



Das Kellerschlössl am Fuß des berühmten Kellerberges. Der Boden besteht wie bei den Rieden Achleiten und Loibenberg aus Gneis. Der Kellerberg liegt südöstlich von Dürnstein. Bild: SW/VINEA WACHAU

Die Garantie: „Codex Wachau“

Die Wachauer Topwinzer schenken ihren Kunden weiterhin garantiert reinen Wein ein. Sie haben ihre Richtlinien weiter verschärft.

PETRA BADER

SALZBURG, SPITZ (SN). Seit Beginn des Jahres 2006, als die EU und Amerika ihr viel diskutiertes und heftig umstrittenes Weinhandelsabkommen unterzeichneten, bei dem übrigens Deutschland, Österreich und Portugal nicht zustimmten, befinden sich die österreichischen Winzer irgendetwas zwischen Aufruhr und Frustration.

Das Abkommen ermöglicht den Import von Weinen völlig unabhängig davon, auf welche Art und Weise immer sie produziert worden sind.

Die Landwirtschaftsminister von Österreich, Deutschland und Portugal hatten gegen das Abkommen gestimmt, wurden aber von ihren EU-Kollegen unter anderem aus den Weinbaunationen Frankreich, Spanien und Italien übertrumpft.

Die Unterzeichnung dieses „Deals“ mit den USA wurde eigentlich nur notwendig, um den Verkauf von europäischem Wein nach Amerika zu erleichtern.

Nicht auszudenken, was eine Nichtunterzeichnung für die stark exportorientierten Länder bedeutet hätte – der Weinsee in Frankreich und Italien, in Spanien und Deutschland würde noch größer.

Doch andererseits wappnet sich die heimische Branche nun gegen die erwartete Welle preiswerter, gut gestyler Weine aus der Massenproduktion außerhalb der Europäischen Union.

Die renommierten Wachauer Winzer verschärfen im Gegenzug ihre ohnehin

strengen Richtlinien erneut. Die Vereinigung „Vinea Wachau Nobilis Districtus“ zählt mehr als 200 Betriebe.

Sie bewirtschaften rund 85 Prozent der gesamten Wachauer Rebfläche von knapp 2000 Hektar. „Vinea“-Winzer unterwerfen sich einer strengen, freiwilligen Kontrolle, die künftig auch von der Weinbaubundesanstalt in Eisenstadt überprüft wird.

Franz Hirtzberger, der engagierte Obmann der „Vinea Wachau“ ist mit seinem Wein schon jahrelang als rigoroser Qualitätsfanatiker bekannt. Er nennt als Hauptziele die Nachhaltigkeit, Beständigkeit, Verlässlichkeit und Natürlichkeit der Trauben und der daraus gekelterten Weine.

Die „Vinea“-Weine werden nach wie vor handwerklich mit großer Leidenschaft für Sorten und Lagen produziert. Die Wachauer Weinwirtschaft nimmt den Slogan „Natur und sonst nichts“ und das Bekenntnis des Verzichts auf viele Möglichkeiten der modernen Weinwirtschaft sehr ernst.

„Natur und sonst nichts“

Damit geben sie uns Weintrinkern das Versprechen, auch in Zukunft authentische, vom Terroir geprägte Weine, aus den Lagen Loibenberg, Singerriedel, Achleiten und Co. zu produzieren.

Zum Glück bleibt das für die Weinkonsumenten das spannende Erlebnis, die Unterschiede aus verschiedenen Lagen, Jahrgängen und Winzerhandschriften erleben und erschmecken zu können.

Schön ist auch die Bestätigung, dass mit der Proklamation des „Codex Wachau“ alles so bleibt wie es ist und wie es sich längst bewährt hat. „Hier liegt der Fortschritt im Bewahren“, wie Landes-

hauptmann Erwin Pröll sagte, der die Initiative eine „zukunftssträchtige Initialzündung“ nennt und seine volle Unterstützung zusagte.

CHARTA DES REINEN WEINS

Herkunft

Es ist für die Mitglieder der „Vinea Wachau“ verpflichtend, Wein ausschließlich aus dem Anbaugelbiete Wachau zu keltern und auch nur dort in Flaschen zu füllen. Zusätzlich darf Wachauer Qualitätswein nicht im Fass oder Tank außerhalb der Wachau verkauft werden.

Keine Anreicherung

Die „Vinea“-Winzer verzichten auf jegliche Anreicherung (Chaptalisierung bzw. RTK = Trauben-/Mostkonzentrat). Das heißt, das von Natur und Jahrgang vorgegebene Reifepotenzial und der daraus resultierende natürlich Zuckergehalt der Trauben ist allein und ausschließlich bestimmend für die Qualität im Glas. Daraus ergibt sich die Kategorisierung der Wachauer Weine in „Steinfeder“, „Federspiel“ und „Smaragd“.

Keine Konzentrierung

Die „Vinea“-Winzer verzichten auf jegliche künstliche Konzentrierung. Das heißt, die natürliche Zusammensetzung von Trauben,

Möglichkeiten der modernen Weinwirtschaft, d. h. Manipulationen wider die Natur. Ausschließlich die Traubenlese mit der Hand und der späte Erntezeitpunkt (das Erreichen des hohen physiologischen Reifepotenzials ist Spiegelbild der hohen Risikobereitschaft) führen zu höchster Qualität und Authentizität. Naturbelassenheit ist das oberste Gebot!

Die Vinea Wachau („Vinea Wachau Nobilis Districtus“) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung der Wachauer Weinbauer gegründet. Die Beschränkung, ausschließlich Weine aus ihrem gesetzlich abgegrenzten Anbaugelbiete zu keltern und das kompromisslose Bekenntnis zu Qualität, Ursprung und Reinheit sind oberstes Prinzip und natürlich auch Marke. Der Name geht auf Leuthold I. von Kuenring (1243–1313) zurück, der als „oberster Schenk in Österreich“ galt. Das Herzstück seiner Besitzungen entsprach dem heutigen Weinanbaugelbiete Wachau.

Vinea Wachau

Die Vinea Wachau („Vinea Wachau Nobilis Districtus“) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung der Wachauer Weinbauer gegründet. Die Beschränkung, ausschließlich Weine aus ihrem gesetzlich abgegrenzten Anbaugelbiete zu keltern und das kompromisslose Bekenntnis zu Qualität, Ursprung und Reinheit sind oberstes Prinzip und natürlich auch Marke. Der Name geht auf Leuthold I. von Kuenring (1243–1313) zurück, der als „oberster Schenk in Österreich“ galt. Das Herzstück seiner Besitzungen entsprach dem heutigen Weinanbaugelbiete Wachau.

Natur und sonst nichts

Die „Vinea“-Winzer verzichten in den Kategorien „Steinfeder“, „Federspiel“ und „Smaragd“ auf viele



Franz Hirtzberger ist Obmann der renommierten Winzervereinigung „Vinea Wachau“. Franz Jun. teilt sich mit seinem Vater die Arbeit in Keller und Weingarten des Familienbetriebes. Bild: SN



Herbststimmung in der Wachau: Die wertvollsten Trauben reifen bis spät ins Jahr. Es entstehen Veltliner und Rieslinge, die sich in ihrer Perfektion mit den Besten auf dem internationalen Parkett messen können. Bild: SNF/WGR/HA

KATEGORIEN

Steinfeder

Fruchtiger Charme und ein Alkoholgehalt von maximal 11 Prozent kennzeichnen den leichtesten Typ der Wachauer Spitzenweine: die Steinfeder. Der Name kommt vom typischen Steinfedergras (Stipa pinnata), das in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Reben, auf den Terrassen der Wachauer Weinberge wächst und in seiner Struktur ebenso federleicht und duftig ist wie der namensgleiche Wein.

Federspiel

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassischen trockenen Wein aus. Als Federspiel werden Weine mit einem Alkoholgehalt zwischen 11,5 und 12,5 Prozent bezeichnet. Der Name „Federspiel“ stammt von der Falkenjagd (das Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.

Smaragd

Smaragd ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau ab einem Alkoholgehalt von 12,5 Prozent. Höchste Traubenreife und natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasseformat. Die Smaragddeckchen fühlen sich in den Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden so zum Symbol für vollendete reife Weine.

DATEN & FAKTEN

Wachau

Das Anbaugebiet Wachau zählt mit den Regionen Traisental und Carnuntum zu den drei kleinsten Weinregionen Österreichs. Es umfasst exakt 1390,33 Hektar Weinflächen. Davon sind beinahe 1200 Hektar mit Weißwein bepflanzt. Das Traisental weist 682 Hektar auf, Carnuntum 891 Hektar. Mit Abstand größtes Anbaugebiet ist das Weinviertel mit beinahe 16.000 Hektar. In ganz Österreich stehen 48.557 Hektar Weinflächen im Ertrag. Zum Vergleich: Italien verfügt über 872.000 Hektar, die USA über 415.000 Hektar.

Sorten

Die dominierende Rebsorte der Wachau ist der Grüne Veltliner. Veltliner-Rebstöcke stehen auf einer Fläche von rund 710 Hektar. Es folgt die Edelsorte Riesling (185 Hektar), der Müller-Thurgau (127 Hektar), der Neuburger (80 Hektar), der Weiße Burgunder (64 Hektar) und der Gemischte Satz (knapp 29 Hektar). Da und dort sind auch Früherer Veltliner, Muskat-Ottonel, Sauvignon Blanc, Grauer Burgunder und Traminer zu entdecken. Rotwein spielt eine untergeordnete Rolle in der Wachau. Insgesamt sind etwa 157 Hektar mit Rotweinträumen bestückt. Den Löwenanteil macht mit 97 Hektar der Zweigelt aus. Es folgen der Blaue Portugieser und der St. Laurent mit jeweils rund 15 Hektar Rebfläche.

Die schönsten Weine wachsen auf steilen Terrassen. Klima, Boden und das Können der Winzer garantieren Spitzenklasse.

SALZBURG, SPITZ (SN-peba). Das klimatisch begünstigte Weinbaugebiet Wachau liegt im Tal der Donau und ist ein wahres Juwel. Aufgereiht wie die Perlen an einer Kette liegen entlang des Flusses die berühmten Lagen mit ihren klangvollen Namen wie Singerriedel, Klaus oder Loibenberg. Die besondere Wachauer Landschaft entstand, als sich die Donau ihren Weg durch hartes kristallines Urgestein bahnen musste. Aus der „Böhmischen Masse“, dem ältesten österrheinschen Gestein, entstanden die so genannten Urgesteinsböden wie Gneise und Paragneise. Sie prägen heute die Landschaft und haben somit großen Einfluss auf die Weine der Region. Direkt an der Donau beginnt die Lage Klaus, in der die Familie Jamek rund fünf Hektar Weinflächen besitzt. Die Lage, ursprünglich Mitterachleiten genannt, erhielt ihren Namen nicht als Anlehnung an den männlichen Vor-

namen, sondern vom Begriff Klausen, was so viel wie enge Durchlassstelle bedeutet. Die frühere Wachauer Straße führte mitten durch die Riede Klaus und die Postkutschen mussten unter Gefahr diese Enge passieren. 150 sehr steil angelegte Terrassen bewirtschaftet das Weingut dort ausschließlich in Handarbeit. Der enorme Arbeitsaufwand lässt sich kaum ermessen. Im Vergleich mit einem Weingarten in der Ebene ist wohl mindestens mit einer vier- bis fünffachen Arbeitszeit zu kalkulieren. Die Weine sind jedoch dem Aufwand wert. Hans Altmann vom Weingut Jamek gerät ins Schwärmen, wenn er von den Weinen der Ried Klaus spricht. „Sehr extraktreich und außerordentlich mineralisch geprägt, mit einem enormen Säurespiel und viel Tiefgründigkeit sind die Weine für Rieslingliebhaber die größte Freude“, betont er. Sein Schwiegervater Josef Jamek, einer der wichtigsten Pioniere des Wachauer Weinbaus, füllte bereits im Jahr 1960 seinen ersten „naturellen“ Wein ab und konnte in der Folge viele Kollegen für diese damals neue Philosophie gewinnen. Von 230 bis 400 Höhenmetern und über eine Breite von einem Kilometer erstreckt

sich die Paradelage Loibenberg. Befährt man die Wachauer Bundesstraße von Krems nach Melk, so präsentiert sich der 25 Hektar große Weingarten eindrucksvoll von der ersten Terrassenlage hinter dem Ort Loibenberg bis zum halbrunden Hohlspiegelfelsen, der weithin sichtbar ist. Rund je zur Hälfte mit Riesling und Grüne Veltliner bestockt, gedeihen die Reben dort auf einem Boden aus Gföller Gneis. deren Lagen der Wachau eine Besonderheit auf: er ist von eisnerhaltigen Mineralien geprägt. Am nahe gelegenen Arzberg wurde bis nach dem Krieg Eisenerz abgebaut. Die Trauben in der Lage Singerriedel, wo die spezielle Bodenformation prägend ist, werden so spät wie möglich geerntet, oft erst Anfang November. Hohe Temperaturunterschiede in der Reifezeit, bestockt durch den nahe gelegenen 1000 Meter hohen Jauching, lassen in den Trauben eine bestechende Aromatik entstehen, die an weiße Weingartenfirsche erinnert.

Großartige Weine aus den berühmten Lagen

Emmerich Knoll, der mit seinem Weingut hier einige der schönsten Stücke in der Region Terrassenlage besitzt, schreibt seinen Rieslingen vom Loibenberg einen herrlichen Steinobstduft zu. Die Weine sind nie opulent, aber immer präzise. In Spitz am westlichen Eingang in die Wachau betreibt Franz Hirtzberger sein Weingut. Seine wichtigste Lage ist der Singerriedel. Sie beginnt direkt hinter dem Weingut und steigt in steilen Terrassen den Berg hinauf. Hier weist der Boden im Vergleich zu an-

Mineralische Pracht