sich entsprechend anzupassen. „Die Weinbergsarbeit beruht auf Sehen und Fühlen“, sagt er; sie sei in keinem Jahr gleich.

Tradition und Kultur

Phoca PDF

Wer zu Herbert Nemsovszky kommt, muss Zeit mitbringen. Die Weine brauchen Zeit, und auch die Eloquenz des Gastgebers erfordert Zeit – im positiven Sinne. Der Mann klarer Worte und starker Statements berichtet, er sei „im Weingarten geboren“. Schon seine Urgroßeltern haben Wein gemacht, als Kind hat er im Weingarten gespielt und bereits mit zwölf Jahren im Weinkeller gewirkt. Wenngleich sein Hauptmetier (und seine Haupteinnahmequelle) der Rohstoffhandel ist, fühlt Herbert sich beim Wein am wohlsten und hat den Betrieb von seinem Vater übernommen. Er betreibt den Weinbau nicht aus kommerziellen Motiven, sondern „aus Liebe“.

Und Herbert hört nicht nur den Weinen zu, auch den Menschen. Durch Gespräche mit alten Weinbauern hat er einen Erfahrungsschatz von über 100 Jahren, aus dem er schöpft – sei es etwa beim Schwefeln der Fässer oder bei der Wahl des Holzes vom lokalen Maulbeerbaum. „Die Philosophie in diesen Weinen kommt aus Überlieferungen“, führt er aus. Dank seiner Großeltern und der „alten Leute“ im Dorf kennt Herbert sich auch bestens mit Heilkräutern und anderen Naturheilmitteln aus. Für ihn ist das „Wissen, das verloren geht“, das er bewahren will: „Ich versuche, Kultur zu erhalten.“ Kultur ist für ihn ohnehin ein zentraler Begriff. „Musik, Essen und Wein ist für mich hohe Kultur“, definiert er. „Wein ist Jahrtausende alte Kultur“, und „der Mensch ist wichtig“. Zur Weinkultur gehört bei Herbert zwingend auch der Naturkorken, er hat eine Aversion gegen Schraubverschlüsse – auch wenn ihm ein namhafter Korkhersteller, wie er mit plötzlich aufschäumendem Ärger schildert, einen erheblichen Teil des Jahrgangs 2006 durch minderwertiges Verschlussmaterial ruiniert habe.

Die vielen Seiten des Veltliners

Während Herbert seinen Zugang zum Wein so darlegt, haben wir vier weitere seiner Gewächse verkostet:

- **Grüner Veltliner 2003**
  Holzwürze, Tabak, Kernobst, Marillen, Mineralik, viel Apfel und Quitte, Anklänge an Blätter und Heu, feine Säure, Brotkruste, Schmelz, Nachhaltigkeit; beinahe burgundisch im Stil
- **Grüner Veltliner 2001**
  vegetabil, verschlossen, fast etwas reduktiv, Minze, eingemachtes Kernobst, Kräuter (besonders Dill), salzige Mineralik, präsente Säure, Schmelz, Anklänge an Marzipan und Zitrusfrüchte; wirkt deutlicher entwickelt als die beiden Vorgänger in der Probe
- **Grüner Veltliner 2004**
  Zitrusfrüchte, Kräuter, Gewürze, Holz, Tabak, Mineralik, schlank, erdig, kompakt, straffe Säure; der Wein lebt und arbeitet fühlbar, bietet aber dabei große Trinkfreude, mit Luft gewinnt er noch an Zug
- **Grüner Veltliner 2005**
  fein, floral, Bienenwachs (noch präziser: Gelée Royale), weiße Früchte, extrem trocken, Mineralik, Kraft, Zitrusaromen, sehr fest

Allein die Probe dieser fünf Weine führt die Vielseitigkeit, Ausdrucksstärke und Reifefähigkeit des Grünen Veltliners in nie gekannter Form vor. Bei den jüngeren Jahrgängen wird deutlich, wie viel Potenzial sie noch haben:

Phoca PDF

- **Grüner Veltliner 2008** (zwei Jahre Hefelager)
  Steinobst, vegetabil, Mineralik, Zitrusfrüchte, präsente Säure, leicht nussig; wirkt noch sehr jung
- **Grüner Veltliner 2011**
  floral, gelbe Früchte, präsente Säure, Zitrusaromen, pfeffrig, hefig; viel zu jung

Mehr Jahre als Sorten

Im Keller verkosten wir aus dem Fass unter anderem Grünen Veltliner 2007, Riesling 2007 und eine Weißwein-Cuvée. Herbert hat bei einer Rebfläche von derzeit knapp einem Hektar wenige Sorten, dafür aber viele Jahrgänge, und bei jedem Wein beeindruckt seine Individualität. Die Weine spiegeln ausdrucksvoll sowohl ihre Herkunft (die Landschaft, den Boden) als auch den Jahresverlauf wider. „Jedes Jahr ist anders“, erklärt Herbert, und das machen diese Weine erlebbar. „Die Spannung ist das Schöne im Wein“, meint er.

Wir probieren weiter und wechseln die Rebsorten:

- **Chardonnay 2005**
  Gewürze (besonders Anis), Zitrusfrüchte, grasig, Mineralik, Kräuter, Kraft, Melone, feine Säure, schlank und geradlinig, geschliffen; mit Luft erscheinen rote Beeren im Bouquet
- **Chardonnay 2006** (gelesen mit 16,5 Grad KMW)
  gemüsig, floral, erdig-mineralisch, Zitrusfrüchte, dicht, kühl, geschliffen, tief; mit Luft Cassis, mehr Zug, kraftvoll, dabei federleicht und fast tänzelnd, frisch, in sich ruhend, fest, enorme Trinkfreude
- **Riesling 2004**
  unglaublich fein, floral, Zitrusfrüchte, etwas Petrol, erdig, Kräuter, sehr feine Holznoten, Gewürze, wieder Zitrusfrüchte, sehr feine Säure, komplex, lang, spielerisch, fast ungestüm in seiner Vielschichtigkeit; überwältigend – wirkt wie ein Kind, das einem mit leuchtenden Augen all sein Spielzeug zeigen will
  Dieser einzigartige Riesling ist einer der bewegendsten Weine, die ich je getrunken habe.
- **Riesling 2005**
  Kräuter, Maracuja, leicht petrolig, eingemachtes Steinobst, erdige Mineralik, vegetabile Würze, viel Schmelz, feine Säure, Zitrusfrüchte; mit seinem charmanten Mundgefühl ein wahrer Schmeichler
- **Riesling 2006**
  Zitrusfrüchte, Kräuter, jugendlich, Sternfrucht, gewürzig, Anklänge an Kaffee, voll, sehr harmonisch, feine Säure, fester Bau, Spannung, erdige Mineralik, sehr viel Zug und Druck, nachhaltig
- **Zweigelt Claret 2004**
  wirkt am Anfang etwas gedeckt und braucht Luft; dann gemüsig, nussig, Melone, Kernobst, Schmelz, leicht pilzig, zarte Tannine, feine Säure, schlank, etwas salzige Mineralik, Kirschen, Schmelz, ein wenig laktisch

Paradigmenwechsel beim Zweigelt

Phoca PDF

Als rote Traube hat Herbert nur Zweigelt im Anbau. „Zweigelt ist die beste Rebsorte der Welt“, konstatiert er. Je mehr man vorher über Wein gelesen hat, desto mehr ist man versucht, ihm zu widersprechen, doch was hier aus dieser Sorte wird, kommt einem Paradigmenwechsel gleich. Die Rotweine vergären in Bottichen, und alle paar Stunden wird der Tresterhut untergestoßen, um die Inhaltsstoffe aus den Beerenschalen zu lösen. Dann reifen die Weine ungeschwefelt und unfiltriert, so, wie die aus der Gärung hervorgegangen sind, über viele Jahre. Sie sollen Ruhe haben und zu sich finden. Herbert: „Im Fass sollen die Weine Säure abbauen und nicht herumfahren.“ Dass die Weine jahrelang auf der Hefe lagern, erspart das Schwefeln. Das Hefelager sei gewissermaßen die Mutter des Weins, und – so Herbert – „wo ist das Kind besser aufgehoben als bei der Mutter?“ Der andere Elternteil ist dann wohl Herbert selbst, denn er betrachtet die Weine als „meine Kinder, die mit mir aufwachsen“. Auch nach der Abfüllung brauchen die Weine noch mehrere Jahre Flaschenreife bzw. -ruhe. „Ich bin ein Vertreter des Liegenlassens“, erläutert der geduldige „Vater“.

Wichtig ist ihm zufolge der richtige Zeitpunkt für bestimmte Maßnahmen im Zuge der Weinentstehung (oder Ereignisse im Leben des Weins). Entscheidend seien besonders die Termine der Lese und der Abfüllung. Das erstrebenswerte Mostgewicht für die Lese liegt für Herbert zwischen 16,5 und 17 Grad KMW. Zu gehaltvolle Weine mag er nicht und sieht dafür auch keine Notwendigkeit: „Man sollte umdenken, was den Alkohol angeht.“ Seine eigenen Weine sind trotz ihres hohen Extrakts alle verblüffend leicht in der Alkoholgradation. So hat Herbert auch kein Verständnis für die Gastronomie, die Weine mit 14 Volumenprozent und mehr empfiehlt und ausschenkt: „Die Gäste sollen schließlich nicht nur eine, sondern mehrere Flaschen Wein trinken, und sie sollen nicht rauschig werden, sondern sich kultiviert benehmen.“

Kurvenbetrachtung

Aus seiner langen Beobachtung und Erfahrung hat Herbert gelernt: „Weißweine entwickeln sich linear, Rotweine in Sinuskurven. Die Roten müssen abgefüllt werden, wenn die Kurve oben ist.“ Was mit dieser oszillierenden Entwicklung gemeint ist, zeigt sich anschaulich wiederum im Keller. Dort beginnen wir die Rotweinverkostung mit dem Zweigelt 2012. Gerade vier Monate im Fass, präsentiert er sich aber schon so fertig und in sich geschlossen, dass er sensorisch wie 2010 wirkt. Er wird voraussichtlich noch etwa zehn Jahre im Fass ruhen und danach etliche weitere Jahre benötigen, bis er wirklich in Bestform ist. Nach 2011 und 2009 probieren wir den Jahrgang 2008 aus zwei unterschiedlichen Fässern (dasselbe Holz, dieselbe Größe, dasselbe Alter) – und tatsächlich ist die zweite Probe verschlossener als die erste, dieser Wein wirkt irgendwie schwerfälliger und etwas unwillig; die erste Probe lässt dagegen alle ihre Reize spielen. Besonders interessant ist der Jahrgang 2007, der in Fässern aus Maulbeerbaumholz reift.

Der jüngste Jahrgang auf der Flasche ist der **Zweigelt 2005**. Er hat sieben Jahre im Fass zugebracht und wurde mit 11,2 Volumenprozent Alkohol abgefüllt. Jetzt offenbart er Aromen von Beeren, Gewürzen und Kräutern, dazu erdige Noten, etwas Schokolade und Sauerkirschen sowie einen feinen Säurebiss; er ist noch etwas unruhig und braucht Luft. „Meine Welt ist extrem“, sagt Herbert und hat für die Sauerstoffzufuhr, die seine Weine brauchen, um sich nach dem Öffnen der Flasche zu entfalten, einen radikalen Vorschlag parat: „Diese Weine

Phoca PDF

müsste man in einen Suppenteller füllen und auslöffeln!“

Verzicht auf Filtration als utimativer Schritt

Wir verkosten weiter:

- **Zweigelt 2004** (fünf Jahre Fassreife, drei Jahre Flaschenreife)
  gemüsig, Gewürze, erdig, eingemachte Beeren, Kräuter, Sauerkirschen, zart gereift, ruhig und fest, Nüsse, nachhaltig, feiner Säurebiss, jugendliche Frucht, Pflaumenmus, Ingwer, Brombeeren
- **Zweigelt 2002** (im Maulbeerbaumfass ausgebaut)
  Reifenoten, vegetabil (besonders Sellerie), gewürzig, nussig, kompakt, fest, sehr feine Säure, durchgezeichnet, Mineralik, viel Boden, nachhaltig, komplex
- **Zweigelt 2001**
  gewürzig, Tabak, angetrocknete Beeren, sehr fein, etwas Pfeffer, tief, lang, komplex, erdige Mineralik, Kräuter, kühl, fest
  Bei diesem Wein beginne ich zu begreifen, was Herberts Aussage, die Natur sei perfekt, bedeutet.
- **Zweigelt 2004** (unfiltiert)
  Schokolade, Nüsse, Nougat, Kräuter, Gewürze, angetrocknete Beeren, herb, deutlicher Säurebiss, erdig, sehr fest, komplex, kraftvoll

Am liebsten würde Herbert seine Weine generell ohne Filtration abfüllen, aber das traut er sich nicht, wie er einräumt. Er fürchtet, dass sie dann noch schwieriger akzeptiert würden, doch er ist überzeugt: „Das Maxim ist unfiltiert. Besser geht‘s nicht!“ Deshalb füllt er für sich selbst immer ein paar Flaschen unfiltiert ab. „Ich suche Menschen, die diese Weine schätzen können, weil sie ein göttliches Produkt sind, weil sie sich selbst so gemacht haben“, erklärt Herbert. Damit spielt er auf die Broschüre „Göttlicher Wein“ an – ein edles Druckwerk, das die Philosophie seines Weinguts in sehr persönlichen Texten und stimmungsvollen Bildern präsentiert. Den provokativen Titel will er nicht als überheblich oder anmaßend verstanden wissen, sondern als „Ausdruck der Kultur“: Wein ist von Gott gegeben, von der Natur gemacht.

Der Geist des Ortes

Fast ist dieses Haus in der Kellergasse von Pillichsdorf tatsächlich ein spiritueller Ort. In ihm steckt die Energie der Menschen, die sich in ihm verewigt haben: 30 Arbeiter haben innerhalb eines Jahres mit 40.000 Arbeitsstunden etwas Einzigartiges geschaffen und durften sich dabei mitunter frei entfalten. So, wie Herbert seinen Weinen gestattet, zu ruhen und zu liegen, hat er beispielsweise dem Kaminbauer oder dem Brunnenbauer erlaubt, kreativ zu sein. Im Weingut Nemsovszky geht es um Freiheit, um Vertrauen und um Geduld, und diesen Geist kann man spüren.

„Wenn‘s auf der Welt irgendjemanden gibt, der auch solche Weine hat wie ich, will ich ihn kennenlernen“, sinniert Herbert und gesteht, dass er gelegentlich sogar daran denke, mit dem Weinbau aufzuhören, weil er zu wenige Leute finde, die seine Weine verstehen. „Ich brauch‘ für diesen Wein Menschen, die eine Weinliebe haben.“ Wein-Liebhaber im besten Sinne also.

Phoca PDF

Ja, diese Weine sind sehr speziell, womöglich wahrhaftig einzig in ihrer Art. Aber sie verdienen jede Beachtung und tiefen Respekt. Sie erzählen ihre Entstehungsgeschichte so ungeschminkt und ehrlich, wie es authentischer kaum geht. Mögen sie mehr Gehör finden.

Herbert G. Nemsovszky – Weinbau
Untere Kellergasse
2211 Pillichsdorf
Österreich
Telefon: +43 664 3129929
E-Mail: nemcon@aon.at

Phoca PDF