

# Über Lehm, Kalk und Schiefer zum Erfolg

**John Nittnaus** gilt als einer der wichtigsten Visionäre im Österreichischen Weinbau. Er ist nicht nur der kluge Kopf hinter Pannobile, sondern macht sich auch für die Entwicklung der Weine am Leithaberg stark.

PETRA BADER



Hans Nittnaus und die Pannobile-Winzer stehen für Topqualität.

BILD: SN/NITNAUS

**H** Hans Nittnaus, genannt John, ist ein hemdsärmeliger Typ. Keiner, der in Anzug und Krawatte teurer Designermarken von einer Verkaufsshow

zur nächsten tingelt und lauthals die Vorzüge seiner Weine anpreist. Er arbeitet vielmehr im Stillen, als ewig Suchender. Er und seine Familie zählen zu den unaufgeregten, äußerst Sympathischen der Weinszene. Nicht nur das Burgenland, ganz Wein-Österreich hat ihm viel zu verdanken.

Nittnaus wuchs in Gols am Neusiedler See auf. Vom Vater war immer vorgesehen, dass er den elterlichen Weinbaubetrieb übernehmen sollte. Als kreativer, musisch begabter Mensch brach er aber zunächst aus. Er schloss zwar die Weinbauschule in Klosterneuburg mit der Matura ab, studierte dann aber zwei Jahre an der Musikhochschule in Wien Klavier, Gitarre und Komposition. Noch heute ist die Musik für ihn wichtiges Ventil und Kraftquelle. Täglich spielt er mindestens eine Stunde. Am liebsten Bach – „Das Wohltemperierte Klavier“. Das kommt seinem Charakter sehr nahe. Er mag die klare Struktur von Bachs Musik, aber auch Modern Jazz, der ihm Platz für eigene Interpretation lässt. Mit zwei seiner Söhne und ein paar Freunden hat er immer wieder Auftritte – als John Nittnaus Band.

Nach den Studienjahren wurde der Ruf des Vaters aber doch so laut, dass er nach Gols zurückkehrte. In Wien lernte er zuvor seine Frau Anita kennen. Sie studierte damals an der Universität für Bodenkultur Landwirtschaft. 1986 übernahmen sie gemeinsam den für damalige Strukturen schon beachtlichen Betrieb mit 13 Hektar Fläche – heute verarbeitet man die Trauben von rund 42 Hektar.

In der Zeit von Nittnaus' Betriebsübernahme tat sich einiges in der heimischen Weinszene. Allerdings lag das Wissen um das Potenzial der heimischen Sorten Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt verschüttet. Viele Winzer fuhren deshalb nach Bordeaux, um dort Einblick in die Keller der berühmten Châteaux zu bekommen. Zurück zu Hause pflanzten etliche die Bordeaux-Reben Cabernet und Merlot aus – mit dem Ziel, Weine im Bordelais-Stil zu keltern. Auch Nittnaus. So entstand der Comondor, der bis heute als eines der Flaggschiffe des Betriebs gilt. Benannt ist der Wein, der hauptsächlich aus Merlot besteht, nach einer ungarischen Hütehunderasse. „Das große, mächtige Tier verkörpert den Stil des Weins sehr gut. Wir haben als Hofhund allerdings einen sanften Golden Retriever und keinen Komondor. Es sind oft Gäste und Kunden da. Das würde mit dem Beschützerinstinkt des riesigen Hütehunds nicht funktionieren“, erzählt er mit einem Augenzwinkern.

Nittnaus blickte schon immer weit über den eigenen Glasrand hinaus. Nach vielen Verkostungen und Gesprächen stand für ihn fest, sich wieder mehr den heimischen Rebsorten zuzuwenden. Er wollte aus ihnen einen hochwertigen Wein schaffen, quasi als Gegenpol zu den Cuvées aus Cabernet und Merlot. So entstand der Pannobile (zusammengesetzt aus „Pannonien“ und „Vinum Nobile“). Zwei Jahrgänge, 1990 und 1991, kelterte er als Einzelkämpfer, bis er sich entschloss, die Kräfte für die Sache zu bündeln. Dazu nahm er sechs seiner Kollegen aus Gols (Achs, Beck, Gsellmann, Heinrich, Leitner und Renner – später kamen noch Pittnauer und Preisinger dazu) mit an Bord. Mit dem Jahrgang 1992 gab es die ersten Pannobile-Rotweine, 1993 die ersten Weißßen in der Gruppe. 1994 wurde offiziell präsentiert. „Wir verkosten von Beginn an alle Weine, die Pannobile

werden sollen, in regelmäßigen Abständen intern. Wenn einer von der Qualität oder vom Stil nicht passt, darf er sich nicht so nennen. Ein wichtiger Erfolgsfaktor für uns sind unter anderem die Kritikfähigkeit in der Gruppe und der offene Umgang miteinander“, sagt Nittnaus.

Als er 1999 von einem Traubenproduzenten aus Jois angesprochen wurde, sagte er zu, produzierte das erste Mal Wein vom Leithaberge und war begeistert von dessen Feinheit und Eleganz. Und: Je mehr Zeit er in dieser Gegend verbrachte, desto überzeugter war er vom Potenzial. Am Leithaberg waren Winzer wie Kollwentz, Leberl, Prieler oder Braunstein zwar schon früh erfolgreich, man machte aber keine gemeinsame Gebietsarbeit. Zusammen mit 13 Kollegen startete er das Projekt Leithaberg mit je zwei Weinen pro Betrieb (rot: reinsortig Blaufränkisch, weiß: Burgundersorten oder Grüner Veltliner). Der Leithaberg, das Dialektwort für das Leithabergebirge, ist geprägt von Kalk und Schiefer. Heute ist die Anbaufläche in Nittnaus' Betrieb je zur Hälfte rund um den Stammort Gols und in Jois aufgeteilt.

Sei es Pannobile, Leithaberg oder andere Projekte: Nittnaus stellt sich selbst nie groß in den Vordergrund. Seit 2006 bewirtschaftet er seinen Betrieb nach biodynamischen Grundsätzen. Seither, findet er, haben seine Weine noch mehr an Spannung, Profil und Terroir-Aussage. Der feinfühligere Winzer hat in seinem Leben schon viel erreicht, arbeitet aber wie eh und je in Ruhe, mit viel Herzblut und Kreativität an seiner Vision. Die Weine spiegeln sehr genau den Charakter des Mannes, der seine Reben umsorgt und erzieht, und die Trauben bis zum fertigen Wein im Keller begleitet. Sie sind in diesem Sinn immer charakterstark, trotzdem fein, manchmal ein wenig scheu, aber immer sehr ehrlich und erdverbunden.

## PANNOBILE VERTIKALE AUS 25 JAHREN

Das Weingut Nittnaus zeigte kürzlich in Wien seine komplette Pannobile-Serie, beginnend mit 1990 bis 2015, in einer Vertikale. Bemerkenswert: das Reifepotenzial der Weine. Brilliert haben in der Serie einige Weine aus sogenannten schwachen Jahren. Hier die fünf Spannendsten:

### 2015 Pannobile (70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch)

Gilt als ganz großes Rotweinjahr in Österreich. Die Fassprobe zeigte einen stimmigen, dunkelbeerigen Duft, leicht Schokolade und Amarenakirsche. Der Wein ist perfekt strukturiert, dicht, engmaschig, tiefgründig und hat eine ausgewogene Tanninstruktur. Ein Wein mit großem Potenzial.

### 2008 Pannobile (60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch)

Ein sehr schwieriger Jahrgang, der vor allem biologisch arbeitende Winzer durch die häufigen Regenfälle auf eine Probe stellte. Der Wein ist würzig geprägt, hat deutliche, sehr klare Kirschnoten. Am Gaumen zeigt er sich in einer eleganten, fließenden Stilistik mit zarten Röstnoten im Nachhall.

### 2004 Pannobile (90% Zweigelt, 10% Blaufränkisch)

Das Jahr hatte einen kühlen, feuchten Sommer, das Herbstwetter war ausgezeichnet. Im Bukett finden sich die für Zweigelt typischen reifen Zwetschentöne und eine dezente Kräuterwürze. Der Wein hat eine herrliche Saftigkeit, viel Finesse und wunderbaren Trinkfluss. Der Star der Verkostung.

### 2000 Pannobile (85% Zweigelt, 15% Blaufränkisch)

Oft wird philosophiert, ob 1999 oder 2000 das bessere Rotweinjahr ist. Hier hatte der 2000er eindeutig die Nase vorn. Der kraftvolle Duft ist von reichen Beeren- und Kaffeenoten geprägt. Eine gute Dichte, ein tiefer, straffer Kern und ein stabiles Tanningerüst machen den Wein komplett.

### 1991 Pannobile (60% St. Laurent, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Blaufränkisch)

Die Überraschung der Verkostung: Der Wein wurde erst am 4. November 1991 bei eisigen Temperaturen geerntet. Schon der Duft ist noch enorm jugendlich: Kirsche und Bitterschokolade, dahinter leicht vegetabile Noten. Der Körper wirkt enorm vital und hat auch noch einen guten Druck.

