



Presseinformation:

Vinea Wachau: Weinjahrgang 2022 mit viel Eleganz, guter Säurestruktur und feinen Fruchtaromen

Vereinigung der Wachauer Winzer feiert heuer 40-jähriges Jubiläum und lädt beim Weinfrühling von 6. bis 7. Mai zur Verkostung des neuen Jahrgangs

(Wachau, am 4. April 2023) Penible Handlese, große Einsatzbereitschaft, rasches Handeln und eine ausgeprägte Risikobereitschaft – mit diesen Tugenden gelang es den Winzern der Wachau im vergangenen Herbst beste Trauben zu Ernten und Weine mit ausgeprägter Jahrgangstypizität zu keltern. Allen Grund zum Feiern bietet auch das 40-jährige Bestehen des weit über die Grenzen bekannten Gebietsschutzverbands Vinea Wachau. Den Start der Feierlichkeiten zum Jubiläumsjahr macht der Weinfrühling, der von 6. bis 7. Mai stattfindet. Die Steinfeder-Night im Schloss Spitz lädt am Abend des ersten Verkostungstags zum gemütlichen Beisammensein mit Wein und Musik.

Jahrgang 2022: Spätere Ernte und höhere physiologische Reife der Trauben förderte Jahrgangstypizität

„Der Jahrgang 2022 brachte uns sehr elegante Weine mit guter Säurestruktur und feinen Fruchtaromen“, kündigt Emmerich H. Knoll, Obmann des Gebietsschutzverbandes Vinea Wachau, an. „Insgesamt präsentiert sich der Jahrgang etwas leichter im Alkohol. Der grundsätzliche Verzicht auf Aufbesserung ist ein Credo, dem die Vinea Wachau seit Jahrzehnten folgt. Letzten Herbst bedeutete das eine zeitaufwändige und etwas spätere Ernte in mehreren Durchgängen und somit eine höhere physiologische Reife der Trauben. Das förderte die Jahrgangstypizität. Mehr Risiko im Weingarten bedeutete gleichzeitig die Möglichkeit, den Jahrgang umfassend abbilden zu können. Das haben die Wachauer Winzerinnen und Winzer bewiesen.“

Das Jahr 2022 verlief in der Wachau sehr wechselhaft: Nach einem milden, trockenen Winter verzögerte sich der Austrieb durch eine kalte Phase im März. Im April und Mai kam Regen, rechtzeitig zum Vegetationsstart. Die Reblüte verlief größtenteils gut, die Sommermonate waren geprägt von großer Hitze und Trockenheit. Gegen Ende August kam dann der Regen – gerade noch rechtzeitig, allerdings etwas üppig. Die Ernte fand von Mitte September bis Anfang November statt, wobei sich die Wetterbedingungen dabei von Woche zu Woche besserten.

Auftakt ins Jubiläumsjahr 2023 mit Weinfrühling von 6. bis 7. Mai

Die Vinea Wachau feiert heuer ihr 40-jähriges Bestehen. Am 17. August 1983 gründeten Franz Hirtzberger sen., Josef Jamek, Franz Prager und Willi Schwengler zum Schutz des Weinbaugebiets den Gebietsschutzverband „Vinea Wachau Nobilis Districtus“, der zu Beginn 37 Mitglieder hatte. Mittlerweile bekennen sich rund 200 Weinbaubetriebe zum Grundsatz der Handlese und teilen ihr tiefes Verständnis für Aufzuckerungsverzicht. Das Geschmacksbild



der Weine prägen die Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd, die den Wachauer Weinen zu globaler Bekanntheit verholfen haben.

Den Auftakt ins heurige Jubiläumsjahr macht der Weinfrühling von 6. bis 7. Mai. Er bietet bereits die Möglichkeit, den Jahrgang 2022 u.a. mit den ersten Smaragden zu verkosten. Zudem können bei Vinea-Weingütern nationale und internationale Schaumweine ausgewählter Gastwinzer genossen werden. Bei der Steinfeder-Night am Abend des ersten Verkostungstags treffen sich Winzer und Gäste im Schloss Spitz zu einem gemütlichen Beisammensein mit Wein und Musik. Kulinarisch umrahmt wird das Fest von Harry's Gastrotainment.

Die **Vinea Wachau Nobilis Districtus** (kurz: Vinea Wachau) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet und vertritt heute rund 200 Weinbaubetriebe der Wachau. Der Name geht auf das damalige Herzstück der Besitzungen von Leuthold I. von Kuenring (1243-1313) zurück, dem "obersten Schenk in Österreich".

Alle Vinea Wachau-Mitglieder verpflichten sich seit den 80er-Jahren zur Handlese der Trauben, die ausschließlich aus dem Weinbaugebiet der Wachau stammen dürfen. Der Wein darf nur in der Wachau gekeltert und abgefüllt werden. Bei einer Verwendung der Wachauer Kategorien **Steinfeder**[®], **Federspiel**[®] und **Smaragd**[®] muss zudem auf Aufbesserung und den Einsatz von neuen Holzfässern verzichtet werden. Weiters sind diese Weine immer trocken ausgebaut. Die geschützten Marken der Vinea Wachau geben Weinliebhabern eine stilistisch-natürliche Orientierung in drei Gewichtsklassen: Steinfeder bis max. 11,5 % vol., Federspiel 11,5 bis 12,5 % vol., Smaragd ab 12,5 % vol. Weitere Informationen unter: www.vinea-wachau.at

Rückfragehinweis

Mag. Johannes Martschin, Martschin & Partner GmbH, Strategische Kommunikationsberatung, Döblergasse 4, Top 6, 1070 Wien, Tel.: +43-1-409 77 20, DW 11, Mail: martschin@martschin.com