

40 WEINE

Kostnotiz

GRÜNER VELLTINER

- Pfarrte Weißenkirchen:** GV Smaragd, 2005
Holzappel Karl: GV Smaragd Achleiten 2005
Hutter Friedrich, Silberbichlerhof: GV Smaragd Ripartum 2005
Lagler Karl: GV Smaragd Steinborz 2005
Pichler Rudi: GV Smaragd Kollnitz 2005
Stierschneider Karl, Kartäuserhof: GV Smaragd Achleiten 2005
Schmelz Johann: GV Smaragd Pichl Point 2005
Knoll Emmerich: GV Smaragd Loibenberg 2005
Pichler Franz und Maria: GV Smaragd Kollnitz 2005
Hirtzberger Franz: GV Smaragd Homvogl 2005
Pichler F. X.: GV Smaragd Loibner Berg 2005
Alzinger Leo: GV Smaragd Steinertal 2004
Freie Weingärtner Wachau: GV Smaragd Achleiten 2004
Jamek: GV Smaragd Achleiten 2004
Sigrl Heinz: GV Smaragd Steiger 2004
Donabaum Johann: GV Smaragd Spitzer Point 2004
Mittelbach Franz, Tegernseerhof: GV Höhereck 2004
Machernndl Erich: GV Smaragd Kollnitz 2004
Prager Gv: Smaragd Achleiten 2004
Jäger Roman: GV Smaragd Achleiten 2003
- RIESLING**
- Pfarrte Weißenkirchen:**
R Smaragd 2005
Sigrl Heinz: R Smaragd Kimberg 2005
Machernndl Erich: R Smaragd Kollnitz 2005
Prager: R Smaragd Achleiten 2005
Alzinger Leo: R Smaragd Steinertal 2005
Donabaum Johann: R Smaragd Setzberg 2005
Freie Weingärtner Wachau: R Smaragd Achleiten 2005
Jäger Roman: R Smaragd Steinhriegl 2005
Mittelbach Franz, Tegernseerhof: R Kellerberg 2005
Jamek: R Smaragd Klaus 2005
Hutter Friedrich, Silberbichlerhof: R Smaragd Loibenberg 2004
Schmelz Johann: R Smaragd Dümsteiner Freiheit 2004
Stierschneider Karl, Kartäuserhof: R Smaragd Achleiten 2004
Hirtzberger Franz: R Smaragd Hochran 2004
Pichler Rudi: R Smaragd Achleiten 2004
Pichler F.X.: R Smaragd Steinertal 2004
Knoll Emmerich: R Smaragd Schütt 2003
Lagler Karl: R Smaragd Tausendeimerberg 2003
Pichler Franz und Maria: R Smaragd Harzenleiten 2003
Holzappel Karl: R Smaragd Vorderseiber 2003

DIE WINZER

- Alzinger Leo/Unterloiben Donabaum Johann/Spitz Freie Weingärtner Wachau/ Dümstein**
Pfarrte Weißenkirchen/Dümstein Hirtzberger Franz/Spitz Holzappel Karl/Weißenkirchen Hutter Friedrich/Maatern Jäger Roman/Weißenkirchen Jamek/Weißenkirchen Knoll Emmerich /Unterloiben Lagler Karl/Spitz
Machernndl Erich /Wösendorf Mittelbach Franz/Unterloiben Pichler F. X./Unterloiben Pichler Franz&Maria/Wösendorf Pichler Rudi/Wösendorf Prager/Weißenkirchen Schmelz Johann/oching Sigrl Heinz/Rossatz Stierschneider Karl/Weißenkirchen



Der Fruchtansatz ist äußerst bescheiden, die geschmackliche Dichte enorm. Speziell in der Berglage reifen die Weine zu den besten der Welt. Bis auf 450 Meter liegen die schmalen Terrassen über der Donau. Foto: FWG/Rhna

DIE WACHAUER SMARAGDE

Große Weine auf dem Prüfstand

Rare Grüne Veltliner und Rieslinge von 2003, außergewöhnliche Grüne Veltliner 2004 und Welversprechendes von 2005. Die besten Wachauer Weine wurden vor kurzem verkostet.

Wachauer Weine sind Graten – und deshalb rare Objekte der Begierde. Der Kenner füllt den Keller besser heute als morgen.

Es gibt kaum einen idyllischeren Ort für eine Verkostung als das Kellerschlössl der Freien Weingärtner Wachau in Dümstein. Der Prachtbau des Barockbaumeisters Jakob Prandtauer liegt inmitten der Weinberge, umringt von Rieslingen und Grünen Veltlinern. In kleiner, aber prominent besetzter Runde stand die Weltpitze auf dem Prüfstand, unter anderem nahmen die Winzerpersönlichkeiten und Vinea Wachau-Obmänner Franz Hirtzberger und Emmerich Knoll an dem Verkostungs-Event teil.

Hauptaugenmerk bei der Verkostung der jeweils 20 Grünen Veltliner Smaragd und der 20 Riesling Smaragd lag auf dem Jahrgang 2005, der nach einem Jahr wohl seine erste Blütezeit erlebt. Warum? Gerade der Jahrgang 2005 entwickelte sich in der Wachau sehr langsam. Insbesondere die Rieslinge zeigten sich noch im Frühjahr und Sommer sehr verschlossen, was übrigens eine generelle Besonderheit bei den Wachauer Smaragden ist. Sie sind rar und heiß begehrt, meist rasch ausverkauft – und ebenso schnell ausgetrunken. Schade, denn gerade diesen opulenten Weinen sollte man doch Zeit geben, wobei mit „man“ in erster Linie die Gastronomie gemeint ist.

Nur in einigen wenigen Lokalen wird man heute noch zum Beispiel einen Grünen Veltliner Smaragd Achleiten vom Weingut Prager finden. Umso größer aber das Vergnügen für den glücklichen Finder, denn dieser Spitzwein präsentiert sich bei der Verkostung in Dümstein von prachtvoller Eleganz.

Eine ganz besondere Freude machten die 2003er Rieslinge Smaragd aus der Verkostungsreihe: Überlegend zeigten sich der Riesling Smaragd Schütt von Emmerich Knoll, der Riesling Smaragd Tausendeimerberg von Karl Lagler und der Riesling Smaragd Harzenleiten von Franz und Maria Pichler. Auch sie gibt es in erster Linie nur noch im gut sortierten Privatkeller.

Zum Niederknien gut

Unter den 2004ern befand sich eines der Highlights dieser exklusiven Spezialverkostung: der Grüne Veltliner Smaragd Spitzer Point von Johann Donabaum. Er erwies sich als ein wahres Feuerwerk an Kraft und Exotik. Was soll man sagen: schöner Duft nach Grapefruit, voll, stoffig und witzig am Gaumen. Wirklich ein Wein zum Niederknien. Und so ist es auch kein Wunder, dass der renommierte Wine Spectator diesem Wein 92 Punkte verliehen hat und Johann Donabaum in einem Atemzug mit F. X. Pichler als Ausnahmewinzer der Wachau nennt.

Ebenfalls großartige Weine dürfen sich der Grüne Veltliner Smaragd Steinertal 2004 von Leo Alzinger und der Grüne Veltliner Smaragd Steiger von Heinz Sigrl nennen.

In der Kategorie des Riesling Smaragd 2004 überzeugt allen voran der Achleiten von Rudi Pichler: Es ist geprägt von einem feinen Duft nach Pfirsich und Maracuja, ist sehr fein und mineralisch am Gaumen und bietet dann schöne Pfirsichtöne im Abgang. Der Wein ist äußerst elegant und nicht so restzuckerdominiert wie viele seiner Jahrgangskollegen.

Apropos Ried Achleiten: Ein Rufzeichen hat sich auch der Smaragd Achleiten 2004 vom Kartäuserhof des Karl Stierschneider verdient. Er weist ein sehr markantes Bouquet auf, besticht mit einem Duft nach reifen Marillen, ist sehr dicht am Gaumen, fruchtig und lange anhaltend im Abgang. Fazit: sehr tolle Stilistik.

Der Dritte im Bunde der besten Smaragd-Rieslinge 2004 ist der Hochrein von Franz Hirtzberger. Er duftet nach Pfirsich und Orangenesten, ist sehr reif und dicht am Gaumen. Wie auch für die beiden anderen Weine gilt hier: Das Lagerpotenzial ist noch bei weitem nicht ausgeschöpft.

Enormes Potenzial

Ein noch uneinheitliches Bild präsentieren die einjährigen Smaragd-Fohlen – speziell bei den Grünen Veltlinern Smaragd 2005. Denn die echten Granaten, wie etwa der Loibner Berg von F. X. Pichler, zeigen sich noch sehr verschlossen: in der Nase ein Hauch von Grapefruit, sehr mineralisch, leichtes Pfefferl, aber am Gaumen noch nicht voll da. Mit Sicherheit aber ein großer Wein.

Bereits etwas zugänglicher scheint der Smaragd Homvogl von Franz Hirtzberger, den man jetzt schon als überragend bezeichnen darf. Obwohl Grüne Veltliner kaum mit Steinobst-Duft verbunden werden, duftet dieser nach Pfirsich und Marille – tolles Mundgefühl, leichter Cayennepfeffer am Gaumen und sehr lange am Abgang. Es ist kaum vorstellbar, dass der 2006er noch besser werden soll.

Besondere Erwähnung verdienen natürlich auch der Grüne Veltliner Smaragd Kollnitz, der Pichl Point von Johann Schmelz und der noch sehr verhaltene Loibenberg von Emmerich Knoll.

Die Smaragd-Rieslinge 2005 beeindrucken durch die Bank: Allen voran der Riesling Smaragd Ried

Klaus vom Weingut Josef Jamek. In der Nase überzeugt ein sehr intensives, mineralisches Pfirsicharoma, er ist sehr kräftig und hinterlässt eine Kräuternote am Gaumen. Er sollte in Anbetracht von 14 Prozent Alkohol und 6,1 Gramm Restzucker doch noch etwas Zeit zum Reifen bekommen. Außerst spannend: der Achleiten vom Weingut Prager, ein Wein voller Finesse. Feiner Pfirsichduft paart sich mit Orangenesten-Noten, er ist dicht am Gaumen und sehr lange anhaltend, trotzdem mineralisch und leichtfüßig. Er verfügt ebenfalls noch über sehr gutes Lagerpotenzial.

Und wieder ganz stark erwies sich Johann Donabaum mit seinem Setzberg, der mit extrem exotischer Frucht – Mango und Maracuja – besticht. Sehr fein und mineralisch am Gaumen, sehr klar und feingliedrig, trotz seines relativ hohen Restzuckers. Imposant zeigten sich auch der Achleiten der Freien Weingärtner Wachau und der Steinertal von Leo Alzinger.

VINEA WACHAU

Mitglieder: Derzeit an die 200. Damit kontrolliert Vinea Wachau über 85 % der Rebfläche in der Wachau.
Verpflichtung: Die Vereinigung der Wachauer Weingärtner verpflichtet sich zum Schutz der Weine, das gesetzlich abgegrenzten Anbaugebietes und zur Förderung ihrer Qualität und ihres Ansehens in aller Welt.
Mikroklima & Boden: Pannonsches Klima trifft auf kühlere, feuchtere und sauerstoffreichere Luftmassen aus dem Norden. Auf den Bergterrassen (bis 450 m) finden sich verwiterte Urgesteinsböden, talabwärts stellenweise kleine Lössinseln, unten leichte, sandige Böden.
Kontakt: Vinea Wachau Schlossgasse 3, A-3620 Spitz/Donau T 02713/30 000-12, Fax DW 40 office@vinea-wachau.at www.vinea-wachau.at

WELTKULTURERBE WACHAU

Ein Gesamtkunstwerk auf 36 Kilometern

Prächtige Barockstifte thronen über der Donau. Romantische Winzerhöfe und Schlössl liegen zu Füßen von Spitzenlagen. Natur und Kultur gehen die perfekte Symbiose ein.

Wo Spitzenwein wächst, blühen Kunst und Kultur. Die Wachau ist der beste Beweis dafür.

Vor sechs Jahren wurde die Wachau zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt, ein längst fälliger Schritt, dieses 36 Kilometer lange Gesamtkunstwerk entsprechend zu würdigen. Wie Perlen aufgefädelt liegen hier entlang der Donau idyllische Orte am Fuße von Weinterrassen, auf denen Wein gedeiht, der an der absoluten Welspitze mitspielt. Intakte, uralte Ortskerne zeugen von jahrhundertelanger Blüte dieser reichen Kulturlandschaft.

Burgen und Schlösser

Hoch über der Donau thront die Burgruine Aggstein, die eine richtige Raubritterburg verkörpert. Von den rauen Sitten zeugt noch das „Rosengartlein“ – der berüchtigte Jörg Scheck vom Wald setzte Gefangene hier auf dem besagten Felsvorsprung aus. Heute gibt es auf der Burgruine spannende Führungen, Veranstaltungen und Feste. Ganz anders der Eindruck von Schloss Arstetten oder dem nahen Schloss Grafenegg: romantisch, ganz anders im Advent.

Stifte und Kirchen

Dominante Stellung in der Wachau haben Stifte und Kirchen. Den Eingang zu dem Landschaftsjuwel markiert das Stift Melk, einer der bedeutendsten Barockbauten Österreichs. Melk ist seit über 900 Jahren geistliches und kulturelles Zentrum, seine volle Pracht zeigt der Bau

auf der Kaisersiege, im Marmorsaal und der Stiftsbibliothek. Im Kontrast zu den prächtigen Fresken eines Paul Troger oder eines Johann M. Rottenmayer steht das moderne Stiftsmuseum.

Das Benediktinerstift Göttweig am anderen Ende der Wachau ist ebenfalls ein prächtiger barocker Bau, er wurde nach den Plänen von Johann Lucas von Hildebrandt errichtet. Besucher staunen hier über das Museum im Kaisertrakt, die Stiftskirche und die Krypta.

Ins Auge sticht die Kirche des ehemaligen Augustiner-Chorherrenstiftes in Dürnstein – nicht zuletzt wegen der hellblau-weißen Fassade des Turmes. In ihrem Inneren birgt sie ein Unikat: einen frei drehbaren Tabernakel des Hochaltars, mit 44 Szenen aus dem Leben Jesu.

Die Wachau aus kulturenschichtlicher Perspektive zu betrachten, heißt eine Jahrtausende lange Zeitreise anzutreten. Das beweist allein schon ein sensatöner prähistorischer Fund: In den Lössterrassen oberhalb von Willendorf wurde eine urzeitliche Statuette ausgegraben – die berühmte Venus.



Barock trifft Weinberg: prototypisch für die Wachau

Foto: Vinea Wachau

DER NEUE CODEX WACHAU: EIN STRENGES QUALITÄTSBEKENNTNIS

Qualitätswein aus der Wachau: die reinste Natur

Mit dem neuen „Codex Wachau“ widersetzen sich Vinea-Winzer der um sich greifenden Geschmacksmanipulation.

Natur statt Chemie: Der „Codex Wachau“ verbietet jede Manipulation von Trauben, Most und Wein.

Barrique-Geschmack durch billige Eichenhüps. Mehr Struktur Neue exotische Geschmacksrichtungen durch Spining Cone Column. In ethischen weinproduzierenden Nationen sind Manipulationen wie diese längst hoffähig. Nicht zuletzt, weil ein liberalisiertes EU-Gesetz der Weinindustrie Möglichkeiten öffnet.

Diese Entwicklung vom Wein als Naturprodukt zum Wein als designbares Getränk widerstrebt den Winzern der Vinea Wachau massiv. Aus diesem Grund beschlossen die rund 200 Mitglieder einen strengen Qualitäts-Codex zu proklamieren, um ihrem erfolgreichen Weg der absolut naturbelassenen Produktion in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd Nachdruck zu verleihen. Der neue „Codex Wachau“ ist zum einen ein strenger Auflagenkatalog vom Weingarten bis zur Vinifizierung im Weinkeller, zum anderen ein starkes Statement gegen Wein als künstliches Industrieprodukt. Allein die Liste der selbst auferlegten Verzichtsbirgt den Laien zum Staunen, welche Methoden mittlerweile in der Wein-Industrie angewandt werden könnten.

Strengstes Herkunftsprinzip

Die Mitglieder verpflichten sich, Wein ausschließlich aus der Wachau zu keltern und dort auch abzu-

füllen. Wachauer Qualitätswein darf nicht im Fass oder Tank außerhalb des Gebietes verkauft werden.

Keine Anreicherung

Die Winzer verzichten auf jede Art von Anreicherung. Das Reife-potenzial und der natürliche Zuckergehalt der Trauben sind allein bestimmend für die Qualität im Glas. Daraus ergibt sich die Kategorisierung in die drei Gewichtsklassen Steinfeder, Federspiel und Smaragd.

Keine Konzentrierung

Technische Verfahren wie zum Beispiel Vakuumdestillation, Umkehrmose oder Kryoextraktion sind Fremdworte für Vinea-Winzer. Der Codex untersagt jegliche Veränderung der natürlichen Zusammensetzung von Trauben, Most und Wein.

Keine Aromatisierung

Die natürlichen Aromen der Vinea-Weine dürfen nicht verfälscht werden. Holzchips oder Tanninpulver sind untersagt.

Keine Fraktionierung

Methoden wie etwa Spining Column (Schleuderkegelkolonne) – die Praxis, Wein in seine Bestandteile zu zerlegen und willkürlich wieder zusammenzusetzen – halten die Vinea-Winzer für einen echten Verrat an der Natur.

Natur und sonst nichts

Authentizität und Naturbelassenheit ist oberstes Gebot in den Ka-

Wein und Terrassen

So eindrucksvoll die Bausubstanz der Wachau ist, so unmittelbar ist sie mit dem Wein verbunden: romantische Schlösschen, Guts- und Winzerhöfe wie etwa das Kellerschlössl in Dürnstein – der Sitz der Freien Weingärtner Wachau, der prächtige Prandauerhof in Joching oder der Teisenhoferhof in Weißenkirchen, wo die Wachaufestspiele stattfinden. Aber auch die Anlage der Wein-terrassen zeugt von hoher Kulturtechnik: Die alten Mauern wurde in Trockenbauweise angelegt. Auf schmalen und mühsam zu bewirtschaftenden Streifen geliehen vorzugsweise Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller und Neuburger.

Wer das wahre Wesen der Wachau erleben will, kehrt nicht nur zur Verkostung ein, sondern betreibt Feldforschung: Schließlich liegen zwischen Maitem und St. Johann weltbeste Lagen. Winterliche Spaziergänge lohnen – allein schon der Aussicht wegen – auf den Loibenberg über Loiben, den Kellerberg bei Dürnstein, die Achleiten in Weißenkirchen, auf den Kollnitz in Joching, den Hochrain in Wösendorf und in Spitz auf den Singerriede, den Tausendelmerberg und den Apfont.

Advent und Romantik

Derzeit präsentiert sich die Wachau besonders stimmig: voll. Mit Weihnachtsmärkten, klassischen Konzerten, Adventsingen und Ausstellungen. Termine und Infos: www.donau.com

Bundesanstalt für Weinbau in Eissensstadt kontrolliert.

Die Vinea Wachau (Vinea Wachau Nobilis Districtus) wurde 1983 als Vereinigung der Wachauer Winthauer gegründet. Ihre Kategorisierung der Qualitätsweine nach Alkoholgewicht – Steinfeder, Federspiel und Smaragd – ist europaweit einzigartig. Besonders die Rieslinge und Grünen Veltliner genießen Weltruf.

Von den 260 österreichischen Weinen, die der weltbekannte Weinjournalist Robert M. Parker

Naturbelassene Qualität

SMARAGD UND CO.

Wachauer Qualitätsweine haben sich viel strengere Auflagen verordnet, als die gesetzliche Regelung vorsieht. Vinea Wachau teilt trockene Weißweine gemäß ihres natürlichen Alkoholgehaltes in drei Gewichtsklassen ein.

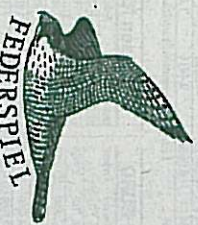
Steinfeder: Der leichteste Typus der Wachauer Spitzenweine mit fruchtigen Charme und einem Alkoholgehalt von maximal 11 % Vol. Der Name kommt vom typischen Steinfedergras, das auf den Terrassen der Wachauer Weinberge wächst und in seiner Struktur ebenso federleicht und duftig wie der namensgleiche Wein ist.

Federspiel: Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. Ein Federspiel weist ein Mostgewicht ab 17° KMW und einen Alkoholgehalt zwischen 11,5 % und 12, 5% Vol. auf. Der Name stammt von der Falkenjagd (das Zurückholen des Beizvogels). **Smaragd:** die Königsklasse der Wachauer Spitzengewächse. Die höchste Kategorie beginnt ab 12,5 % Vol. Alkohol und einem Mindestmostgewicht von 18,5° KMW. 1966 wurde dieser Begriff erstmals verwendet und steht heute für das Beste und Wertvollste aus der Wachau. Viele Smaragd-Weine zählen heute zu den internationalen „Monumenten“ und haben strenge Auflagen: Verschluss ausschließlich mit langen Naturkorken, Verkauf frühestens ab 1. Mai, Mindest-Mostgewicht und schließlich die natürliche Konzentration der Weine. Der Name Smaragd bezieht sich auf die seltene Smaragd-Eidechse, die sich gerne neben den Rebstöcken auf den Terrassen sonnt.

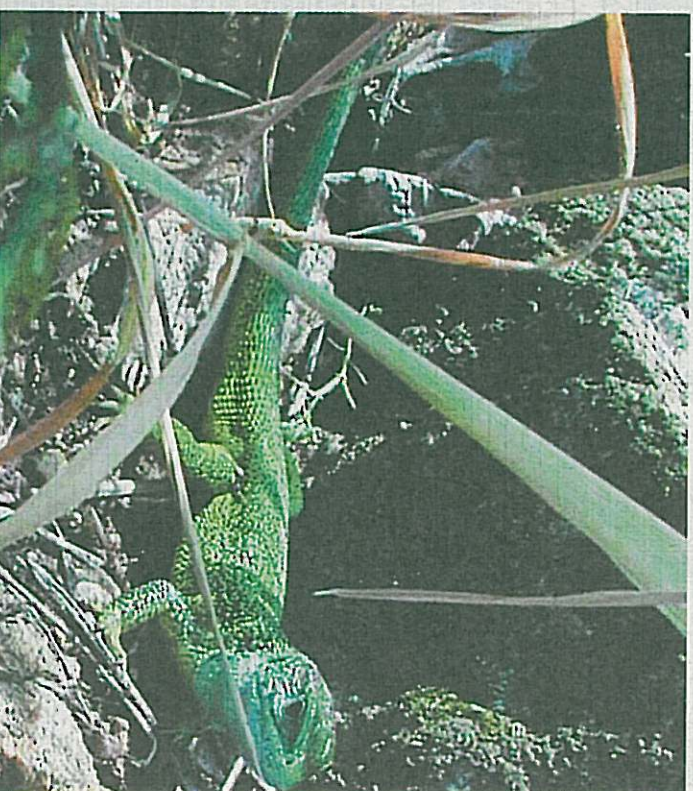
Jr. in sein Bewertungssystem aufgenommen hat, stammen mehr als ein Drittel von den Mitgliedsbetrieben der Vinea Wachau. Und viele davon erzielen eine unglaubliche Wertung, sie erreichen auf der Parker-Skala bis zu 97 Punkte.

Die Spitzenweine sind Resultat des Zusammenspiels des einzigartigen Donautal-Klimas, des Terroir der Terrassenhänge und des kompromisslosen Strebens nach unverfälschter, natürlicher Weinherstellung.

Steinfeder



FEDERSPIEL



Einzigartig: die drei Wein-Kategorien der Wachau

Creative: Vinea Wachau

Die seltenen Smaragd-Eidechsen wissen, was gut ist – sie sonnen sich in der Nähe der Weinreihen