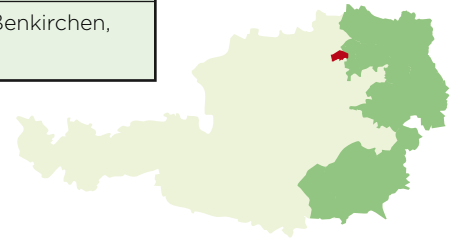


VIII. 02. | WACHAU



WEINBAUFLÄCHE:	WICHTIGSTE REBSORTEN:	WICHTIGE WEINBAUORTE:
1.350 ha	Grüner Veltliner, Riesling	Spitz, Arnsdorf, Wösendorf, Joching, Weißenkirchen, Dürnstein, Loiben, Rossatz, Mautern



STEILE TERRASSEN, EDLE REBSORTEN, MONUMENTALE WEINE

Weltkulturerbe und Wohlfühl Landschaft – das ist die Wachau, das enge Donautal zwischen Melk und Krems. Auf 1.350 Hektar, teils auf steilen Terrassen, stehen hauptsächlich Grüner Veltliner und Riesling. Die besten Lagen erbringen einige der größten Weißweine der Welt mit jahrzehntelangem Entwicklungspotenzial.



Durch den Gebietsschutzverband „Vinea Wachau“ werden die trockenen Weißweine der Wachau seit Mitte der achtziger Jahre nach dem natürlichen Alkoholgehalt in drei Kategorien eingeteilt: Duftige Leichtweine bis 11,5% heißen „Steinfeder“ (nach dem Federgras „stipa pennata“), die klassische Kategorie (11,5 bis 12,5% Alkohol) firmiert unter „Federspiel“, während kraftvolle Reserveweine als „Smaragd“ bezeichnet werden.

Die Entstehungsgeschichte eines der faszinierendsten Weinbaugebiete Österreichs ist spannend. In Jahrmillionen hat sich die Donau ihren windungsreichen Weg durch den Gföhler Gneis gegraben. Die Urgesteinsverwitterungsböden der Terrassenlagen sind großartige Riesling-Terroirs. In der Nacheiszeit setzte sich im Windschatten der Berge Flugsand ab, sodass sich an den Ostseiten der Urgesteinsabhängige vielfach Lössauflagen bildeten. Hier wachsen einige der größten, kraftvollsten Grünen Veltliner. Diese geologischen Geländebeziehungen in Verbindung mit den unter der Führung bayerischer Klöster bereits im Mittelalter angelegten Steinterrassen zur Bewirtschaftung der besten Steillagen zeichnen das markante Bild der Wachauer Wein-

landschaft. Spannend ist auch das Klima, denn hier treffen zwei starke Einflüsse aufeinander – nicht frontal, sondern eng verzahnt: das westlich-atlantische und das östlich-pannonische Klima. Je nach Hanglage, Exposition, Geländeform sowie durch wärmespeichernde Mauern und Felsen werden Kleinklimazonen wirksam. Die heißen, trockenen Sommer und die strengen Winter werden durch die große Wasserfläche der Donau ausgeglichen.

Die kühlen Fallwinde aus dem nördlichen Waldviertel sorgen speziell in den Monaten vor der Ernte für große Schwankungen zwischen Tag und Nachttemperatur. Vom kühleren Spitzer Graben im Westen bis zum wärmeren Loibenberg im Osten entsteht in diesem Zusammenspiel die vielschichtige Aromatik der Trauben. Und nochmals spannend wird es, im historischen Ambiente der Weinorte auf die Suche nach weinkulinarischen Adressen zu gehen. Top-



winzer und Spitzengastronomen sind in der Wachau geradezu auf Schritt und Tritt zu finden, von Spitz über Weißenkirchen und Joching bis Dürnstein und Loiben. Wobei der eine oder andere Seitensprung ans rechte Donauufer zu empfehlen ist.