

das Weinbaugebiet
Wachau



DIE EINZIGARTIGKEIT DER WACHAU

Es ist gerade einmal ein Donauabschnitt von 16 Kilometern, der sich hinter dem klingenden Namen Wachau verbirgt: von Spitz über Wösendorf, Joching, Weissenkirchen und Dürnstein bis nach Loiben auf der linken Donauseite, von Oberarnsdorf über Rossatz bis Mautern auf der rechten.

Mit 1.350 ha Rebfläche ist die Wachau eines der kleinsten Weinbaugebiete Österreichs und bietet doch eine beeindruckende Vielfalt an Bodenbeschaffenheiten und Klimaeinflüssen.

Erste Rebstöcke wurden wohl von den Römern gepflanzt. Entscheidend geformt wurden die Weinberge dann aber von den Klöstern, die ab dem 10. Jahrhundert nicht nur Rebflächen in der Ebene, sondern auch in den Steillagen bewirtschafteten. Dafür errichteten sie die beeindruckenden Trockensteinmauern, die bis heute von der tief in der Geschichte verankerten Weinkultur zeugen und die von den Winzern seit Generationen mit viel Aufwand gepflegt werden.



VINEA WACHAU UND IHR CODEX



HERKUNFT

Wachauer Wein ist eigenständig und spiegelt seine Herkunft wider. Das garantieren die Winzer von Vinea Wachau seit 1983 durch Ihren freiwilligen Verzicht, aus anderen Gebieten Trauben oder Wein zuzukaufen oder anderorts Weingärten zu bewirtschaften. Die dadurch erhalten gebliebenen kleinen Betriebsstrukturen prägen den Weinbau der Wachau bis heute.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Erhaltung der Steinterrassen. Erst sie ermöglichen den Weinbau im steilen und unwegsamen Gelände und sind wesentlicher Bestandteil der Wachauer Kulturlandschaft.

AUTHENTIZITÄT UND CHARAKTER

Die Winzer von Vinea Wachau verstehen den Weinbau als Handwerk. Das Streben, die Herkunft und den Jahrgang möglichst unverfälscht wiederzugeben, gilt als gemeinsames Ziel. Um dies zu verankern wurden ab 1984 die Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd geschaffen. Mit deren Verwendung bekennen sich die Mitglieder zu einem gebietstypischen Weinstil: Trockener Weißwein, der ohne Anreicherung oder spürbaren Holzeinfluss ausgebaut wird.

Ihren Charakter erhalten die Wachauer Weine durch das Zusammenspiel mehrerer Faktoren: auf der einen Seite sind es Lage, Boden und Witterung, die ihn prägen, auf der anderen Seite aber auch die Arbeit des Weinbauers, sein Einsatz und seine Risikobereitschaft.



HANDARBEIT

Technologische Fortschritte haben die Arbeit der Weinbauer im Laufe der letzten Jahrzehnte entscheidend erleichtert. Und doch ist in der Wachau noch vieles so wie es früher war. Gerade dort, wo die Rieden am steilsten und die Arbeiten am anstrengendsten sind, besteht nur selten die Möglichkeit zur Mechanisierung. Der Aufwand in den unwegsamen Steillagen ist um ein Vielfaches höher als in den Weingärten in der Ebene. Aber auch dort, wo Maschinen eingesetzt werden könnten, verrichten die Winzer noch viele Arbeiten von Hand.

Die Handlese ist für alle Vinea Winzer verpflichtend. Auch in Lagen, in denen Lesemaschinen eingesetzt werden könnten, wird bewusst darauf verzichtet.

INDIVIDUALITÄT UND VIELFALT

Die Verwendung von Riednamen zur Bezeichnung von Weinen hat in der Wachau Tradition, viele der bekannten Namen lassen sich bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgen.

Sie weisen nicht nur auf die Herkunft der Trauben hin, sondern stehen auch für den Charakter des dort gewonnenen Weins. Oft gibt bereits der Name Hinweis auf die Beschaffenheit des Weingartens oder erzählt über ehemalige Besitzverhältnisse und historische Ereignisse.

Mit über 100 verschiedenen Einzellagen wird der Komplexität, die durch die Vielfalt an Geologie und Boden, Klima und Topographie entsteht, Rechnung getragen. Die Winzer komplettieren mit ihrem persönlichen Verständnis und ihrer Erfahrung das Terroir der Wachau.

STEINFEDER® , FEDERSPIEL® UND SMARAGD®



Die Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd sind untrennbar mit dem Wachauer Wein verbunden und haben seit ihrer Einführung vor über 30 Jahren nationale und internationale Bekanntheit erreicht.

Die Weine sind stets trocken und ohne spürbaren Holzeinfluss ausgebaut, jegliche Form der Anreicherung ist untersagt.

Die Definition anhand des Reifegrads und damit auch des Weinstils hat sich als wesentliche Orientierungshilfe für Konsumenten etabliert.

STEINFEDER®

Steinfeder®

Die Steinfeder ist ein in der Wachau beheimatetes Süßgras und wird als Bezeichnung für die leichteste der drei Wachauer Weinkategorien verwendet. Sie wurde 1984 als erste Weinmarke der Vinea Wachau eingeführt. Der maximale Alkoholgehalt liegt bei 11,5 % Vol.; ihr Stil ist lebendig und delikat, Frucht und Frische stehen im Vordergrund.



FEDERSPIEL®

Federspiele sind Beuteattrappen bei der Falkenjagd, die einst in der Wachau populär war. Die so benannten Weine repräsentieren mit einem Alkoholgehalt von 11,5 bis 12,5% Vol. die goldene Mitte im stilistischen Spektrum der Wachau. Auf diesen Weinen wird häufig die Riede als Herkunftsbezeichnung genutzt. Federspiele kombinieren Vitalität und Charakter und sind aufgrund ihrer filigranen Aromakomponenten ideale Essensbegleiter.



SMARAGD®

Die Wachauer Steiltterrassen mit ihren Trockensteinmauern bieten einer Vielzahl an Lebewesen einen natürlichen Lebensraum – so auch den Smaragdeidechsen: ihnen ist die international bekannteste Vinea-Marke gewidmet. Die Trauben für die Smaragde, deren Alkoholgehalt bei 12,5% Vol. beginnt, reifen in den besten Lagen der Wachau, werden spät gelesen und sind ausdrucksstarke Repräsentanten ihres Terroirs. Diese Weine sind dicht und kraftvoll, komplex und langlebig.

GEOLOGIE UND BODEN

Die Reben der Wachau wurzeln in einer erstaunlichen Vielfalt an unterschiedlichen Böden und darunterliegenden Ausgangsgesteinen. Es dominieren diverse Gneisarten, die während der variszischen Gebirgsbildung vor ca. 350 Millionen Jahren unter Druck und hohen Temperaturen geformt wurden. Je nach Grad der Metamorphose wurden auch Amphibolite gebildet, die zumeist im Verbund mit den Gneisen auftreten.

Außerdem beeinflussten das Urmeer Tethys und später die Donau durch sedimentäre Ablagerungen die geologische Entwicklung der Region.

Über mehrere 10.000 Jahre wurde zudem Löss angeweht, der sich zumeist an den Ostseiten von Berghängen ansammelte und für eine zusätzliche Komponente im geologischen Profil der Wachau sorgt.

Die Böden der Wachau sind überwiegend von Verwitterung geprägt, wasserdurchlässig und erwärmen sich gut. Speziell in den Steillagen finden die Rebstöcke jedoch oft nur eine sehr geringe Bodenaufgabe vor, sodass sie die Klüfte des geschichteten Gesteins nutzen, um tiefer zu wurzeln.

Am Hangfuß dagegen garantieren erodierte Ablagerungen tiefgründige Böden, die Wasser gut speichern und die Reben besser mit Nährstoffen versorgen. In Donaunähe überwiegen Schwemmböden aus Sand und Schotter, die ideale Voraussetzungen für filigrane Steinfedern und feinfuchrige Federspiele bilden.





KLIMA

Die Wachau liegt klimatisch im Grenzbereich des Weinbaus. Nur durch das Zusammenspiel warmer pannonischer Luftmassen, der regulierenden Wirkung der Donau, der Exposition der Weinberge und der sich leicht erwärmenden sandigen Böden kann die gewünschte Reife erreicht werden. Das ist auch der Grund dafür, warum in der Wachau meist später als in anderen Regionen und oft in zahlreichen Durchgängen gelesen wird. Hinzu kommen große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, welche durch den kühlenden Einfluss des Waldviertels verstärkt werden.

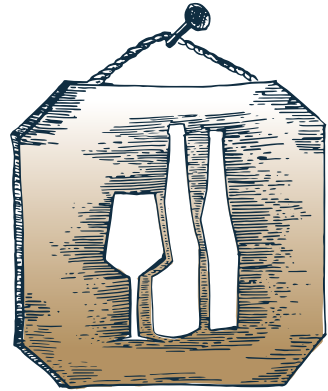
So schwierig der Umgang mit den meteorologischen Bedingungen auch sein mag: so begründet sich auch ein Teil der Eigenständigkeit und Aromatiefe der Wachauer Weine.

WACHAUER REIFEFÄHIGKEIT

Wachauer Weine besitzen nicht nur eine erstaunliche Fähigkeit zu reifen – über Jahre und Jahrzehnte entwickeln sie zudem immer wieder neue sensorische Nuancen und Aromen. Die anfangs oft fruchtigen und exotischen Noten gehen nach und nach in eine breite Palette an Tertiäraromen über – mineralische Noten treten immer stärker in den Vordergrund.

Speziell den Smaragden sollte man mit Geduld begegnen und oft lohnt es sich, sie für ein oder zwei Jahrzehnte (und mehr) im Keller zu vergessen. Federspiele sollte man ein paar Jahre früher öffnen, doch im Idealfall reifen auch diese bestens über viele Jahre ohne dabei an Attraktivität einzubüßen. Steinfedern machen in den ersten beiden Jahren nach ihrer Abfüllung am meisten Freude.



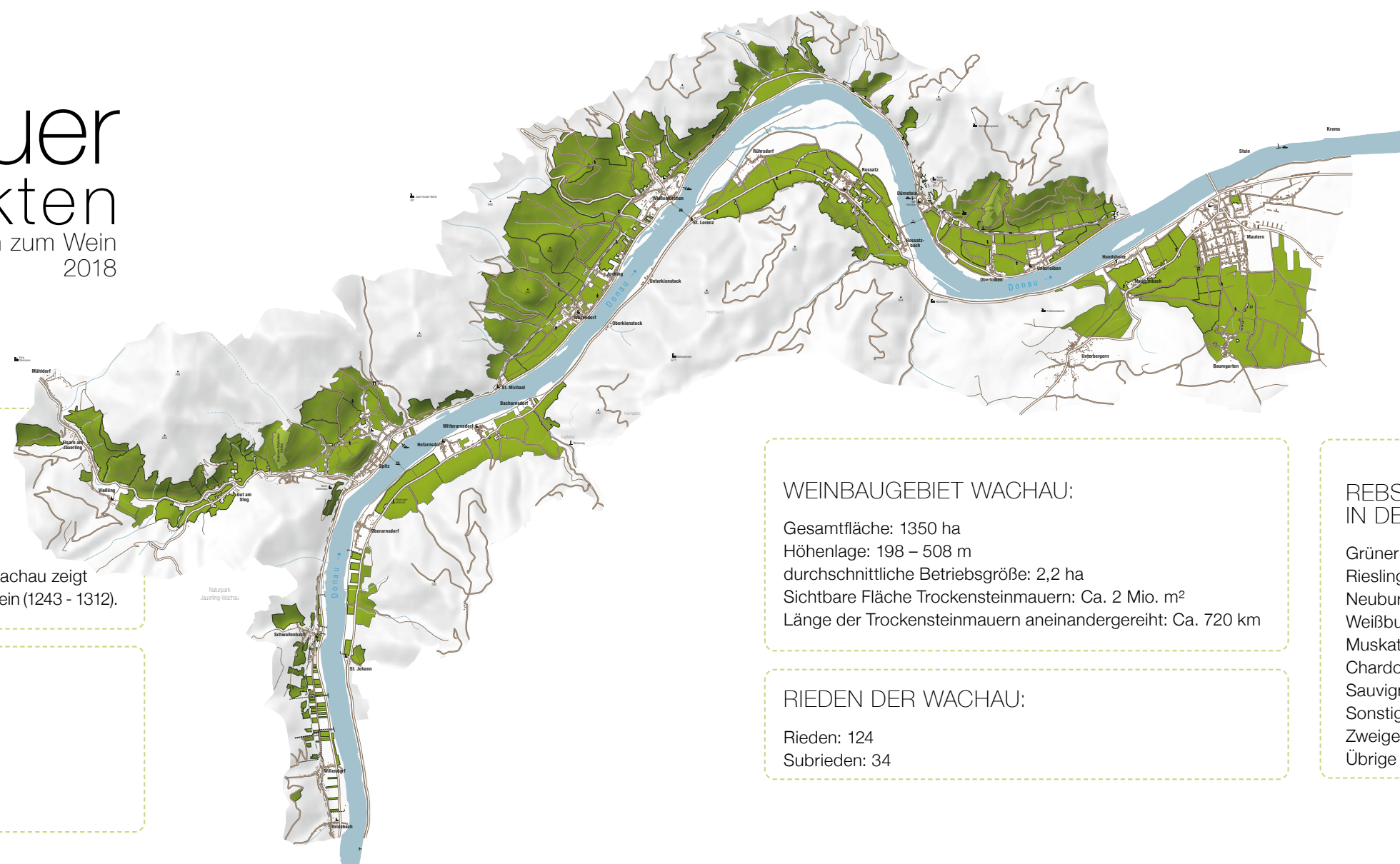


myWachau

Riedenkarte, Bodenprofile, Heurige, Restaurants

wachauer fakten

die Daten zum Wein
2018



Das Vereinssiegel von Vinea Wachau zeigt
Leuthold I. von Kuenring-Dürnstein (1243 - 1312).

VINEA WACHAU
NOBILIS DISTRICTUS:

Anzahl Mitglieder: 217
Gründung: 17. August 1983
Obmann: Emmerich H. Knoll

WEINBAUGEBIET WACHAU:

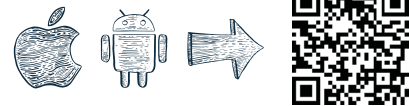
Gesamtfläche: 1350 ha
Höhenlage: 198 – 508 m
durchschnittliche Betriebsgröße: 2,2 ha
Sichtbare Fläche Trockensteinmauern: Ca. 2 Mio. m²
Länge der Trockensteinmauern aneinandergereiht: Ca. 720 km

RIEDEN DER WACHAU:

Rieden: 124
Subrieden: 34

REBSORTEN IN DER WACHAU:

Grüner Veltliner: 57%
Riesling : 17%
Neuburger: 3%
Weißburgunder: 2%
Muskateller: 2%
Chardonnay: 1%
Sauvignon blanc: 1%
Sonstige Weißweinsorten: 8%
Zweigelt: 6%
Übrige Rotweinsorten: 3%



WWW.VINEA-WACHAU.AT

IMPRESSUM: HERAUSGEBER UND VERLEGER: Vinea Wachau Nobilis Districtus, Schlossgasse 3, 3620 Spitz/Donau - office@vinea-wachau.at - www.vinea-wachau.at TEXT: Vinea Wachau, Andreas Essl FOTOS: Monika Löff, Vinea Wachau BODENPROFILE: Walter Fitz KARTENMATERIAL: Monika Löff, Antoine Guerin, anderdonau.at GRAFIK & LAYOUT: anderdonau.at