

Wachau DAC

Klarer Wegweiser durch das Weinbaugebiet

Mehr Transparenz, mehr Klarheit und das absolute Bekenntnis zur Herkunft, das sind die wichtigsten Vorteile des neuen DAC-Systems in der Wachau. Es wird für Konsumentinnen und Konsumenten ein wichtiger Wegweiser sein – zusätzlich zu den etablierten Vinea Wachau-Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd.

„Wachau DAC ermöglicht uns, die Buntheit der Wachau auf vielfältige Weise zu stärken und klar zu kommunizieren“, sagt DI Anton Bodenstein, Obmann des Regionalen Weinkomitees Wachau.

Die Herkunftspyramide Wachau

Künftig gliedern sich Wachauer Weine in Gebietsweine, Ortsweine und Riedenweine. Für alle gilt: 100 % Handlese. Wo Wachau draufsteht, ist Handwerk drin.

- **Gebietsweine** spiegeln die Vielfalt der Wachau wider und können aus 17 gebietstypischen Rebsorten gekeltert werden. Die Betriebe können Trauben aus dem gesamten Weinbaugebiet Wachau verwenden. Auch betreffend Stilistik sind die Betriebe beim Gebietswein freier, so ist zum Beispiel die Verwendung von neuen Barriquefässern für den Ausbau erlaubt.
- **Ortsweine** werden aus Trauben eines einzelnen Ortes gekeltert und haben keinen spürbaren Holzeinfluss. 22 Ortsnamen sind erlaubt, der entsprechende wird am Etikett vermerkt. Nur für die Wachau besonders typische Rebsorten dürfen in Verbindung mit einem Ortsnamen genutzt werden: Grüner Veltliner, Riesling, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon blanc oder Traminer.
- **Riedenweine** werden ausschließlich aus den Wachauer Leitsorten Grüner Veltliner und Riesling gekeltert. Weder spürbarer Holzeinfluss noch Anreicherung sind erlaubt. Jeder Riedenwein darf nur Trauben einer Riede beinhalten. In der Wachau sind insgesamt 157 Rieden definiert, die entsprechende ist am Etikett sichtbar. Betriebliche Marken oder Phantasiemarken dürfen bei Riedenweinen nicht verwendet werden.

Wegweiser durch die Vielfalt der Wachauer Weine

Während die Marken der Vinea Wachau Wegweiser durch die Weinstilistik sind – sie geben Information über den Lesezeitpunkt und damit über den Charakter der Weine – ist DAC ein Wegweiser durch die Herkunftsregion. Wachau DAC ist ein lückenloses Herkunfts-konzept, das bis dato beispiellos in Österreich ist. „Es rückt die Herkunft vollends in den Mittelpunkt. Wachau DAC ist geographischer Herkunftsschutz bis in die kleinste Einheit: die Riede“, sagt DI Anton Bodenstein. Der Konsument profitiert von mehr Transparenz und Herkunftswahrheit. Voraus geht dem DAC-System ein detaillierter Prozess, in dem die Rieden der Wachau nachvollziehbar definiert und alle Rieden-namen dokumentiert wurden.

Ein Detail am Rande: Auf jedem Riedenwein ist der Begriff „Ried“ anzuführen. Gleichbedeutend mit dem der „Lage“, wird die gemeinsame Verwendung die Wachauer Riedenweine am internationalen Markt stärken, zugleich eine Portion österreichischen Charme versprühen.

Auch die Stärkung der Wachauer Orte als Marken ist ein Vorteil von DAC. Hier knüpft die Wachau an ihre Wurzeln an: Bis in die 60er Jahre waren Begriffe wie „Spitzer“ oder „Loibner“ durchaus üblich für Weine aus diesen Ortschaften.

Wachau: Handarbeit pur

Sobald „Wachau“ am Etikett steht, ist 100 % Handlese drin. Alle Trauben im Weinbaugebiet Wachau müssen mit der Hand gelesen werden – auch jene, wo ein Einsatz einer Lesemaschine möglich wäre. Je höher man in der DAC-Pyramide klettert, desto strenger werden die ergänzenden Anforderungen.

Mehr Wertschöpfung in der Region

Sobald Wachau DAC am Etikett steht, gilt auch diese Regel: Die Trauben müssen im Weinbaugebiet Wachau wachsen *und* verarbeitet werden. Der Konsument kann die Herkunft des Weines klar nachvollziehen. Die Wertschöpfung findet direkt in der Region statt. Einzige Ausnahme: Die Verarbeitung der Trauben aus der Wachau ist in den angrenzenden Weinbaugebieten Kremstal und Traisental unter genau definierten Auflagen erlaubt.

Weitere Informationen und Kontakt:

Regionales Weinkomitee Wachau
Schlossgasse 3
A-3620 Spitz an der Donau

T +43 (2713) 30000-12
F +43 (2713) 30000-40
M + 43 (676) 3431866
office@ik-wachau.at