

Vinea Wachau hat 200 Mitglieder

Die Vinea Wachau (Vinea Wachau Nobilis Districtus) wurde 1983 als Vereinigung der Wachauer Weinbauer gegründet. Die Beschränkung, ausschließlich Weine aus ihrem gesetzlich abgegrenzten Anbaugebiet zu keltern und das kompromisslose Bekenntnis zu Qualität, Ursprung und Reinheit sind oberstes Prinzip. Der Name geht auf Leuthold I. von Kuenring (1243–1313) zurück, der als „oberster Schenk in Österreich“ galt. Das Herzstück seiner Besitzungen entsprach dem des heutigen Weinanbaugebietes Wachau. Der Vinea Wachau gehören heute rund 200 Weinbaubetriebe an. Die Mitgliedsbetriebe kategorisieren ihre Qualitätsweine in Steinfeder, Federspiel und Smaragd.

Fruchtig und duftig: Steinfeder

Fruchtiger Charme und ein Alkoholgehalt von maximal 11,5% Vol. kennzeichnet den „leichtesten Typus“ der Wachauer Spitzenweine: die Steinfeder. Der Name selbst kommt vom „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.

Der klassische Wein: Federspiel

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein (maximal vier Gramm Restzucker) aus. Als Federspiel werden Weine mit einem Mostgewicht ab 17° KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% und 12,5% Vol. bezeichnet. Der Name „Federspiel“ stammt von der Falkenjagd (das Zurückholten des Beizogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.

Spitzenklasse: Smaragdweine

Zweifelsohne die Königsklasse der Wachauer Spitzengewächse. Diese höchste Kategorie beginnt ab 12,5% Vol. Alkohol. 1986 wurde dieser Begriff erstmals verwendet und steht heute für das Beste und Wertvollste, das die Wachau zu bieten hat. Viele Smaragd-Weine zählen heute zu den internationalen „Monumenten“. Das Mindestmostgewicht beträgt hier 18,2° KMW, womit klar ist, dass diese Kreszenzen nur in den sonnigsten Rieden der Wachauer Terrassenlandschaft gedeihen. Der Name ist zurückzuführen auf die Smaragdeiche, die sich besonders in der Sonne neben den Rebstöcken an den Wachauer



Die Smaragdweine der Wachau haben internationales Spitzeniveau.

Foto: Vinea Wachau

Zwischen Marille und feiner Würze

Im neu renovierten Kellerschlössl in Dürnstein fand Anfang November eine Blindverkostung der besten Grünen Veltliner (GV) und Rieslinge statt.

VON PETER WEIRATHER

Im Mittelpunkt standen die Jahrgänge 2005 und 2004. Verkostet wurden ausnahmslos Smaragdweine oder vergleichbare Qualitäten, wie etwa der „GV Höherreck 2004“ vom Tegenseehof – Franz Mittelbach. Weil er kein Vinea Wachau Mitglied ist, darf er seine Weine nicht als Smaragd bezeichnen.

Kräfftige Würze

Trotzdem war sein GV einer der Besten. Ein Kraftackel mit lebendiger Säure, bei dem die Würze noch etwas dominiert, dahinter entdeckt man exotische Fruchtklänge.

Spitzenreiter war auch der „GV Spitzer Point 2004“ von Johann Donabaum. Ein etwas breit-

schuttiger Typ mit viel Würze und enormer Dichte. Eine Überraschung war der „GV Steiger 2004“ von Heinz Sigl, der durch Eleganz, Schmelz und schöne Apfelaromen gefiel.

Der „GV Smaragd Honigvogel“ von Franz Hirtberger zählt immer wieder zu den Top-Vertretern dieser Gegend. Das gilt zu Recht auch für den Jahrgang 2005. Ein sehr komplexer Tropfen, der gewaltigen Druck am Gaumen entwickelt. F.X. Pichler war mit „GV Smaragd Loibner Berg 2005“ vertreten und landete damit auch im Spitzenfeld.

Knapp dahinter folgten „GV Smaragd Achleiten“ von Karl Stierschneider, „GV Smaragd Achleiten“ von Jannek und „GV Smaragd Kollmitz“ von Machhendl.

Spitzenreiter bei den Rieslingen war der „Riesling Smaragd Klaus 2005“ von Janek. Mineralität pur springt einem da aus dem Glas, ein sehr dichtes und fruchtiges Wein-

mit finesse. Straffe Struktur und hohe Mineralität kennzeichnen den „Riesling Smaragd Achleiten 2004“ vom Kartäuserhof Stierschneider. Der Wein bleibt sehr lang am Gaumen hängen.

Klare Frucht

Auch beim Thema Riesling trumpfte der Tegenseehof mit „Riesling Kellenberg 2005“ auf. Klare Aromen von Pfirsich und Marillen prägen den kräftigen „Riesling Smaragd Steinertal 2005“ von Leo Alzinger. Der „Riesling Smaragd Dürnsteiner Freiheit 2004“ von Johann Schmelz gefällt wegen seiner schönen Marillennase und seiner klaren und sauberen Frucht am Gaumen. Weitere Spitzenreiter: „Riesling Smaragd Achleiten 2005“ von Prager, „Riesling Smaragd Setzberg 2005“ von Johann Donabaum, „Riesling Smaragd Kinberg 2005“ von Heinz Sigl und „Riesling Smaragd Hochrain“ von Franz Hirtberger.

**Wachauer Weine sind naturbelassen
Codex Wachau
zum Abgrenzen**

Am 11. Mai 2006 proklamierte die Vinea Wachau den „Codex Wachau“. Seine wesentlichen sechs Säulen sind:

Für die Mitglieder der Vinea Wachau ist ein strenges Herkunftsprinzip verpflichtend. Sie dürfen Wein ausschließlich aus dem Weinanbaugebiet Wachau keltern und auch nur im Weinanbaugebiet Wachau abfüllen. Wachauer Qualitätswein darf nicht im Fass oder Tank außerhalb der Wachau verkauft werden.

Keine Anreicherung

Die Vinea-Winzer verzichten auf jegliche Anreicherung. Das von Natur und Jahrgang vorgegebene Reifepotenzial und der daraus resultierende natürliche Zuckergehalt der Trauben ist allein für die Qualität im Glas bestimmend.

Die Vinea-Winzer verzichten auf jegliche Konzentrierung. Das heißt, die natürliche Zusammensetzung von Trauben, Most und Wein darf nicht durch technische Verfahren verändert werden.

Es findet garantiert keine Aromatisierung statt. Das heißt, die Wachauer Winzer verzichten auf jede Verfälschung der natürlichen Aromenstruktur – weder Barriqueinsatz, Holzchips

oder Tanninpulver sind gestattet.

Es findet garantiert keine Fraktionierung statt. Das Zerlegen des Weines in seine Einzelbestandteile (etwa mittels „Spinning Cone Column/Schleuderkegelkolonne“) und das willkürliche Wiederausmischen ist bereits in manchen weinbautreibenden Ländern gestattet – die Vinea-Winzer halten diese Technik jedoch als Verrat an der Natur und machen davon keinen Gebrauch.

Natur und sonst nichts! Die Vinea-Winzer verzichten in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd auf viele Möglichkeiten der modernen Weinwirtschaft, das heißt Manipulationen wider die Natur. Ausschließlich Handlese und späte Ernte führen zu höchster Qualität und Authentizität. Naturbelassenheit ist das oberste Gebot!

Strenge Kontrolle

In Zukunft werden sich alle Vinea-Winzer einer sehr strengen Selbstkontrolle unterwerfen. Werden „Codex Wachau“ – aus welchen Gründen auch immer – nicht in der Lage ist einzuhalten, wird seinen Wein weder als Steinfeder, noch als Federspiel oder Smaragd kategorisieren dürfen.



Foto: Peter Weirather

Kellerschlössl wie neu

Das Kellerschlössl, im Besitz der Freien Weingärtner Wachau in Dürnstein, ist ein 1715 von Jakob Prandtauer erbautes Kleinod, dessen Renovierung nun abgeschlossen ist. Jedes Detail des Deckenstückerkes und der Deckenfresken verherlicht auf ernste oder satirische Weise den Wachauer Wein.

Foto: FWW

FWW auf Erfolgskurs

Die Freien Weingärtner Wachau (FWW) sind zumindest in punkto Qualität die erfolgreichste Weinbaugemossenschaft Österreichs. 750 Mitglieder bewirtschaften 550 Hektar Weinärten. Die FWW füllen rund drei Millionen Flaschen Wein. Für die Spitzenqualitäten sind unter anderem die extrem niedrigen Erträge von 39 bis 55 hl/Hektar verantwortlich. Spezialitäten sind eichenfaßgelagerte Wein- und Gelägerbrände. Unter der neuen Führung von Obmann Hans-Georg Schwarz und Geschäftsführer Roman Horvath konnten die FWW wieder an den Erfolge frühe-

Weinkalender Wachau

5. Mai 2007 Steinfeder Night:

Die Steinfeder Night wird am 5. Mai ab 18 Uhr im Schloss Spitz gefeiert.

Mehr Infos finden Sie unter www.vinea-wachau.at oder 02713/ 300 00 12

Seminare für Weinliebhaber: Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/6853 oder 02792/87612 www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie wie immer unter www.vinea-wachau.at

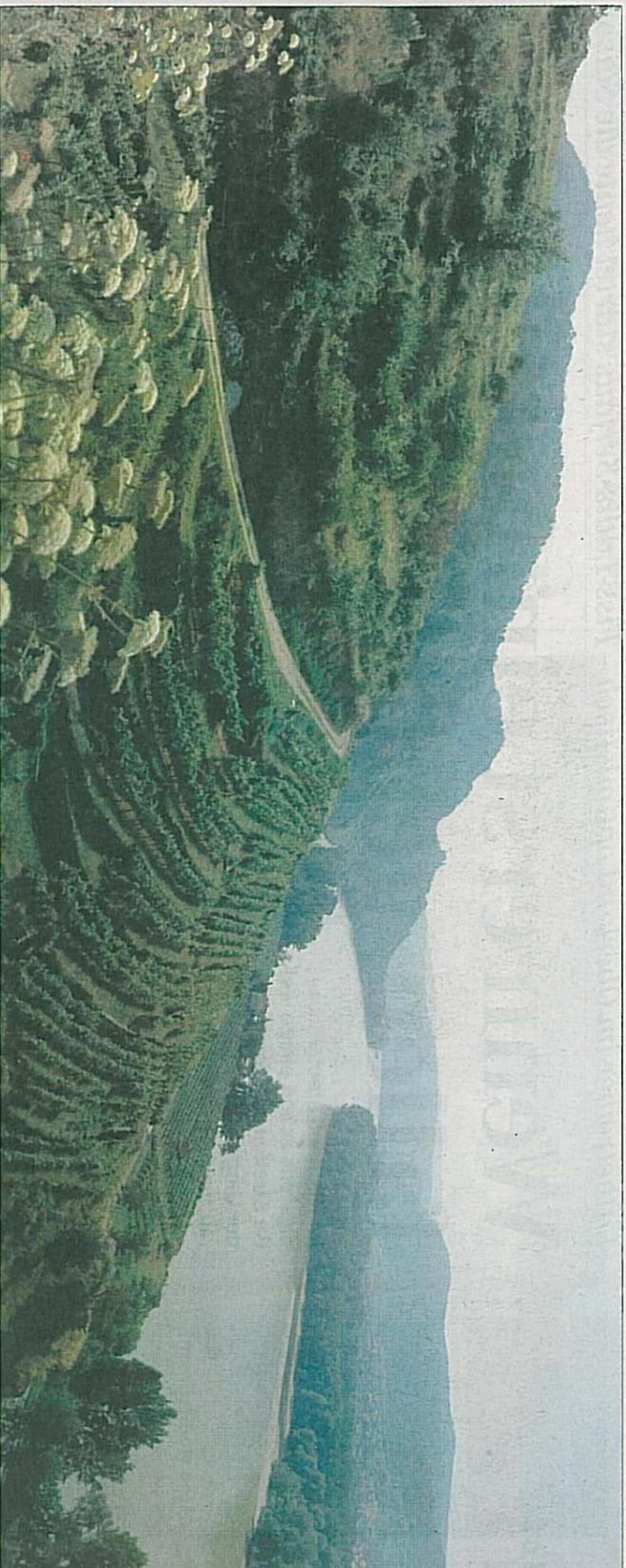
Wachau Weinakademie



Steinfeder

SMARAGD





Die steilen Weinbergterrassen entlang der Donau, die einen besonderen Einfluss auf die Vegetation hat, sind Grundlage für große Weißweine. Foto: Vinea Wachau

Wachau – Seit 2000 Weltkulturerbe

Wo sich am südlichen Donauufer das prachtvolle Stift Melk erhebt, beginnt die Wachau. Seit 2000 trägt sie die Auszeichnung UNESCO-Weltkulturerbe.

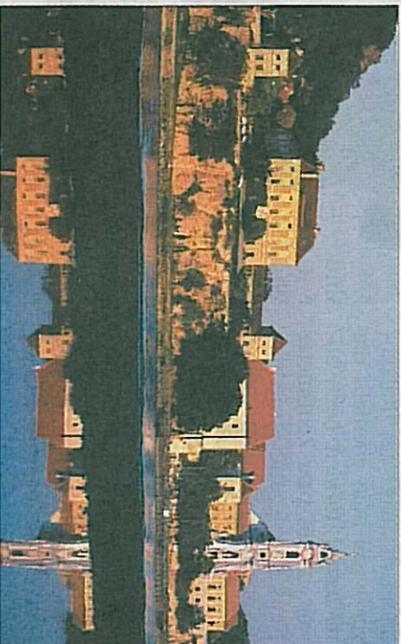
Das internationale renommierte Weinbaugebiet Wachau umfasst 1390 Hektar Rebfläche auf verwittertem Urgestein. Hauptorten sind Grüner Veltliner und Riesling. Uralte, steile Reberterrassen prägen das Bild und geben einen Eindruck von der harten Arbeit der Winzer.

Beliebte Reiseziele sind Orte wie Spitz, Weißenkirchen, Joching oder Loiben mit liebevoll restaurierten Häusern. Dürnstein mit dem weithin sichtbaren Turm der Stiftskirche und der Ruine hoch über dem Städtchen hat bis heute viel Atmosphäre bewahrt.

Ausflug in die Wachau

Zur Marillenblüte im Frühling ist die beste Zeit für Wanderungen oder Radtouren. Aus einem anderen Blickwinkel genießt man die Wachau bei einer Schifffahrt entlang der berühmten Rieden.

Die Grünen Veltliner und Rieslinge sind unvergleichlich. Schon bei den leichten, frischen Weinen spürt man die klingende Frucht von Physik und Marille, entsprechend ausgeprägter bei den kräftigeren bis monumentalen Weinen. Üppiger Schmelz, vibrierende Kraft, Eleganz und Terroir sind es, die Weine aus der Wachau



Dürnstein ist immer einen Besuch wert. Die steilen Terrassen erschweren die Arbeit der Winzer. Fotos: PWC/Rihna, PWW

zu weltweit gesuchten Raritäten machen.

Pannonische Wärme strömt aus der im Osten gelegenen Tiefebene das Donautal aufwärts und bringt ideale Weinbaubedingungen an die Ufer des Stromes. Wie ein Spiegel reflektiert die große Wassereroberfläche der Donau die Sonnenstrahlen und mehr auf diese Art das Licht, das die Zuckerbildung in den Trauben fördert. Das Urgestein der Terrassen erwärmt

sich rasch im Sonnenlicht und liefert den Reben noch behagliche Wärme, wenn die Sonne schon längst im Westen versunken ist oder Wolken sie verdunkeln.

Groß sind die Temperatursunterschiede zwischen Tag und Nacht in diesem pannonisch-kontinentalen Mischklima. Verstärkt wirkt die Abkühlung noch durch die kühlen Luftmassen, die aus den Seitentälern und dem raueren Waldviertel im Norden wie durch geöffnete

Fenster in die Wachau fließen. Das alles sorgt für die unvergleichliche Fruchtigkeit und Aromenkomplexität der Wachauer Weine.

Urgesteinsböden

Bis zu vierhundert Meter tief grub sich die Donau im Lauf von Jahrtausenden in das Gestein. Die turbulente Vergangenheit dieser Gesteinsmassen läßt sich an den verschiedenartigen Ausformungen ablesen, die Gneis, Marmor, Graphit



Fotos: PWC/Rihna, PWW

und andere Mineralien zum Vorschein bringen. So kann der geologische Aufbau auf engstem Raum stark variieren und dadurch auch die Weine.

Zu den bekanntesten Wachauer Toplagen zählen Tausend-Eimer-Berg in Spitz, die Riede Achleiten in Weißenkirchen, der Kellerberg in Dürnstein oder der Loibenberg in Loiben. Berühmt sind die Riede Klaus in Weißenkirchen und Sinterriedel in Spitz.

Dürnstein und Spitz

Die Namen Löwenherz und seines Begleiters, Sanger Blondel, sind heute noch allgegenwärtig in Dürnstein. 1192/93 wurde der englische König Richard I. Löwenherz im Auftrag des Babenbergers Leopold V. auf der Burg in Dürnstein gefangen gehalten. Ein Anteil des Lösegelds trug im 13. und 14. Jahrhundert zum Aufschwung von Dürnstein bei, das 1347 zur Stadt erhoben wurde. Die älteste Wachauer Siedlung ist allerdings Spitz, die ersten Hinweise datieren aus dem Jahr 830. Das gotische Spitzer Rathaus aus dem 14.

Wechselhafter Riesling

Der Riesling wird oft als edelste Weißweinsorte der Welt bezeichnet. Vermutlich hat der Riesling seinen Ursprung im Rheinland, man nennt ihn auch Rheintriesling. Erst ab dem 18. Jahrhundert begann sein Aufschwung. Damals erkannte man, dass es sich um eine sehr spätreife Sorte handelt. Vorher wurde er oft viel zu früh geerntet. Der Riesling stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und braucht einen schönen Herbst. Der Riesling unterliegt in den ersten drei bis vier Jahren sehr großen Schwankungen. Er kann dann mitunter sehr verschlossen sein, um sich ein halbes Jahr später wieder schön zu offenbaren.

Grüner Veltliner und scharfe Küche

Heute gilt der Grüne Veltliner als urösterreichische Sorte. Woher er stammt, ist ungeklärt. Die Vermutung, dass die Rebsorte aus dem Valtellina in Norditalien stammt, wurde nie bestätigt. Im 18. Jahrhundert war die Sorte nördlich der Donau heimisch. Mit dem Roten oder Frühroten Veltliner hat sie außer dem Namen nichts gemeinsam. Dass Grüner Veltliner gut zum Wiener Schnitzel passt, ist nur eine Seite. Auch mit der asiatischen Küche verträgt er sich sehr gut.

Gutes Essen und Trinken



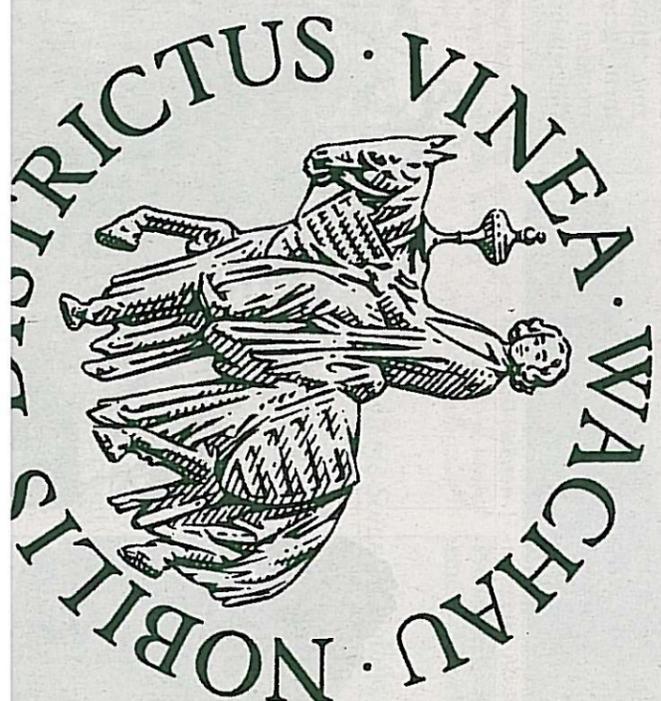
Das renovierte Schloss Dürnstein bietet Küche und Logis auf höchstem Niveau. Foto: Schloss Dürnstein

Guter Wein verlangt gutes Essen. In der Wachau findet man einige Lokale, die hohen Ansprüchen gerecht werden. Zur absoluten Spitze zählt das Landhaus Bacher in Mautern. Der Loibnerhof in Unterloiben und das Schloss Dürnstein sind ebenfalls haubengekrönte Lokale. In Weißenkirchen ist die Auswahl mit Donauwirt, Florianihof, Heinze, Holzapfel's Prantauerhof und dem berühmten Jakob besonders groß.

Wein Wachau

7. Dezember 2006
Sonderthema

Herausgeber und Medieninhaber: Schlüsselverlag J. S. Moser GmbH; New Media Publishing Geschäftsführung: Birgit Dreweß; Redaktion: Peter Weirather.



Wachau Weinfrühling:
Die Wachauer Winzer laden jeweils zwischen 10 und 18 Uhr zur Präsentation ihrer Weine.
Mehr Infos finden Sie unter www.vinea-wachau.at oder 02713/300 00 12
Seminare für Weinliebhaber: Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/6853 oder 02732/87612 www.weinakademie.at

Wachau Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie wie immer unter www.wachau.at