

Винодельческая область
Вахау



УНИКАЛЬНОСТЬ ВАХАУ

Именно участок Дуная в 16 километров скрывается за звонким именем Вахау: от городка Шпитц через Вёзендорф, Йошинг, Вайсенкирхен и Дюрнштайн до Лойбена на левом берегу Дуная, и от Оберарнсдорфа через Россатц до Маутерна - на правом берегу. Располагая виноградниками общей площадью 1.350 гектаров, Вахау является одной из самых маленьких винодельческих областей Австрии, но предлагает впечатляющее разнообразие почвенных и климатических условий. Первые виноградные лозы были посажены здесь, вероятно, еще римлянами. Однако сформированы виноградники были в значительной степени монастырями, которые, начиная с 10 века, возделывали лозы не только на равнине, но и на крутых склонах. Для этого они возводили впечатляющие стены сухой каменной кладки. Эти стены до сих пор свидетельствуют о коренящейся глубоко в истории винной культуре, которую виноделы поддерживают на протяжении многих поколений тяжелым трудом.





АССОЦИАЦИЯ «ВИНЕА ВАХАУ» И ЕЕ КОДЕКС

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Вино Вахау своеобразное и отражает его происхождение. Это гарантируют виноделы Ассоциации «Винеа Вахау» с 1983 года, отказавшись покупать виноград или вино из других районов, а также возделывать виноградники в других местах. Небольшие структуры хозяйств, сохранившиеся в результате этого, по сей день характеризуют виноделие Вахау. Особое внимание уделяется сохранению каменных террас. Только они обеспечивают виноградарство на крутой и неровной местности и являются неотъемлемой частью культурного ландшафта Вахау.

АУТЕНТИЧНОСТЬ И ХАРАКТЕР

Виноделы Ассоциации «Винеа Вахау» понимают виноделие как мастерство. Стремление воспроизводить происхождение и год урожая как можно более аутентично - считается общей целью. Чтобы закрепить это, с 1984 года созданы и введены бренды «Штайнфедер» («Steinfeder»), «Федершпиль» («Federspiel») и «Смарагд» («Smaragd»). Используя эти бренды, члены Ассоциации исповедуют типичный для региона стиль вина: сухое белое вино, которое создается без обогащения или ощутимого влияния древесины. Свой характер вина Вахау получают благодаря сочетанию несколько факторов: с одной стороны, это местоположение, почвы и климатические условия, которые обуславливают характер вина, с другой стороны, это труд винодела, его участие и готовность рисковать.



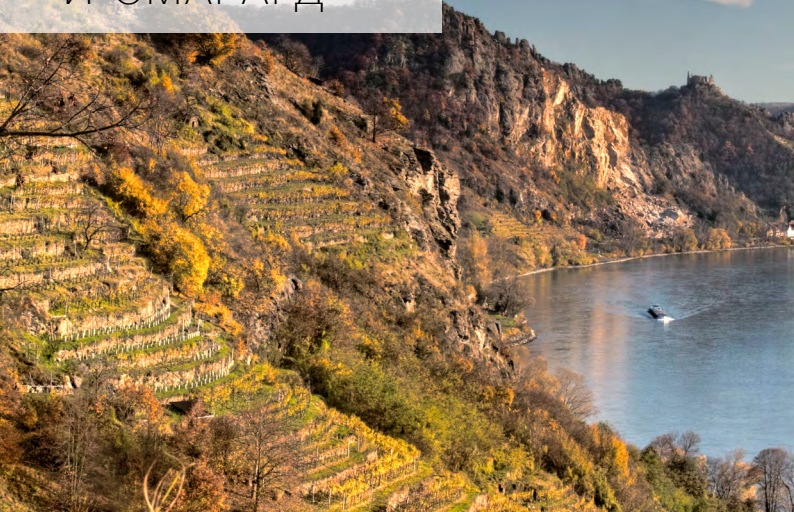
РУЧНАЯ РАБОТА

Технологические достижения значительно облегчили работу виноделов на протяжении последних десятилетий. И все же в Вахау еще многое происходит так же, как раньше. Как раз там, где виноградники растут на самых крутых склонах и работы в них наиболее трудны, возможность механизации появляется довольно редко. Трудоемкость в труднопроходимых виноградниках на крутых склонах в несколько раз выше, чем в равнинных виноградниках. Но и там, где машины могут использоваться, виноделы выполняют еще много работ вручную. Ручной сбор гроздей обязателен для всех виноделов «Винеа Вахау». Даже в тех виноградниках, где можно было бы использовать уборочные машины, от этого сознательно отказываются.

ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ И РАЗНООБРАЗИЕ

Использование названий виноградников для наименований вин имеет свои традиции в Вахау. Многие известные наименования можно проследить до XIII века. Они не только указывают на происхождение винограда, но и обозначают характер созданного вина. Часто наименование уже указывает на характер виноградника или рассказывает о бывших владельцах и исторических событиях. В целом насчитывается более 100 различных отдельных виноградников, возникших в результате разнообразия геологических условий и почвы, климата и топографии. Виноделы с их личным пониманием и опытом завершают целостную картину терруара Вахау.

ШТАЙНФЕДЕР®, ФЕДЕРШПИЛЬ® И СМАРАГД®



Бренды Штайнфедер, Федершпиль и Смарагд неразрывно связаны с вином из Вахау, и достигли национальной и международной известности с момента их появления более 30 лет назад. Вина всегда сухие и без ощутимого влияния древесины, любая форма обогащения запрещена. Определение, основанное на степени зрелости и, следовательно, стиле вина, стало основным ориентиром и помощью для потребителя.

ШТАЙНФЕДЕР®

Штайнфедер – так называется один из видов травы, растущей в Вахау, это название используется как обозначение самой легкой из трёх категорий вин Вахау. Она была введена в 1984 году как первый бренд вин «Винеа Вахау». Максимальное содержание алкоголя 11,5% об.. Их стиль живой и деликатный, основное свойство – фруктовоcть и свежесть.

Steinfeder®

ФЕДЕРШПИЛЬ®

Федершпиль - это приманки для обучения ловчих птиц в соколиной охоте, которая когда-то была популярна в Вахау. Названные так вина, с содержанием алкоголя 11,5 - 12,5% об., представляют собой золотую середину в стилистическом спектре вин Вахау. На этих винах часто указывается название виноградника как обозначение происхождения. Вина Федершпиль сочетают энергичность и характер и, благодаря своим деликатным ароматическим компонентам, являются идеальным сопровождением к еде.



СМАРАГД®

Крутые террасы Вахау с их стенами сухой кладки, выложенными природным камнем, предлагают различным существам естественную среду обитания - в том числе изумрудным ящерицам: им посвящен самый известный в мире бренд вин «Винеа Вахау». Виноградные гроздья для вин Смарагд, содержание алкоголя в которых от 12,5% об. и более, созревают в лучших виноградниках Вахау, подлежат позднему сбору и являются яркими, выразительными представителями своего терруара. Эти вина плотные, мощные, структурированные и способны к долгому созреванию.



ГЕОЛОГИЯ И ПОЧВЫ

Виноградники Вахау пустили свои корни на удивительном многообразии различных почв и залегающих под ними исходных пород. Здесь преобладают различные виды гнейсов, которые формировались под давлением и высокими температурами около 350 миллионов лет назад во время Герцинского орогенеза (или горообразования). В зависимости от степени метаморфоз также образовывались амфиболиты, что обычно происходит в соединении с гнейсами. Кроме того, древнее море Тетис, а позднее и Дунай благодаря седиментарным, осадочным отложениям повлияли на геологическое развитие региона. К тому же на протяжении более чем 10 000 лет накапливался лёсс, в основном на восточных склонах гор, и обеспечивал дополнительную составляющую в геологическом профиле Вахау. Почвы Вахау – это преимущественно выветрившиеся первичные гранитные породы, водопроницаемые и хорошо нагревающиеся. Однако, в частности, в виноградниках, расположенных на крутых склонах, виноградные лозы часто находят очень незначительный верхний почвенный слой. Поэтому для лучшего заглубления корней они используют трещинки слоистых пород. У подножий склонов эродированные отложения напротив гарантируют глубоко залегающие почвы, которые хорошо сохраняют воду и лучше снабжают лозы питательными веществами. Ближе к Дунаю преобладает плавучий грунт из песка и гравия, которые формируют идеальные условия для создания тонких вин Штайнфедер и деликатных фруктовых вин Федершпиль.





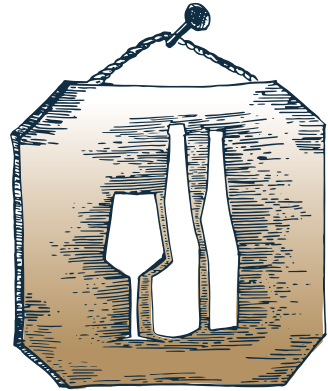
КЛИМАТ

Климатически Вахау находится на границе винодельческих областей. Только благодаря взаимодействию теплых паннонических воздушных масс, выравнивающего влияния Дуная, экспозиции склонов, на которых растут виноградники, и слегка нагреваемых песчаных почв можно добиться желаемой степени зрелости. Именно поэтому в Вахау сбор винограда проводится в основном позже, чем в других регионах, и часто в несколько этапов. Кроме того, имеется большая разница между дневными и ночными температурами, которая усиливается из-за охлаждающего влияния северного региона Вальдвиртель. Однако как бы трудно ни было справиться с метеорологическими условиями, именно они частично обуславливают уникальность и глубину ароматов вин Вахау.

СПОСОБНОСТЬ СОЗРЕВАНИЯ ИЗ ВАХАУ

Вина Вахау не только обладают удивительной способностью к созреванию - на протяжении многих лет и десятилетий они постоянно развивают новые органолептические нюансы и ароматы. Вначале часто фруктовые и экзотические ноты постепенно переходят в широкий спектр третичных ароматов - минеральные ноты все больше выходят на первый план. Особенно вина Смарагд требуют к себе терпения. И часто стоит «забыть» о них и оставить в подвале в течение одного или пары десятилетий (а может и более). Вина Федершпиль следует открывать на несколько лет раньше, но в идеале они также созревают на протяжении многих лет, не теряя при этом своей привлекательности. Вина Штайнфедер доставляют наибольшее удовольствие в первые два года после их розлива.





myWachau

Карта виноградников, почвенный профиль,
таверны «хойриге», рестораны

Факты Вахау

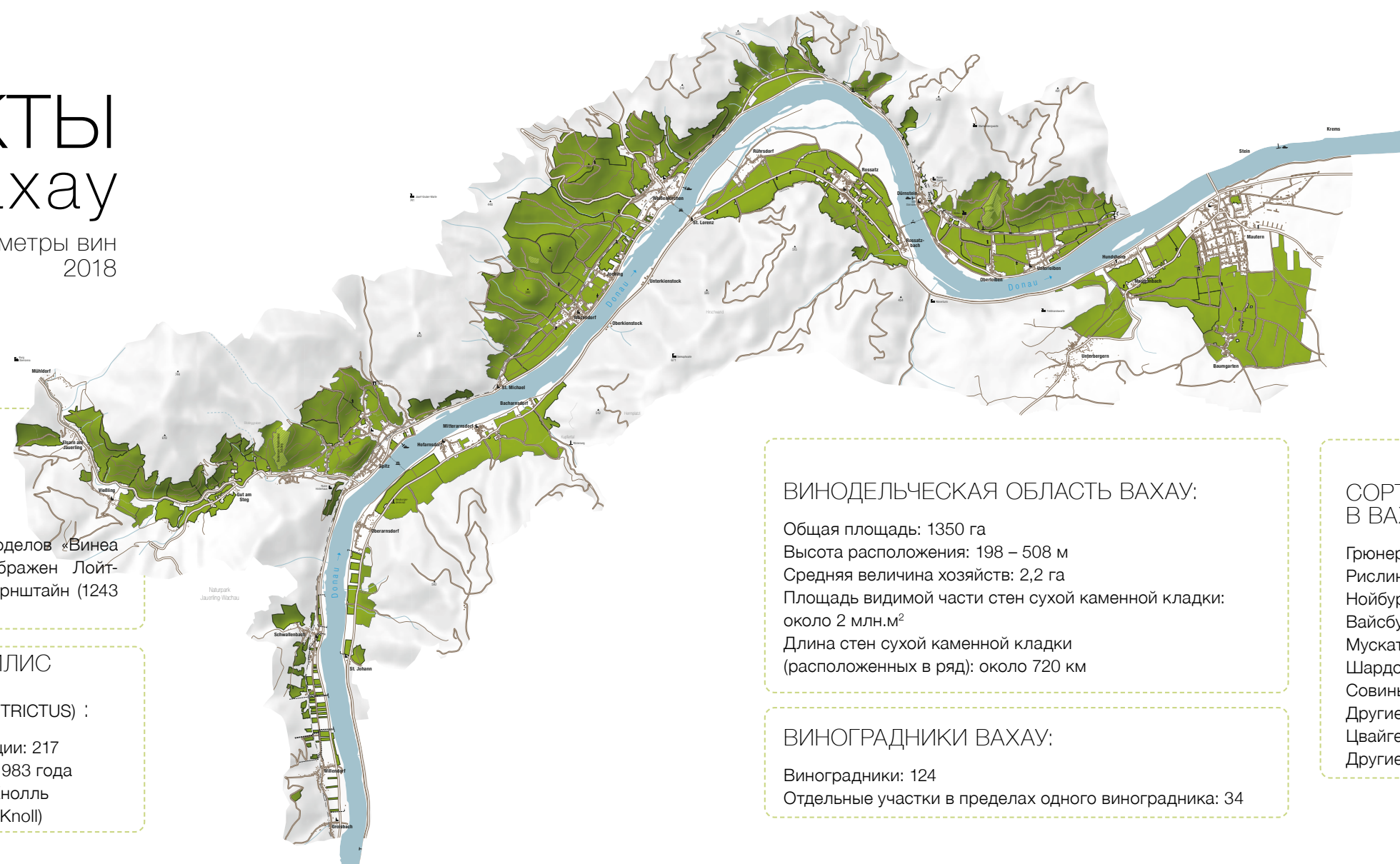
Параметры вин
2018



На печати Ассоциации виноделов «Винеа Вахау» («Vinea Wachau») изображен Лойтхольд I. фон Куэнринг - Дюрнштайн (1243 - 1312).

«ВИНЕА ВАХАУ НОБИЛИС
ДИСТРИКТУС»
(VINEA WACHAU NOBILIS DISTRICTUS) :

Количество членов ассоциации: 217
Дата основания: 17 августа 1983 года
Председатель: Эммерих Х. Кнолль
(Emmerich H. Knoll)



ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ ОБЛАСТЬ ВАХАУ:

Общая площадь: 1350 га
Высота расположения: 198 – 508 м
Средняя величина хозяйств: 2,2 га
Площадь видимой части стен сухой каменной кладки:
около 2 млн.м²
Длина стен сухой каменной кладки
(расположенных в ряд): около 720 км

ВИНОГРАДНИКИ ВАХАУ:

Виноградники: 124
Отдельные участки в пределах одного виноградника: 34

СОРТА ВИНОГРАДА В ВАХАУ:

Грюнер Вельтлинер: 57%
Рислинг: 17%
Нойбургер: 3%
Вайсбургундер: 2%
Мускателлер: 2%
Шардоне: 1%
Совиньон блан: 1%
Другие белые сорта винограда: 8%
Цвайгельт: 6%
Другие красные сорта винограда: 3%



WWW.VINEA-WACHAU.AT

ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ: РЕДАКТОР И ИЗДАТЕЛЬ: Vinea Wachau Nobilis Districtus, Schlossgasse 3, 3620 Spitz/Donau - office@vinea-wachau.at - www.vinea-wachau.at ТЕКСТ: Vinea Wachau, Andreas Essl ФОТОМАТЕРИАЛ: Monika Löff, Vinea Wachau ПОЧВЕННЫЙ ПРОФИЛЬ: Walter Fitz КАРТОГРАФИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ: Monika Löff, Antoine Guerin, anderdonau.at ГРАФИЧЕСКИЙ САЙТ: anderdonau.at