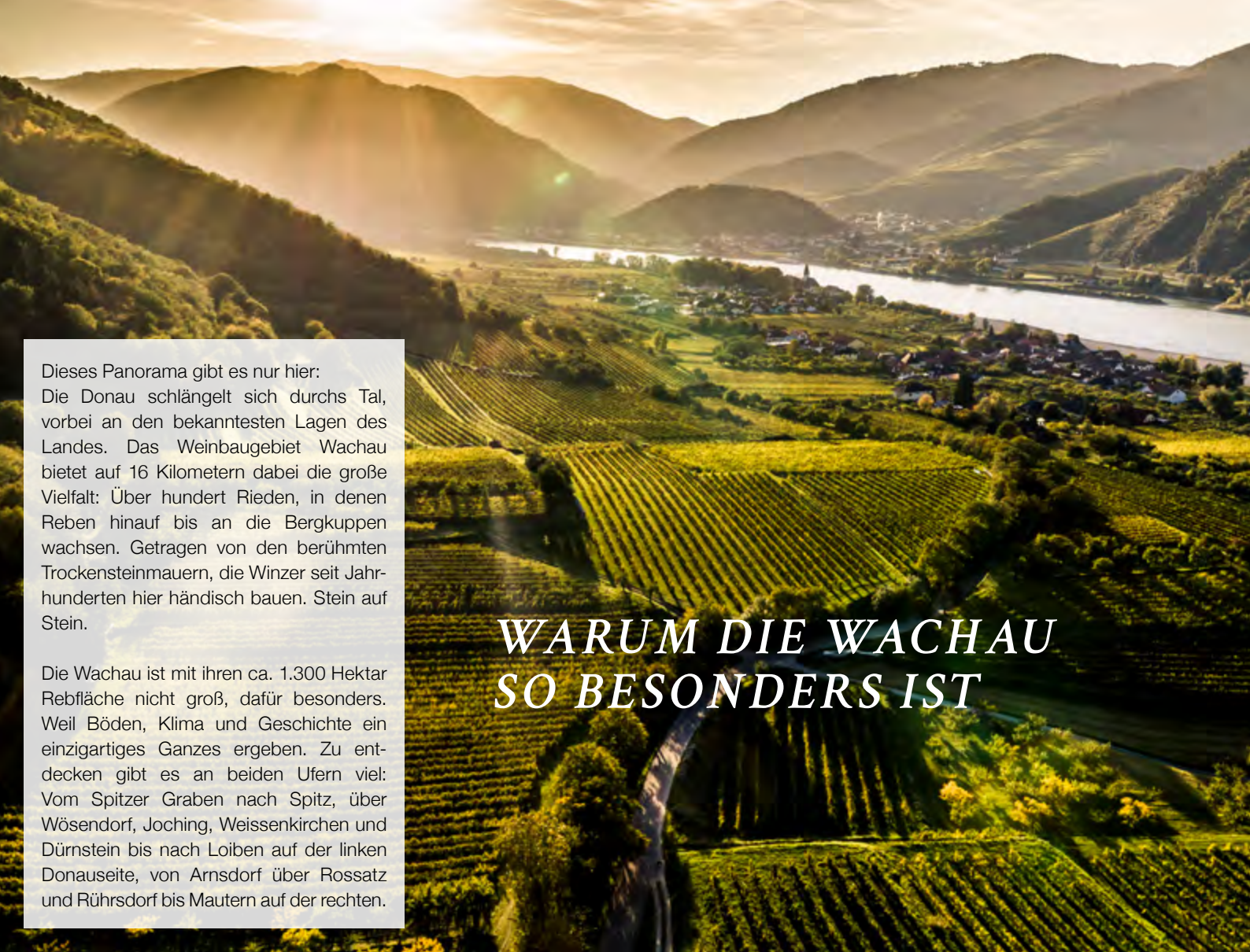




DAS WEINBAUGEBIET WACHAU



Handwerk über Generationen.
Weine für Generationen.



Dieses Panorama gibt es nur hier:

Die Donau schlängelt sich durchs Tal, vorbei an den bekanntesten Lagen des Landes. Das Weinbaugebiet Wachau bietet auf 16 Kilometern dabei die große Vielfalt: Über hundert Rieden, in denen Reben hinauf bis an die Bergkuppen wachsen. Getragen von den berühmten Trockensteinmauern, die Winzer seit Jahrhunderten hier händisch bauen. Stein auf Stein.

Die Wachau ist mit ihren ca. 1.300 Hektar Rebfläche nicht groß, dafür besonders. Weil Böden, Klima und Geschichte ein einzigartiges Ganzes ergeben. Zu entdecken gibt es an beiden Ufern viel: Vom Spitzer Graben nach Spitz, über Wösendorf, Joching, Weissenkirchen und Dürnstein bis nach Loiben auf der linken Donauseite, von Arnsdorf über Rossatz und Rührsdorf bis Mautern auf der rechten.

WARUM DIE WACHAU SO BESONDERS IST



HERKUNFT: WIE WACHAUER FAMILIEN DEN WEINBAU PRÄGEN

Die Wachau – das bedeutet über 180 Weingüter, vereint in einem Verein: der Vinea Wachau. Die meisten davon sind Familienbetriebe. Denken in Generationen liegt in unserer DNA. Das gemeinsame Ziel bleibt seit Jahrzehnten konstant: Wir verknüpfen die Herkunft Wachau mit dem allerhöchsten Qualitätsanspruch. Deshalb verpflichten wir uns zur Handlese und zur nachhaltigen Produktion.

WACHAU.
ZU HUNDERT PROZENT.

In jeder Flasche, auf der Wachau steht, ist Wachau drin. Das gilt für die Trauben genauso wie für die Verarbeitung – auch die passiert innerhalb des Weinbaugebiets. Neben der gesetzlichen Herkunftsgarantie Wachau DAC geben die drei Weinstile Steinfeder, Federspiel und Smaragd Auskunft über Traubenreife und Komplexität der Weine. Je nach Lage, Boden und Handschrift des Winzers oder der Winzerin gibt es verschiedene Welten zu entdecken – verbunden durch ein gemeinsames Fundament: die Vinea Wachau.



WO HANDWERK SCHON IMMER ZEITGEMÄSS IST

Heute kann man im Weinbau fast alles mechanisieren. Nicht so in den Steilterrassen der Wachau, wo großer Wein immer noch durch Handwerk im wahrsten Sinn des Wortes entsteht. Die Handlese ist dabei für alle Vinea-Betriebe verpflichtend. Nicht nur in den Steilterrassen, die rund ums Jahr den vollen Einsatz fordern. Seit über 40 Jahren folgen wir diesem Grundsatz – und sind damit zeitgemäßer denn je.

WAS HIER SO ALLES WÄCHST!

Der Boden ist unser Fundament – und das von künftigen Generationen. Deshalb gehen wir sorgfältig damit um. Zum Beispiel durch den Einsatz von Begrünungen oder die Pflege der Trockenrasen und der Trockensteinmauern. Sie sind wichtige Lebensräume für teils sehr seltene Pflanzen und Tiere. Da sind wir als Winzerinnen und Winzer auch ein bisschen stolz, dass wir zur Artenvielfalt beitragen können.

Einen wichtigen gemeinsamen Schritt setzen wir mit Nachhaltig Wachau. Dieses Projekt betrachtet den Weinbau aus ganzheitlicher Perspektive – ökologisch, ökonomisch und sozial. Das passt zum Denken in Generationen, das in der kleinstrukturierten Wachau fest verankert ist. Deshalb setzen wir als erstes Weinbaugebiet die Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ gemeinschaftlich um – weil man zusammen mehr erreicht. Das beweist die Vinea Wachau schon seit ihrer Gründung im Jahr 1983.

DREI STILISTIKEN: ALLES KLAR!

Steinfeder. Federspiel. Smaragd. Drei Wein-Stilistiken von Weltruf, die das einzigartige Geschmacksprofil und die Vielfalt der Wachau abbilden. Sie bieten klare Orientierung anhand der Reife und Komplexität der Weine. Alle drei eint, dass die Weine stets weiß, trocken und ohne Holzeinsatz ausgebaut sind.

STEINFEDER®

Steinfeder®

Duftig und leicht. Weine mit der Bezeichnung Steinfeder bereiten frischen, puren Trinkgenuss bis zu 11,5% Vol. Ihr Name leitet sich vom Steinfeder-Gras ab, das in den felsigen Steiltterrassen der Wachau wächst. Es ist federleicht – wie die Weine auch.



FEDERSPIEL®

Nuancenreich und charakterstark. Federspiel-Weine zeigen alle Facetten ihrer besonderen Herkunft. Stets in der Balance zwischen Eleganz und Tiefe sind sie vielseitig einsetzbar und mit maximal 12,5% Vol. ideale Speisenbegleiter. Die Bezeichnung geht auf die Falkenjagd zurück: mit dem „Federspiel“ wurden die Falken zurückgeholt.



SMARAGD®

Komplex und langlebig. Die Trauben für Smaragd-Weine bleiben länger am Rebstock. Sie sind die Grundlage für besonders vielschichtige, strukturierte und kräftigere Weine ohne Holzeinfluss ab 12,5% Vol. Ihr Reifepotential ist vielversprechend. Die landschaftsprägenden Trockensteinmauern der Wachau sind Lebensraum ihres Namensgebers, der prächtigen Smaragd-Eidechse.

DIE KOMPLEXE GEOLOGIE UND EINE EINFACHE REGEL

Wachau heißt Vielfalt – auch unter der Erde. Ortho- und Paragneis, Amphibolit, Lössanwehungen: Oft findet man innerhalb einer Lage unterschiedliche Bodenformationen. Am anschaulichsten werden diese anhand von Bodenprofile dargestellt, die es von den allermeisten Wachauer Lagen gibt.

Die Weingärten der Wachau kann man grob in drei Gruppen einteilen: jene im Steilhang, am Bergfuß und in den ebenen Flächen. Während in den meist seichtgründigen, kargen Terrassenlagen der Riesling mit seiner Widerstandsfähigkeit glänzt, findet Grüner Veltliner auf Lössanwehungen am Hangfuß oder in den sandigeren Böden in Donaunähe mit besserer Wasser- und Nährstoffversorgung ideale Bedingungen vor.



WIE DAS KLIMA UNSERE ARBEIT PRÄGT

Warum die Trauben in Loiben früher reif sind als die im Spitzer Graben? Weil in der Wachau das warme, pannonische Klima aus dem Osten und das kühle kontinentale Klima aus dem Nordwesten aufeinandertreffen. Je nach Lage ergibt das unterschiedliche Mikroklimata – und damit verschiedene Reifeverläufe.

Auch die Donau ist ein wichtiger Faktor – sie reguliert die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit. Über Seitentäler und Gräben fließt besonders nachts die kalte Luft aus dem nördlich gelegenen Waldviertel ins Donautal ein. Am rechten Donauufer sorgt der Dunkelsteinerwald für diesen Cool-Climate-Effekt. Zusammen ergibt das große Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht. Und die bringen viel Frische, Spannung und Komplexität für die Weine.

WO MAN WACHAUER WEIN AM BESTEN ERLEBT

Natürlich direkt am Weingut! Viele Betriebe öffnen ihre Tore regelmäßig für Verkostungen und Ab-Hof-Verkauf – den Überblick gibt es in der App myWachau oder auf www.vinea-wachau.at

Wer in der Wachau ist, sollte auf jedem Fall zum Heurigen. Welche unserer Mitgliedsbetriebe aus'gesteckt haben, finden Sie auch in der App oder online. G'selchtes, Liptauer & Wachauer Label – bestellen Sie auf jeden Fall eine Jause zum Wein. Und einen Marillenkuchen als süße Draufgabe, falls gerade Saison ist ...

WACHAU IM ÜBERBLICK

Hintergrundinformationen zum Handwerk.

WACHAU^{DAC}

Steht Vinea Wachau oder Wachau^{DAC} auf einer Flasche Wein, können Sie sicher sein: Die Trauben sind in der Wachau gewachsen, wurden ausschließlich mit der Hand gelesen, hier verarbeitet und abgefüllt. Ein wichtiger Wegweiser – zusätzlich zu den etablierten Vinea Wachau-Stilrichtungen Steinfeder, Federspiel und Smaragd.

DIE HERKUNFTSPYRAMIDE

Seit dem Jahrgang 2020 werden Wachauer Weine in Gebietsweine, Ortsweine und Riedenweine unterteilt. Für alle gilt: 100 % Handlese. Wo Wachau draufsteht, ist Handwerk drin.



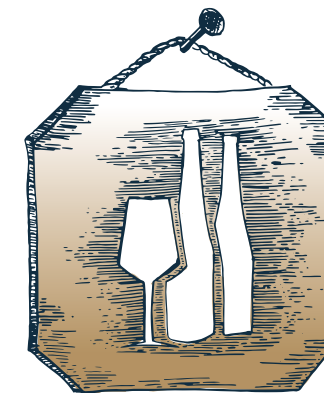
WEINBAUGEBIET WACHAU:

Gesamtfläche: 1300 ha
Rieden: 117
Subrieden: 38
Höhenlage: 198 – 508 m
durchschnittliche Betriebsgröße: 2,2 ha
Sichtbare Fläche Trockensteinmauern: Ca. 2 Mio. m²
Länge der Trockensteinmauern aneinandergereiht: Ca. 720 km

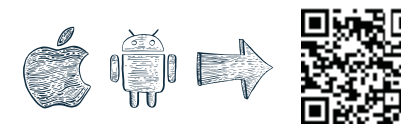
VINEA WACHAU NOBILIS DISTRICTUS:



Das Vereinssiegel von Vinea Wachau zeigt
Leuthold I. von Kuenring - Dürnstein (1243 - 1312).
Gründung: 17. August 1983



myWachau
Riedenkarte, Bodenprofile, Heurige, Restaurants



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, Pamela Schmatz FOTOS: Robert Herbst, Pamela Schmatz, Martina Siebenhandl, Vinea Wachau BODENPROFILE: Walter Fitz KARTENMATERIAL: Antoine Guerin, anderdonau.at GRAFIK & LAYOUT: anderdonau.at