



Presseinformation:

## **Wachau präsentiert erste Smaragde im neuen DAC-System**

**Ab 1. Mai 2021 sind die ersten Smaragde des Jahrgangs 2020 erhältlich. Damit befinden sich alle drei Reifeklassen – Steinfeder, Federspiel, Smaragd – des Jahrgangs 2020 am Markt. Der Jahrgang zeichnet sich durch eine elegante, geradlinige Struktur aus. Sorten- und Lagentypizität sind bei mittlerem Gewicht und prägnanter Säure deutlich ausgeprägt. Besonders die Rieslinge bestechen durch Pikanz und Fruchtcharme, die Grünen Veltliner durch Präzision und Griffigkeit, ohne überbordende Kraft. Die Weine wirken bereits „fertig“ und haben guten Trinkfluss, lassen aber auch hohes Lagerpotential erwarten.**

(Wachau, am 27. April 2021) Die ersten Smaragde des Jahrganges 2020 kommen in den Handel. Ein Jahrgang, „mit dem wir sehr zufrieden sind, auch wenn das Jahr regionale Turbulenzen zeigte, die insgesamt ausgezeichnet gemeistert wurden“, kommentiert Emmerich H. Knoll, Obmann der Vinea Wachau Nobilis Districtus, kurz Vinea Wachau, den Jahrgang 2020.

Erstmals werden die Weine der Wachau im neuen DAC-System präsentiert. Dafür wurden wichtige Vinea Wachau Qualitätsstandards in das neue Herkunftssystem integriert. „Wachauer Wein darf ausschließlich aus handgelesenen Trauben aus der Wachau produziert werden. Auch die Verarbeitung und Abfüllung des Weines muss in der Wachau erfolgen, jede Nennung eines Orts- oder Riednamens ist nur innerhalb dieser DAC-Regelungen möglich“ unterstreicht Knoll. Für Orts- und Riedenweine gilt darüber hinaus das Verbot eines spürbaren Holzeinsatzes, sowie für Riedenweine – einmalig in Österreich – ein Aufzuckerungsverbot (siehe Info-Grafik).

### **Wachauer-Reifeklassen bleiben in allen Herkunftsebenen erhalten**

Die international etablierten Vinea Wachau-Reifeklassen bleiben erhalten. Sie sind in allen drei Herkunftsebenen möglich und geben dem Weinkonsumenten eine zusätzliche Orientierung über die Stilistik des Weines, sein Reifepotential und wozu der Wein am besten genossen werden kann.

Lediglich bei Smaragden aus der Burgunder-Gruppe, des Neuburgers und anderer Sorten fallen bisher verwendete Riednamen weg, da Riednamen im neuen DAC-System den beiden Leitsorten Grüner Veltliner und Riesling vorbehalten bleiben.

Das genaue Herkunfts- und Lagenbekenntnis blickt in der Wachau auf eine lange Tradition zurück. Es ist in diesem Gebiet bereits in den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts zu finden. „Die Ergänzung dieser Tradition mit der Etablierung unserer Reifeklassen sehen wir als ideales Bezeichnungs-Doppel. Wir präsentieren beide Informationen gleichwertig und schaffen somit klare Orientierung sowohl hinsichtlich Herkunft als auch Stilistik“, so der Vinea-Obmann.



## Vielschichtige Welt der Smaragde

Smaragdweine sind bereits ab einer mittleren Gewichtsklasse von 12,5 Prozent Alkohol möglich. „Damit ist das Feld der Smaragdweine weit. Es lässt vieles zu“, betont Knoll. Vom subtilen, schlanken, feingliedrigen Typus bis hin zu hochreifen, kraftvollen Weinen. Es liegt daher ganz im Ermessen des Winzers, mit welchem Stil er sich am wohlsten fühlt. „Oder wie sich der Ausdruck der Lage am besten zeigt“.

Lagenweine können in der Wachau unabhängig vom Alkoholgehalt produziert werden, auch im Federspielbereich. Die Wachau ist mit der Steiermark damit das einzige Weinbaugebiet, das keine Alkohol-Untergrenzen bei Lagenweinen vorgibt. Im Wachauer DAC-System ist zudem keine Reserve oder eine ähnliche Kategorie definiert, die in anderen Systemen vielfach ab 13 Prozent Alkohol beginnen.

Freude bereitet der Vinea Wachau die nunmehr DAC-abgesicherte Sortenvielfalt. So bildet das neue System anhand der Leitsorten die einzigartige Vielfalt der Wachauer Terroirs ab. Gleichzeitig lässt es Raum für die vielen, in mühsamer Handarbeit gewonnenen Weine anderer regionaler Sorten und lässt diese „nicht in den Hintergrund rücken, inklusive ihrer Smaragdauglichkeit“, betont Vinea-Obmann Knoll.

## Vinea Wachau als Solidargemeinschaft

Die geografische Einheit der Wachau verbunden mit den kompromißlosen Qualitätsversprechen der Vinea Wachau kann manchmal zu Herausforderung oder sogar zu Notlagen führen. Beispielsweise, wenn eine Wetterkatastrophe, ein lokaler Hagelschaden oder ein Frostereignis große Teile der Ernte vernichtet und aufgrund des Reglements keine Trauben aus anderen Gebieten zukaufte werden dürfen. „Dann halten wir Vinea Winzer zusammen“, erzählt Emmerich Knoll. So dürfen vom Unglück betroffene Winzer davon ausgehen, dass ihnen andere Wachauer Weinbauer Trauben solidarisch abtreten werden – damit auch sie diesen Jahrgang abfüllen können.

„Ähnlich verhält es sich mit der Entwicklung zukünftiger Projekte, die wir aktuell intensiv diskutieren. Wie auch immer unsere weiteren Schritte aussehen werden: Wir lassen niemanden zurück“, sagt Vinea-Obmann Emmerich H. Knoll. „Wir gehen den Weg gemeinsam. Denn wir wissen, dass wir den Herausforderungen des Terrassenweinbaus im Allgemeinen und der nachhaltigen Bewirtschaftung der großartigen Steillagen nur gemeinsam begegnen können. Wir sind als Gemeinschaft stark geworden und werden das auch in Zukunft sein“, so Knoll abschließend.

---

Die **Vinea Wachau Nobilis Districtus** (kurz: Vinea Wachau) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet und vertritt heute rund 200 Weinbaubetriebe der Wachau. Der Name geht auf das damalige Herzstück der Besitzungen von Leuthold I. von Kuenring (1243-1313) zurück, dem "obersten Schenk in Österreich".

Alle Vinea Wachau-Mitglieder verpflichten sich seit den 80er-Jahren zur Handlese der Trauben, die ausschließlich aus dem Weinbaugebiet der Wachau stammen dürfen. Der Wein darf nur in der Wachau gekeltert und abgefüllt werden. Bei einer Verwendung der Wachauer Kategorien **Steinfeder**®, **Federspiel**® und **Smaragd**® muss zudem auf Aufbesserung und den Einsatz von neuen Holzfässern verzichtet werden. Weiters sind diese Weine immer trocken ausgebaut. Die geschützten Marken der Vinea Wachau geben Weinliebhabern eine stilistisch-natürliche



Orientierung in drei Gewichtsklassen: Steinfeder bis max. 11,5 % vol., Federspiel 11,5 bis 12,5 % vol., Smaragd ab 12,5 % vol. Weitere Informationen unter: [www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)

---

**Rückfragehinweis**

Mag. Johannes Martschin, Martschin & Partner GmbH, Strategische Kommunikationsberatung, Döblergasse 4, Top 6, 1070 Wien, Tel.: +43-1-409 77 20, DW 11, Mail: [martschin@martschin.com](mailto:martschin@martschin.com)