



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: SN/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 irgendwo 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 gestylter 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 seinen Weinen 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.

„Natur
und
sonst nichts“

Die Einführung der Weinkategorien „Steinfeder“, „Federspiel“ und „Smaragd“ vor Jahren schon – ein genialer Coup für die Gebietserkennung der Wachauer Weine – soll durch die Verschärfung des „Codex Wachau“ weiter gestärkt und vor allem auf dem Markt abgesichert werden.

Alle den Wein verfälschenden Maßnahmen, wie Anreicherung, Konzentrierung, Zusatz von Enzymen oder Tanninen sind verboten. Ebenso strikt untersagt ist der Einsatz von technischen Tricks wie die zuletzt so oft zitierte „Spinning Cone Column“ (Schleuderkegelkolonne).

Mit dieser Methode können, vereinfacht gesagt, Weine in ihre Einzelteile zerlegt, verändert und mit oder ohne Zusätze wieder zu einem je

nach Geschmack und ausseren erwünschten „Wein“ zusammengefügt werden.

Dass sich angesichts dieser Kunstweine das Gewissen der handwerklich arbeitenden Winzer und das Herz der Weinliebhaber erregt, ist mehr als verständlich.

So ist auch nachzuvollziehen, dass sich die Weinwelt immer mehr in zwei Lager teilt.

Auf der einen Seite stehen die designten, eher künstlichen Weine, getrimmt auf „Everybody's Darling“, jedes Jahr gleich schmeckend und leider auch sehr seelenlos.

Auf der anderen Seite finden sich Weine wie „Steinfeder“, „Federspiel“ und „Smaragd“ aus der Wachau oder die erstklassigen Tropfen anderer österreichischer Regionen, die ohne Qualitätskompromisse ihren direkten Weg vom Rebstock in den Weinkeller der Kunden finden.

Die Wachauer Weinwirtschaft nimmt den Slogan „Natur und sonst nichts“ und das Bekenntnis des Verzichts auf viele Möglichkeiten der modernen Weinwirtschaft sehr ernst.

Damit geben sie uns Weintrinkern das Versprechen, auch in Zukunft authentische, vom Terroir geprägte Weine, aus den Lagen Loibenberg, Singieriedel, 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 Landeshauptmann Erwin Pröll sagte, der die Initiative eine „zukunftsstrahlende 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 Anbaugebiet 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,

Most und Wein darf nicht durch technische Verfahren (Vakuumdessillation, Umkehrosmose, Kryoextraktion etc.) verändert werden.

Keine Aromatisierung

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

Keine Fraktionierung

Es findet keine Fraktionierung statt. Das Zerlegen des Weines in seine Einzelbestandteile (z. B. mittels „Spinning Cone Column“) und das willkürliche Wiederaussetzen ist bereits in manchen weinbautreibenden Ländern gestattet – die „Vinea“-Winzer empfinden 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, 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!

Vinea Wachau

Die Vinea Wachau („Vinea Wachau Nobilis Districtus“) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung der Wachauer Winzer gegründet. Die Beschränkung, ausschließlich Weine aus ihrem gesetzlich abgegrenzten Anbaugebiet 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 Bestellungen entsprach dem heutigen Weinanbaugebiet Wachau.



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