

CODEX WACHAU

Die Charta des reinen Weines

Für die Vinea Wachau ist Wein ein absolut naturbelassenes Produkt, das für sein Ursprungsgebiet steht und dessen Besonderheiten in sich vereint. Der Codex Wachau heißt: klares Bekenntnis zu naturbelassener Weinproduktion und strengster Selbstkontrolle bei Verwendung der Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd®.

Die 6 Säulen des Codex Wachau sind:

I Strengstes Herkunftsprinzip

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

II 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 natürliche Zuckergehalt der Trauben ist allein und ausschließlich bestimmend für die Qualität im Glas. Daraus ergibt sich die Bezeichnung der Weine mit den Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd®.

III Keine Konzentrierung

Die Vinea-Winzer verzichten auf jegliche künstliche Konzentrierung. Das heißt, die natürliche Zusammensetzung von Trauben, Most und Wein darf nicht durch technische Verfahren (Vakuumdestillation, Umkehr-osmose, Kryoextraktion, etc.) verändert werden.

IV Keine Aromatisierung

Es findet garantiert keine Aromatisierung statt. Das heißt, die Vinea-Winzer verzichten auf jede Verfälschung der natürlichen Aromenstruktur – weder Barriqueinsatz, Holzchips oder Tanninpulver sind gestattet.

V Keine Fraktionierung

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

VI Natur und sonst nichts

Die Vinea-Winzer verzichten bei den Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® auf viele Möglichkeiten der modernen Weinwirtschaft, das heißt Manipulationen wider die Natur. Ausschließlich Handlese und späte Ernte (das Erreichen des hohen physiologischen Reifepotenzials ist Spiegelbild der hohen Risikobereitschaft) führen zu höchster Qualität und Authentizität.

Naturbelassenheit ist das oberste Gebot!



Vinea Wachau

Die Vinea Wachau (Vinea Wachau Nobilis Districtus) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern 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«.

Europaweit einzigartig

STÄRKSTER AUSDRUCK FÜR DAS QUALITÄTSDENKEN DER VINEA WACHAU-WINZER IST DIE BEZEICHNUNG IHRER BESTEN WEINE MIT DEN MARKEN STEINFEDER®, FEDERSPIEL® UND SMARAGD®.

Diese Marken gelten weltweit als Botschafter österreichischer Weißweinkultur – das Weltkulturerbe Wachau in ganz besonderer Form. Und nicht nur in Österreich sind die Marken einzigartig, sie findet auch in ganz Europa kein zweites Beispiel. Vor allem aber dienen sie als »Orientierungshilfe« für Weinliebhaber, erlauben sie doch im Bereich der trockenen Weißweine eine Einteilung in »3 Gewichtsklassen« gemäß ihrem natürlichen Alkoholgehalt.

Steinfeder® Alkoholgehalt von maximal 11,5% Vol. kennzeichnen den »leichtesten Typus« der Vinea Spitzenweine: die Steinfeder®. Der Name selbst kommt vom typischen »Steinfeder gras« (Stipa pennata), 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.

Ein nuancenreicher und starker Charakter zeichnet diesen klassisch trockenen Wein aus. Als Federspiel® werden Weine mit einem

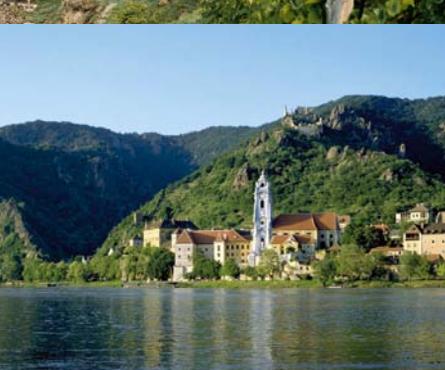
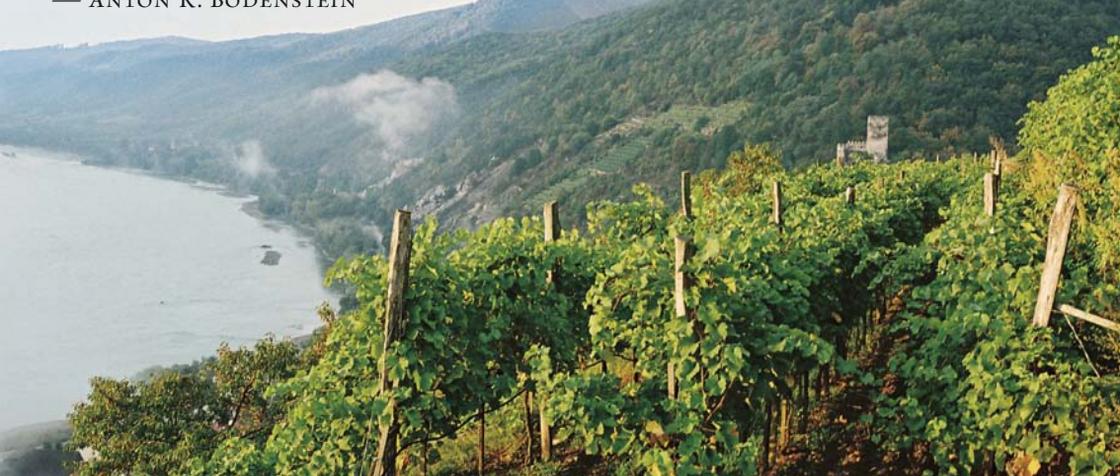


Mostgewicht ab 17° KMW und einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% und 12,5% Vol. bezeichnet. Der Name »Federspiel« stammt von der Falkenjagd (zum Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.

Smaragd® Smaragd® ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau ab einem Alkoholgehalt von 12,5% Vol. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Die namensgebenden Smaragdeidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden so zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.

Wein prägt Mensch und Landschaft – das Terroir schafft den Charakter, der Winzer die Qualität.

— ANTON R. BODENSTEIN



Österreichs bekanntestes Weinanbaugebiet: Die Wachau

Erstmals wurde die Wachau 823 in einer Karolingerurkunde erwähnt. Die Tradition des Weinbaus findet ihren Ursprung bereits zur Zeit der römischen Besiedelung der Wachau und erfährt unter der Herrschaft der Karolinger eine erste Blütezeit. Im Mittelalter sind die Wachauer Weine schon weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt.



Kofinanziert durch die Europäische Union

© Fotos: L. Lammerhuber, NÖ-Werbung; S. Wood; Weingut Hirtzberger; Vinea Wachau.

Steinfeder®



Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® sind eingetragene Marken des Vereins Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V. Die Nutzung ist ausschließlich den Mitgliedern des Vereins vorbehalten.



VINEA WACHAU NOBILIS DISTRICTUS
Schlossgasse 3 · 3620 Spitz/Donau · Austria
Tel.: +43 (0)27 13/3 00 00-12
Fax: +43 (0)27 13/3 00 00-40
office@vinea-wachau.at
www.vinea-wachau.at