

# CODEX WACHAU

## Die Charta des reinen Weines

Für die Vinea Wachau ist Wein ein absolut naturbelassenes Produkt, das für sein Ursprungsgebiet steht und dessen Eigenarten in sich vereint. Der Codex Wachau heißt: klares Bekenntnis zu naturbelassener Weinproduktion und strengster Selbstkontrolle in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Klares Nein zur Verwendung von durchaus zulässigen, chemischen Veränderungsprozessen oder geschmacksverändernden Zugaben. 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 Reifepotential und der daraus resultierende natürliche 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.

### 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, Umkehrosmose, Kryoextraktion, etc.) verändert werden.

### IV Keine Aromatisierung

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.

### 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 in den Kategorien 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 Reifepotentials 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 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«.


## Europaweit einzigartige Kategorisierung

**DAS CREDO DER VINEA WACHAU IST DIE KATEGORISIERUNG IHRER QUALITÄTSWEINE IN STEINFEDER, FEDERSPIEL UND SMARAGD.**

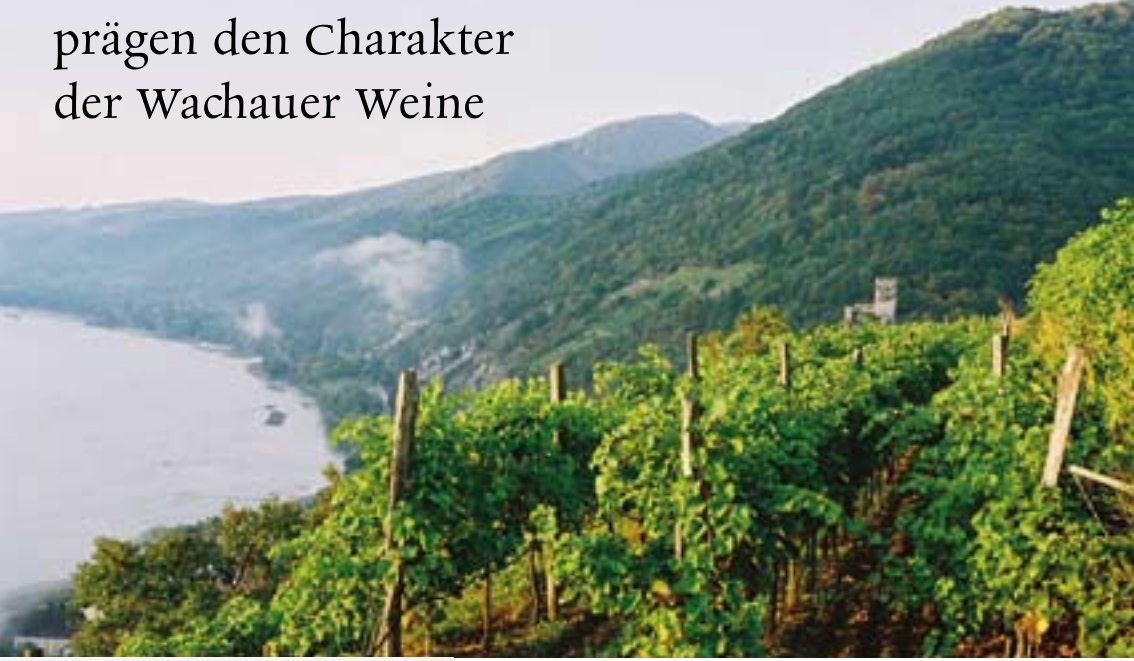
Diese Weine gelten weltweit als Botschafter österreichischer Weißweinkultur – das Weltkulturerbe Wachau in ganz besonderer Form. Und nicht nur in Österreich ist die Kategorisierung einzigartig, sie findet auch in ganz Europa kein zweites Beispiel. Vor allem aber dient sie als »Orientierungshilfe« für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

*Steinfeder* Fruchtiger Charme und ein Alkoholgehalt von maximal 11% Vol. kennzeichnet den »leichtesten Typus« der Wachauer Spitzenweine: die Steinfeder. Der Name selbst 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.

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 (das Zurückholen des Beizvogels), eine in früheren Zeiten in der Wachau beliebte Form herrschaftlicher Jagd.

 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. 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.

## Klima und Boden prägen den Charakter der Wachauer Weine



## 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*



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