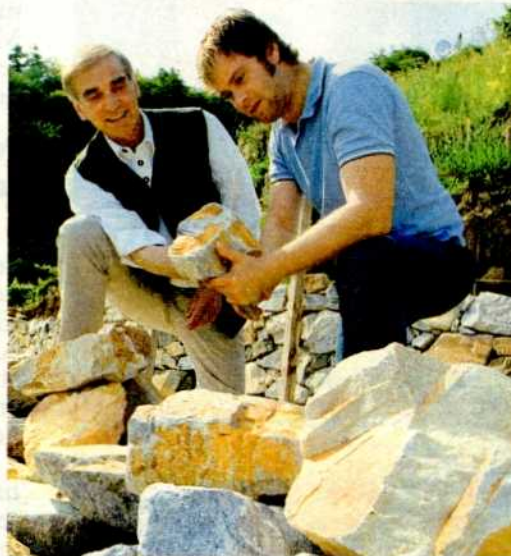


NATUR

Alles von Hand
gelesen, alles Natur.
Die Weine sind so
einzigartig wie die
Wachau. Liebevoll
werden auch die
uralten Steinterrassen
instand gehalten.



Fotos: Lois Lammerhuber, Günther Kargl (3)

Reiner Wein aus der Wachau

Das ist zweifellos die Königsklasse der Wachauer Weine“, sagt Hans Denk und schnalzt in seinem uralten Keller in Albrechtsberg anerkennend mit der Zunge. Vorsichtig nippt der Geistliche – als Weinpfarrer eine österreichweite Institution der Önologie – am Glas. Starwinzer Toni Bodenstern lässt ihn vom Smaragd kosten. Und der ist zweifelsohne das Beste und das Wertvollste, was die Wachau zu bieten hat. „Das soll auch so bleiben“, wirft Franz Hirtzberger, Obmann der „Vinea Wachau“ ein. Vor rund 20 Jahren wurde die „Vinea Wachau“ gegründet. Als Vereinigung der Wachauer Weingärtner, die ausschließlich Tröpferln aus ihren gesetzlich abgegrenzten Anbaugebieten keltern und sich kompromisslos zu Qualität, Ursprung und vor allem Reinheit bereit erklären. Doch jetzt stehen die 200 Wachauer Winzer und all ihre Berufskollegen in den rotweißbroten Rieden vor der vielleicht größten Herausforderung in 2000

**Tapfer kämpfen 200
Wachauer Winzer gegen die
mächtige Brüsseler
Agrarbürokratie, die jetzt
US-Weine aus dem
Chemielabor zulässt. Mit der
„Charta des reinen Weines“
bieten sie der EU die Stirn.**

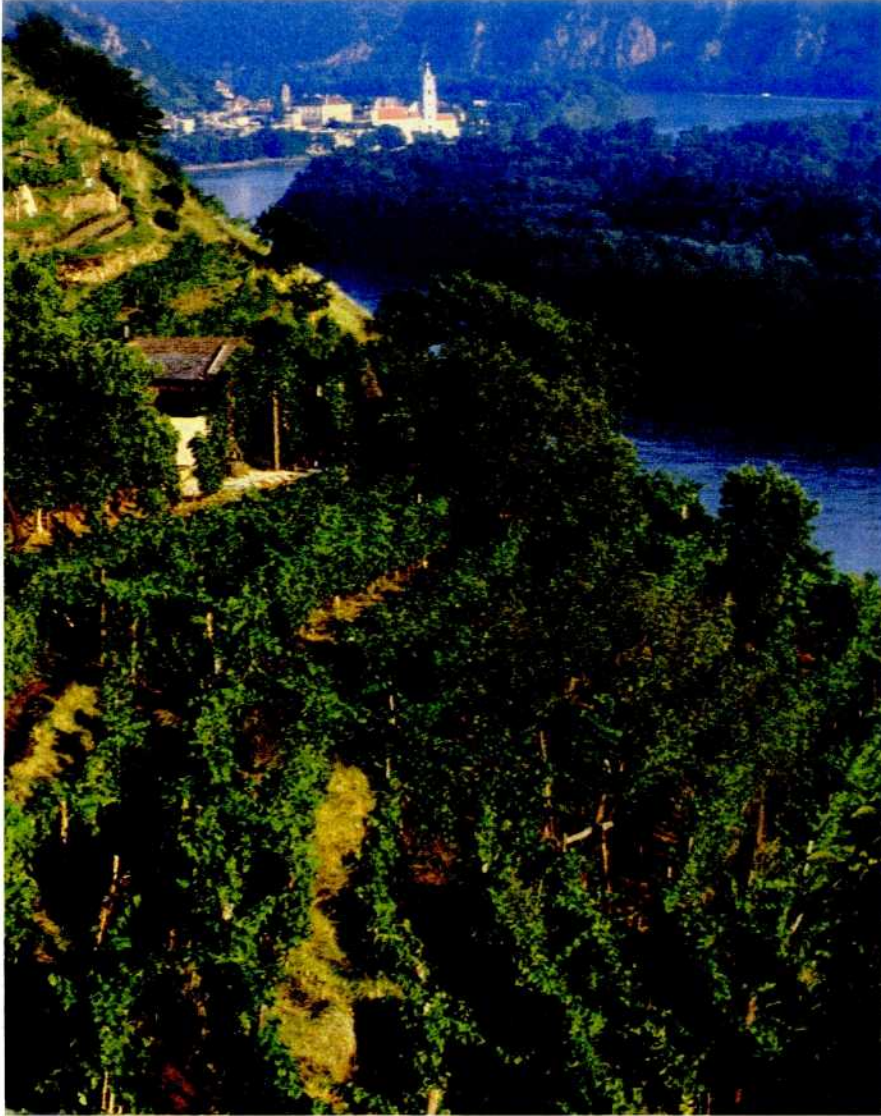
Von Mark Perry und Günther Kargl

Jahren Weinbau. Wieder einmal sind es die EU und ihre unsägliche Agrarbürokratie, die der heimischen Landwirtschaft zusetzen. „Brüssel hat die fragwürdigen Produktionsmethoden der riesigen US-Weinwirtschaft auch auf dem europäischen Markt

zugelassen. „Das bedeutet nichts anderes als Wein aus dem Chemielabor“, sagt Starwinzer Emmerich Knoll empört. Seine Sorgen sind berechtigt: Denn die Amerikaner arbeiten etwa mit Holzchips im Weintank – nur um sich die teure Investition in jährlich neue Barriquefässer zu er-

**Die US-Weinwirtschaft arbeitet mit
Chemie und Kunstaromen im Fass**

sparen. Hemmungslos werden auch Tanninpulver oder Enzyme beigegeben, die Geschmack und Struktur verändern. Franz Hirtzberger: „Das erlaubt zwar neue gefällige Aromen. Mit Natur hat das freilich nichts mehr zu tun.“ Doch es kommt noch schlimmer: In Spezialmaschinen wird der gekelterte Wein in Dutzende Einzelteile zerlegt – und je nach aktuellem Geschmack der Weinkonsumenten wieder zusammengesetzt. „Das ist dann nichts anderes mehr als ein weinartiges Modegetränk made



Eine der schönsten Regionen Europas – die Wachau! Hier werden die köstlichsten Weine gekeltert. Sie sollen absolut naturrein bleiben.

in den USA“, wettet Bodenstein. Seine Winzer spielen da nicht mit. Vor kurzem wurde als „Gegenbewegung zu Brüssel“ in der Wachau, in Loiben, die „Charta des reinen Weines“ proklamiert. Bodenstein: „Ein

In der Wachau werden die Trauben noch ganz von Hand gelesen

klares, streng kontrolliertes Bekenntnis zur Natur. Wir setzen ganz auf die Herkunft. Unser sortenreiner und lagenspezifischer Wein kommt ausschließlich aus dem Anbaugebiet der Wachau, wird in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd produziert – und muss auch in der Wachau in Flaschen gefüllt werden.“ Verpönt sind Anreicherungen, Aromatisierung oder Konzentrierung. Auch das Zerlegen und Zusammensetzen des Weines nach US-Muster ist verboten. Gelesen wird ausschließlich von Hand. Unterstützung kommt von Niederösterreichs Landeschef Pröll: „Die Wachauer Weine sind so einzigartig wie die Region. Und das muss so bleiben.“