

Oblast vína
Wachau



JEDINEČNOST OBLASTI WACHAU

Je to přesně 16 kilometrů dlouhá část toku Dunaje, která se ukrývá pod zvučným jménem Wachau: od města Spitz přes obce Wösendorf, Joching, Weissenkirchen a krásný Dürnstein až po Loiben na levé straně Dunaje, od Oberarnsdorfu přes Rossatz po Mautern zase na pravé straně. Plocha vinic má 1 350 hektarů, tím je oblast Wachau jednou z nejmenších vinařských oblastí v Rakousku a nabízí působivou různorodost jak půdy, tak i povětrnostních podmínek a vlivů. První vinice vysadili ve Wachau Římané. Formu, která rozhodovala o jejich výnosu, dostala od mnichů. Ti sadili révu v desátém století nejen na rovině, ale doslova ji „vytáhli“ do výšky, do strmých břehů. Proto vytvořili i jedinečné speciální zídky ze skal, jejich stavba je součástí historie a kultury vinohradnictví. Je to velmi působivé a generace vinohradníků z pokolení na pokolení se o terasovité vinice se skalnatými zídkami starají s velkou láskou a úctou dodnes.



VINEA WACHAU A JEJÍ KODEX



PŮVOD

Víno ve Wachau je jedinečné a odráží svůj původ. Vinaři z Vinea Wachau se od roku 1983 svévolně vzdali toho, že budou dokupovat hrozny nebo víno z jiných vinic. A tak zůstaly menší plochy vinic, které vinohradníci obhospodařovali a obhospodařují. Díky tomu je produkce vín z Wachau jedinečná a má jakousi vlastní pečeť. Zvláštností je právě to, že vinaři zachovali strmé, terasovité vinice s podpůrnými kamennými zdmi. Ty dotvářejí kulturní krajinu oblasti Wachau.

AUTENTICITA A CHARAKTER

Vinaři seskupeni ve Vinea Wachau berou vinařství jako své řemeslo. Jejich společným cílem a úsilím je původ a ročník vína co nejvíce nefalšovaně zpracovat. A toto úsilí zachovat a dodržet je zakotveno od roku 1984, kdy vznikly značky Steinfeder, Federspiel a Smaragd. A díky tomu se vinohradníci hlásí k typickému stylu vína v této oblasti: suché bílé víno, které má charakter díky různým faktorům: na jedné straně je to poloha vinic, půda a podnebí. Na straně druhé i práce vinařů, jejich nasazení, riziko, které vinařství v tomto regionu obnáší.



RUČNÍ PRÁCE

Technologické postupy a vymoženosti práci vinařů po letech ulehčily. Ale přece je tady ve Wachau mnohé tak, jak to bylo kdysi. Právě tam, kde vinič roste ve strmých svazích, je malá šance použít mechanizmy. Na strmých svazích je práce vinaře náročnější než na plochách, kde je vinič na rovině, zejména když pracuje ručně, bez strojů. A když vinař přece jen použije mechanismus, stejně musí ještě dost věcí dělat ručně. Sbírat hrozny ručně je pro každého vinaře ve spolku Vinea Winzer povinností. I na místech, kde by vinaři mohli stroje použít, je vědomě nevyužijí.

INDIVIDUALITA A RŮZNORODOST

Ve Wachau má tradici i to, že vinaři používají původní jména každé sorty révy, mnoho známých pojmenování se datuje a jsou aktuální již od 13. století. Poukazují nejen na původ révy, sorty, ale i na charakter vín zpracovaných z těchto odrůd. Často už jen název napoví charakter vinohradu nebo něco o vlastnických vztazích a historických událostech. Více než sto různých poloh vinohradů, různorodost půdy, podnebí a topografie, to vše ovlivňuje kvalitu a sortu. Vinaři dobře poznají území Wachau, kde jsou jejich vinohrady, zpracování rozumí, mají dlouholeté zkušenosti.

STEINFEDER®, FEDERSPIEL® A SMARAGD®



Značky vín Steinfeder, Federspiel a Smaragd jsou úzce spjaty s oblastí Wachau a během více než třiceti let získaly národní i mezinárodní ohlas. Vína jsou suchá, nemají stopy po dřevěných sudech, každá forma úpravy není povolena. Definice na základě stupně dozrávání a tím i stylu vína se ukázala jako pomoc v orientaci pro konzumenty.

STEINFEDER®

Steinfeder je právě zde zdomácněná sladká tráva a je tak označena jako nejlehčí z těchto tří uvedených sort vína. V roce 1984 ji uvedli jako značku - Vinea Wachau. Maximální obsah alkoholu je 11,5 % Vol.; je to víno delikátní, ovocné a svěží.

Steinfeder®



FEDERSPIEL®

Federspiele jsou při lovu sokolem atrapy kořisti, které byly ve Wachau velmi populární. Takto pojmenovaná vína z Wachau reprezentují obsah alkoholu od 11,5 do 12,5 % Vol. U těchto vín vinaři z Wachau kombinují při zpracování vitalitu vína a jeho charakter, a proto je víno Federspiel oblíbené pro svou vůni a ideální k jídlu.

SMARAGD®

Strmé terasy vinic ve Wachau s kamennými zdmi jsou místem i pro mnohé živočichy, které zde mají svůj přirozený prostor, například smaragdově zbarvená ještěrka, které odborníci vinaři věnovali mezinárodně známé jméno, značku Vinea. Hrozny mají obsah alkoholu od 12,5% Vol., dozrávají v nejlepších vinohradech ve Wachau, sbírá se hodně pozdě, vína jsou hutná, hustá, silná a dlouho chutná, jsou typickým reprezentantem tohoto území, regionu.



GEOLOGIE A PŮDA

Vinná réva ve Wachau je různorodá zejména díky rozmanitosti půdy a horninám, které obsahuje. Dominují různé rudy, ty před téměř 350 miliony let vytvářely reliéf krajiny, ten se formoval i díky vysokým teplotám a pod různými tlaky. Podle stupňů se reliéf měnil, tvořil se amfibolit spolu s různými horninami. Kromě toho k vrásnění a sedimentaci přispělo i pravěké moře, a, samozřejmě, později i Dunaj. Za více než 10 000 let navál vítr a déšť spraše, ty se hromadily hlavně na východní straně kopců, a tím rovněž ovlivnily geologický profil oblasti Wachau. Zvětrávání a propustnost půdy, oteplování, to má také vliv na vinnou révu. Zejména na strmých svazích má vinič častokrát jen malé množství půdy, podkladu, a tak ve vzniklých trhlinách rostou kořeny viniče do hloubky. Na úpatí svahů je zase půda hlubší, lépe tím zadržuje vodu a vinič je lépe zásoben přírodními živinami. V blízkosti Dunaje převládá záplavová půda, písek a štěrk, což je ideální pro sortu Steinfedern a jemně ovocný druh Federspiel.





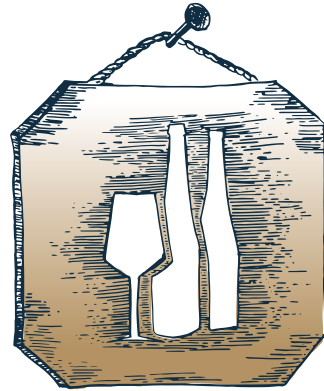
PODNEBÍ

Vinice ve Wachau leží na rozhraní klimatických podmínek. Díky teplému panonskému vzduchu, vlivem Dunaje, poloze vinohradů a písčité půdě, která se lehčeji ohřívá, mohou vinaři jen touto kombinací dosáhnout optimální výsledek a dopěstovat kvalitní vína. To je i jeden z důvodů, proč ve Wachau sbírají hrozny později než v jiných oblastech. K tomu se přidávají i velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí a umocňují je i studené vlivy z oblasti lesa. I navzdory ne zcela ideálním povětrnostním podmínkám zde vznikají vína svérázná, voňavá, a tedy typická pro region Wachau.

SCHOPNOST VÍNA VE WACHAU DOZRÁVAT

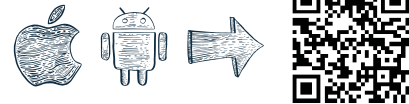
Vína z Wachau nemají jen úžasnou schopnost optimálně dozrávat – během mnoha let získaly i jiné vůně, mírné rozdíly v chuti. Mnohé, kdysi ovocné a exotické chutě mají víc ze široké škály tohoto terénu, například z vlivu minerálů. Zejména sortu Smaragd zpracovávají vinaři velmi trpělivě. Často se jim vyplácí, když nechají víno deset i více let „zapomenuté“ ve sklepech. Federspiel je zase vhodné otevřít dřív, ale i tato sorta dozrává po více let a neztratí nic na chuti a atraktivitě. Steinfeder je dobré, když ho do roka nebo dvou vypijete, tehdy bude chutnat nejlépe.





myWachau

Mapa vinic, profil půdy, vinné hospůdky, restaurace.



[WWW.VINEA-WACHAU.AT](http://www.vinea-wachau.at)

IMPRESSUM: VYDAVATEL A NAKLADATEL: Vinea Wachau Nobilis Districtus, Schlossgasse 3, 3620 Spitz/Donau - office@vinea-wachau.at - www.vinea-wachau.at TEXT: Vinea Wachau, Andreas Essl FOTOGRAFIE: Monika Löff, Vinea Wachau PROFILY PŮDY: Walter Fitz MATERIÁLY - MAPY: Monika Löff, Antoine Guerin, anderdonau.at GRAFIKA & LAYOUT: anderdonau.at

Fakty o regionu Wachau

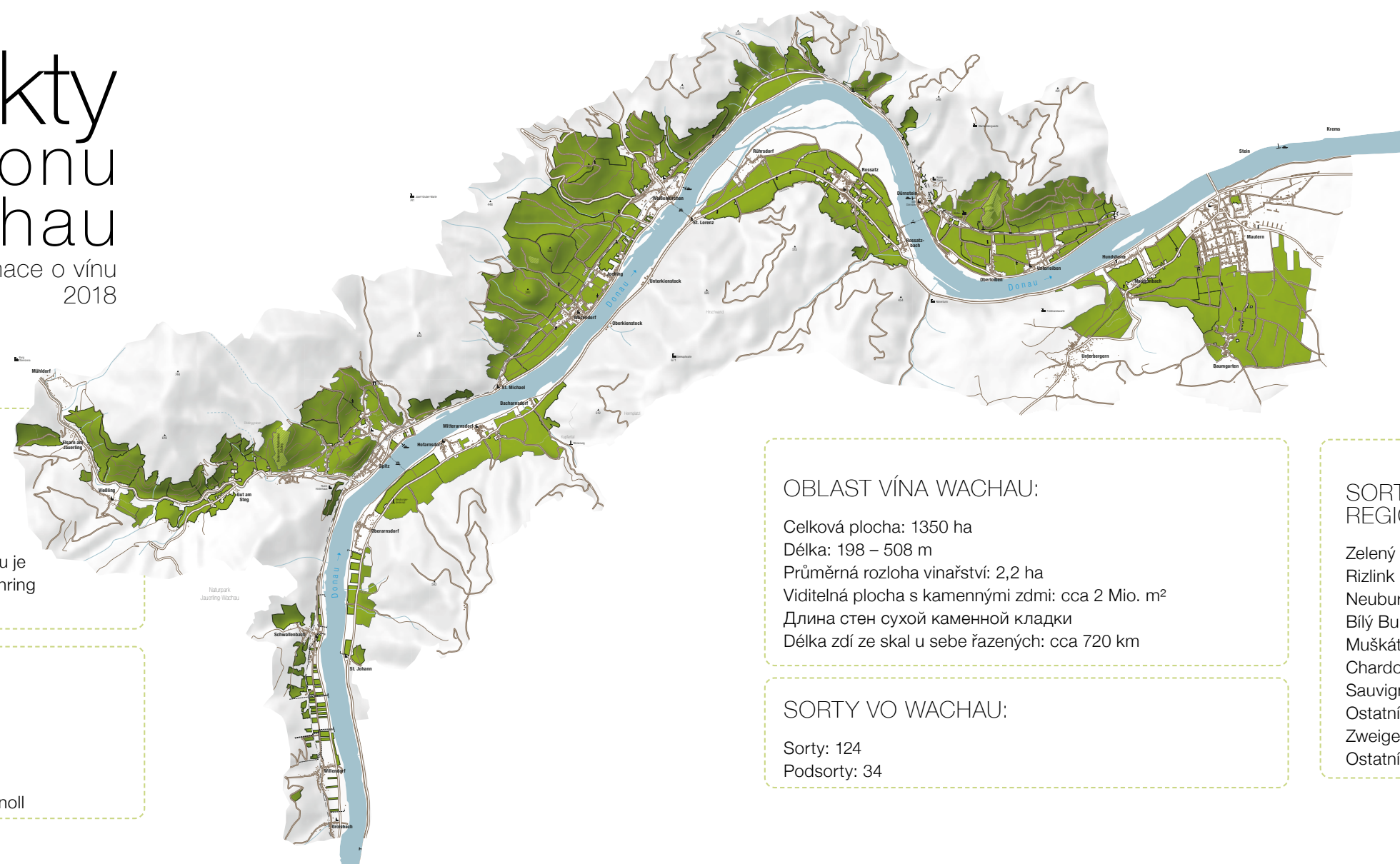
Data a informace o vínu
2018



Na pečeti spolku Vinea Wachau je
vyobrazen Leuthold I. von Kuenring
- Dürnstein (1243 - 1312).

VINEA WACHAU
NOBILIS DISTRICTUS:

Počet členů: 217
Vznik, založení: 17. srpen 1983
Předseda: pan Emmerich H. Knoll



OBLAST VÍNA WACHAU:

Celková plocha: 1350 ha
Délka: 198 – 508 m
Průměrná rozloha vinařství: 2,2 ha
Viditelná plocha s kamennými zdmi: cca 2 Mio. m²
Длина стен сухой каменной кладки
Délka zdí ze skal u sebe řazených: cca 720 km

SORTY VO WACHAU:

Sorty: 124
Podsorthy: 34

SORTY VINIČE V REGIONU WACHAU:

Zelený veltlín: 57%
Rizlink : 17%
Neuburger: 3%
Bílý Burgunder: 2%
Muškát: 2%
Chardonnay: 1%
Sauvignon blanc: 1%
Ostatní sorty bílého vína: 8%
Zweigelt: 6%
Ostatní sorty červeného vína: 3%