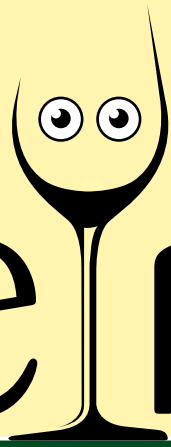




WACHAUER

we**n**blicke



AKTUELLES AUS WEINGARTEN, KELLER UND REGION DER FREIEN WEINGÄRTNER WACHAU 03/2007



EDITORIAL



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde des Wachauer Weines,

die jüngste Bewertung des Fachmagazins „Rolling Pin“ zum „Winzeraufsteiger des Jahres“ zeigt, dass unsere Bemühungen nach höchster Qualität auf fruchtbaren Boden fallen. So kommen wir Schritt für Schritt unserer Vision näher, eines der **Top-weißweingüter Österreichs** zu werden. Ein wichtiger Baustein in diese Richtung war die Eröffnung des **neuen „Domäne-Wachau“-Kellers**, der die Vinifizierung unserer naturbelassenen Topweine individuell und auf allerhöchstem Niveau ermöglicht. Dementsprechend gespannt sind wir nun auf den Jahrgang 2007, der sich bei den Jungweinen bereits sehr schön zeigt. Bei den **hohen Federpiel- und Smaragd-Qualitäten**, die von Mitte Oktober bis Anfang November geerntet werden, erwarten wir einen ausgesprochen hochkarätigen Jahrgang, der die Konkurrenz zum wirklich außergewöhnlichen Jahrgang 2006 keineswegs zu scheuen braucht.

Als Freie Weingärtner Wachau haben wir in den letzten Jahren gewaltige Anstrengungen unternommen, um Ihren **hohen Ansprüchen als Weinkenner und -liebhaber** gerecht zu werden. Überzeugen Sie sich selbst, kommen Sie nach Dürnstein und seien Sie unser Gast – mit unserem Magazin laden wir Sie herzlich zu einem **persönlichen Streifzug** durch unseren Betrieb und die Wachau ein! Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Als Freie Weingärtner Wachau haben wir in den letzten Jahren gewaltige Anstrengungen unternommen, um Ihren **hohen Ansprüchen als Weinkenner und -liebhaber** gerecht zu werden. Überzeugen Sie sich selbst, kommen Sie nach Dürnstein und seien Sie unser Gast – mit unserem Magazin laden wir Sie herzlich zu einem **persönlichen Streifzug** durch unseren Betrieb und die Wachau ein! Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Roman Horvath

Roman Horvath
Geschäftsführer Freie Weingärtner Wachau

Die „Wachauer Weinblicke“ können Sie gerne auch unter 02711/371 oder sekretariat@fww.at bestellen!

Große Wachauer Weine durch kompromissloses Qualitätsstreben in Weingarten und Keller

Weil der beste Wein noch immer im Weingarten wächst und der Kellermeister schlussendlich nur das zum Ausdruck bringen kann, was in den Trauben ohnehin vorhanden ist, schwört man bei den Freien Weingärtnern Wachau auf „kontrolliertes Nichtstun“.

Beneiden könnte man die Freien Weingärtner Wachau um vieles, auf das sie zurückgreifen können. Da sind einmal die hervorragenden Voraussetzungen, die der Boden, das Klima und nicht zuletzt die Einflüsse der Donau liefern – bestens bekannt und weltweit nachgefragt als Wachauer Terroir. Dann wären da noch die Terrassenlagen, über die die Mitglieder des Weingutes verfügen: sämtliche erstklassige Lagen, von Kellerberg über Loibenberg, Achleiten, 1000-Eimerberg oder Singerriedel bis hin zu Axpoint, finden sich bei den Lagenweinen in der breiten Produktpalette des Betriebes.

scheidender Bedeutung.“ Vor, während und nach der Lese beginnt für Frischengruber die spannendste Arbeit des Jahres: „Wir müssen optimales, physiologisch reifes Traubenmaterial im Keller so verarbeiten, dass die Struktur, die Eleganz und gleichzeitig der Schmelz und die vielfältige Ausdruckskraft der Wachauer Weine bestens zur Geltung kommen.“

„Kontrolliertes Nichtstun“

Dafür verwendet der geborene Wachauer, der jede Lage bis ins Detail kennt und schätzt, gerne den Ausdruck „kontrolliertes Nichtstun“: „Die Basis ist der Weingarten“, ist Frischengrubers

Credo, aber sind die Trauben erst einmal im Keller, sorgt er für die hohe Kunst des Weinmachens: Je nach Rebsorte und Lage folgt nach einigen Stunden Maischestandzeit die Entschleimung, die möglichst langsame, kontrollierte Gärung erfolgt bei Temperaturen von etwa 16–18 Grad Celsius. Nach dem Abziehen lässt Frischengruber die Jungweine möglichst lange auf der Feinhefe liegen. „So schaffen wir es, die Weine gleichzeitig frisch und reduktiv zu halten und erreichen die volle Aromabildung.“

Das Aufrühren der Hefe fällt hier aus, um die begehrte Straffheit in der Stilistik zu erreichen. Ein wichtiger Beitrag zum »

Das alleine reicht aber noch nicht für den Erfolg. Im Laufe der letzten drei Jahre führten die Freien Weingärtner Wachau ein Bonitursystem ein, um auch optimales Traubenmaterial als Basis für die Weinbereitung zu erhalten.

Wachauer Önologenwissen

Die Verantwortung für diese Qualitätsschiene trägt Kellermeister Heinz Frischengruber: „Wir haben hier in der Wachau ein weltweit einzigartiges Terroir, das es gilt, optimal herauszuarbeiten. Die Basis dafür legen wir im Weingarten, daher ist diese Arbeit auch von so ent-



Das Erfolgsteam im neuen „Domäne-Wachau“-Keller: Geschäftsführer Roman Horvath, Önologe Heinz Frischengruber und Obmann Hans Georg Schwarz

Doppelter Grand-Cru-Sieger

A LA CARTE

Das Gourmet-Magazin „A la Carte“ feiert im Heft Juli 2007 den Jahrgang 2006 als „**nie erlebten Ausnahmejahrgang“ der Superlative**. Umso erfreulicher, dass die Freien Weingärtner Wachau gleich **zwei der begehrten Grand-Cru-Sieger** in diesem Topdegustationsbewerb für Grüne Veltliner stellen, die dem Weingut eine tolle Qualität in der obersten Weißweinliga bescheinigen:
Grüner Veltliner Achleiten Smaragd 2006, Domäne Wachau 94 Punkte
Grüner Veltliner Smaragd 2006, Pfarre Weißenkirchen 93 Punkte





Entstehen dieser großen Weine ist sicher auch die Errichtung des neuen „Domäne-Wachau“-Kellers, in dem auch kleine Chargen aus Einzellagen optimal vinifiziert werden können.

Damit die Weine allerdings so präzise ausfallen, wie Weinkenner dies schätzen, ist auch oftmaliges Kosten angesagt: „Wir verkosten die etwa 50 unterschiedlichen Chargen täglich, um den Zeitpunkt zum Abzug von der Hefe und zur Jungweinschwefelung optimal zu erwischen“, erläutert Frischengruber. Nach dieser doch recht arbeitsintensiven Phase ist es wieder an der Zeit, der Natur ihren

Lauf zu lassen: In einer monatelangen Reifephase können sich hochwertige Federspiele und Smaragde in all ihrer Finesse entwickeln, bevor sie in die Flaschen gefüllt werden und in den Verkauf gelangen.

Ein wunderschönes Beispiel für diese hochwertigen Weine sind die Lagenweine des Kellerberges: „Das ist ja unser Hausberg. Hier haben wir täglich die Möglichkeit im Weingarten zu intervenieren, wenn dies notwendig sein sollte“, so Frischengruber. Der Grüne Veltliner und Riesling Kellerberg Smaragd aus dem ohne Zweifel herausragenden Jahrgang 2006 sind gerade erst auf den Markt

gekommen und zeigen Frischengrubers Ambitionen des kontrollierten Nichtstuns auf wunderschöne Art und Weise.

Nach fast einem Jahr Lagerung bestechen sie nun durch unglaubliche Tiefe und Struktur und versprechen enormes Lagerpotenzial. „Das sind – wie alle unsere ‚Domäne-Wachau‘-Weine perfekte Beispiele dafür, dass man Weinen eine Chance zur Entwicklung geben muss.

Genau das versuchen wir mit unserem kontrollierten Nichtstun im Keller und wollen somit die besten Weißweine Österreichs produzieren.“

PRESE ECHO

- Tiroler Tageszeitung** „Domäne Wachau – Viele Trümpfe in einer Hand“
- A LA CARTE** „FWW im Reigen der Topweißweingüter“
- wein.pur** „Bonitursystem als Basis des Aufschwungs“
- NÖN** „Sind weiter auf Erfolgskurs“
- unser** „FWW: Aufstieg zum Topweingut“

Vorpremiere: Der Jahrgang 2007

Die Freien Weingärtner sind mitten in der Weinlese, einen ersten Vorgeschmack auf den Jahrgang 2007 bietet der Steinfeder Terrassen.

Das Weinjahr 2007 zeigte sich bis zu Leesebeginn von seiner besten Seite. Ein sehr früher Blütebeginn um den 25. Mai – die früheste Blüte seitdem die Freien Weingärtner darüber Aufzeichnungen führen – und abwechselnd warme und kühle Perioden waren optimal.



Anfang September kamen dann heftige Niederschläge, das drohende Hochwasser haben noch alle in Erinnerung. Bis Anfang Oktober (dem Zeitpunkt des Schreibens dieser Zeilen) deutet noch alles auf einen großartigen Jahrgang hin. Wie es um Top-Federspiele und Smaragde steht, berichten wir in der nächsten Ausgabe.

Beste Qualitäten

Bei den Jungweinen haben wir schon beste Qualitäten im Keller: Dieser erste Vorgeschmack

auf den Jahrgang 2007 präsentiert sich als klassischer Jungwein der gehobenen Kategorie: ein leichter Wein mit frischfruchtigem Aroma. Die Steinfeder Terrassen 2007 der Domäne Wachau ist eine Cuvée aus den Rebsorten Rivaner, Früherer Veltliner und Grüner Veltliner – eine ideale Komposition aus typischen Wachauer Rebsorten, die als hervorragender Speisbegleiter nicht nur zu leichten Gerichten wie Salat und Fisch harmoniert, sondern auch das Martinigansl perfekt begleitet.



Heinz Frischengruber – Kellermeister der Freien Weingärtner Wachau

Heinz Frischengruber im Porträt

Der gebürtige Wachauer Heinz Frischengruber absolvierte die Weinbauschule in Klosterneuburg und sammelte danach praktische Erfahrungen auf Weingütern in Deutschland, Kalifornien und Südafrika. Dann studierte er Önologie an der renommierten Universität Geisenheim in Deutschland. Seine nächste berufliche Station war das Weingut Stift Klosterneuburg. Seit dem Frühjahr 2005 ist Frischengruber nun als Kellermeister für den Qualitätsschub bei den Freien Weingärtnern Wachau mit verantwortlich.

Seinen Lieblingswein hat er übrigens noch nicht gefunden: „Es gibt so viele tolle Weine, ich könnte mich gar nicht entscheiden“, gibt sich der Weinfachmann diplomatisch.

Weinerlebnisse ganz nach Ihrem Geschmack

Erleben Sie die Wachau in ihren schönsten Fassetten: stimmungsvoll, naturnah, kulinarisch und individuell wie die Region selbst

Die Vinothek der Freien Weingärtner Wachau bietet Topweine aus allen großen Lagen der Wachau zum fairen Preis. Aber der Wachauer Leitbetrieb bietet Besuchern noch viel mehr: Da gibt es einen ganzen Reigen an Weinevents, die Sie in der wunderbaren Kulturlandschaft



Kellerschlüssel der Freien Weingärtner Wachau ist vielleicht der schönste Platz in der gesamten Wachau, um dies zu genießen.

Natürlich können Sie hier auch eine ganz auf Ihre individuellen Ansprüche und Ideen abgestimmte Veranstaltung planen und genießen. Sollten Sie die besten Tropfen der Region einfach zuhause genießen wollen, so haben Sie in der Vinothek der Freien Weingärtner Wachau die Qual der Wahl: Aus sämtlichen La-

gen der Wachau können Sie hier unter den „Domäne-Wachau“-Weinen wählen und sämtliche Produkte der Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd stehen auch zur Verkostung bereit. Auch regionale Schmankerln können Sie hier erstehen, damit Sie die Wachau auch zuhause genießen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten der Vinothek: Montag bis Samstag 9 – 18 Uhr, April bis Oktober auch Sonntag und Feiertag 10 – 16 Uhr.



der Wachau genießen können, das Angebot reicht von der gemütlichen Riedenschiffahrt über sportlichere Rieden-Radwanderungen in den Wachauer Weingärten bis hin zu Wein-Seminaren. Das barocke

Aufsteiger des Jahres



Einen tollen Erfolg erreichten die Freien Weingärtner Wachau bei der Wahl des Gastronomie-Fachmagazins „Rolling Pin“: Über 300 der führenden Gastronomen waren zur Wahl eingeladen und wählten das Weingut zum „Winzeraufsteiger des Jahres“ in Österreich.

Die feierliche Ehrung erfolgte Mitte September im Rahmen der Gastronomiefachmesse „fäga“ in Innsbruck, bei der Önologe Heinz Frischengruber die Urkunde entgegennahm. Weitere Ausgezeichnete waren Alois Kracher als



Heinz Frischengruber (Mitte) freut sich über die Ehrung zum „Winzeraufsteiger des Jahres“.

bester Winzer und Pöckl als Rotweinwinzer. Dieser große Erfolg ist eine weitere Bestätigung für den qualitativen Umschwung, den das neue Team eingeleitet hat.



Zuhause am Kellerberg

Keine andere Lage ist so eng mit den Freien Weingärtnern Wachau verbunden wie der berühmte Kellerberg in Dürnstein – eine der besten Lagen der Wachau.



Der Kellerberg gehört zu den Freien Weingärtnern Wachau wie der sprichwörtliche Name an der Tür, und das schon seit mehreren Jahrhunderten. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts bildet er auch die Hintergrundkulisse des Kellerschlüssels und ist auch deswegen weithin bekannt. Berühmt ist er allerdings

wegen seiner Weine. Der südöstliche Abhang des Schlossberges ist etwas kühler als der Loibenberg und erstreckt sich von etwa 220 bis 300 Meter Seehöhe. Östlich begrenzt das Flickertal die Toplage. In diesem typischen Wachauer Graben, aus dem kühle Luftmassen in die Wachau wehen, ist stets ein etwas kühleres Mikroklima vor-

herrschend. So bleibt beispielsweise der Schnee hier um bis zu acht Tage länger liegen. Am Kellerberg selbst wächst auf etwa 8 ha Wein – etwa ein Viertel davon bewirtschaften die Freien Weingärtner Wachau.

Paradesorte ist der Riesling

Das Muttergestein besteht aus hellem Gföhler Gneis und aus Schiefer, die hellgrauen Böden haben kleinere Lösseinwehungen mit stark aufgewitterten Mineralanteilen. Das zeichnet schlussendlich auch die Kellerberg-Weine aus: Mit ihrer hohen Mineralität zeigen sich die Weine straffer als jene des Loibenberg, aber fülliger als die Achleiten-Weine und geradliniger als die vom Singerriedel.

Die Paradesorte des Kellerberges ist der Riesling, der sich hier besonders fruchtbetont zeigt. Der Grüne Veltliner als zweites Standbein macht im-

merhin noch ein Viertel der Ernte aus und besticht durch seine Tiefe und Struktur. Der Kellerberg ist für die Freien Weingärtner Wachau aber nicht nur der „Hausberg“, sondern gleichzeitig auch die Wiege für ständige Weiterentwicklung. Durch die geografische Nähe gelingt es hier, das Qualitätspotenzial der Lage bis ins kleinste Detail voranzutreiben.

Perfekt zeigen dies der **Riesling Smaragd 2006** und **Grüner Veltliner Smaragd 2006**, die – erst im September abgefüllt – bereits jetzt großes Potenzial versprechen. So hat der Kel-

lerberg bis heute eine besondere Vorreiterrolle, die er aber auch mit Weinen vergangener Jahre unterstreicht. Der **Riesling Smaragd Kellerberg 1999** erhielt 19 von 20 möglichen Punkten vom Schweizer Weinjournalisten René Gabriel, das „Falstaff“-Magazin vergab ebenfalls herausragende 94 Punkte.

Der älteste Wein im Altwein-Archiv der Freien Weingärtner Wachau ist übrigens auch vom Kellerberg: eine **Grüner Veltliner Auslese 1947**, die bis heute fast mehr durch ihre jugendliche Frische denn durch ihr fülliges Alter begeistert. ■



Nur ein Smaragd ist ein Smaragd



Einzigartig, unverwechselbar und mitunter zu den größten Weißweinen der Welt gehörend – das sind Smaragde aus der Wachau.

Diese Kategorie wurde erstmals 1986 vinifiziert, und aus zwei Gründen erregten diese Weine großes Aufsehen.

Zum einen war 1986 ein großer Jahrgang und der 86er Smaragd Riesling Achleiten der Freien Weingärtner gilt als einer der besten Weine des Hauses und zeigt sich nun himmlisch elegant, zum anderen gab es einen Rechtsstreit um diese Weinkategorie: Honifogl war der ursprünglich gewählte Name für diese Topkategorie, benannt nach einer Bezeichnung für Bergweingärten, wo die Trauben besonders süß werden und deshalb gerne von Bienen besucht werden. Da aber eine Winzerin mit dem Namen Honifogl nicht wollte, dass ihr Name als Qualitätsmarke verwendet wird, kam es zu einem Gerichtsstreit und Honifogl wurde durch Smaragd

ersetzt. Dieser Prozess erregte viel Aufmerksamkeit für diese damals neue Weinkategorie.

Große Smaragde

Viele große Smaragde gab es ab 1990, legendär ist der 1990er Kellerberg von FX Pichler oder der 1993er Riesling Smaragd Loibenberg der FWW mit 92 Parker-Punkten.

Smaragde müssen trockene, nicht aufgebesserte Weine mit einem Alkohol von mindestens 12,5% (üblich sind heute 13% bis 14,5%) sein, erst seit heuer dürfen neben

dem langen Naturkork auch alternative Verschlüsse verwendet werden. Es gibt unterschiedliche Stile der Smaragde. Manche Winzer arbeiten mit einem höheren Botrytisanteil, um Konzentration und Komplexität zu bekommen, andere Winzer betonen Eleganz und Mineralität durch das Vermeiden der Botrytris.

Smaragde sind jedenfalls konzentrierte, komplexe Weine mit viel Tiefe und Struktur, aber dennoch mit klassischer, prägnanter Wachauer Säure und großem Trinkfluss, Weine die auch nach 10 bis 15 Jahren ihre Größe zeigen. ■



WACHAUER KULTUR-CORNER



Janker, Wein und Lokal

Der **Kalmuck** ist seit einigen Jahren wieder in aller Munde – als **Wein, Janker und Lokal**. Ursprünglich trat er als Janker aus einem dicken, beidseitig gerauten Baumwollgewebe, das durch die Behandlung von Naturdisteln angenehm weich wird, seinen Siegeszug an, und zwar schon vor langer Zeit. Das **optisch auffällige Braun-Weiß-Schwarz-Karo** wurde wahrscheinlich im 18. Jahrhundert von den Kalmücken, einem westmongolischen Reitervolk, das den **Stoff als Satteldecke** verwendete, in die Wachau gebracht. Die Wachauer Schiffsleute und Weinbauern verwendeten es bald als **Arbeitskleidung**. Heute erlebt der Kalmuck eine lebendige Renaissance als Teil der Wachauer Volkskultur, aber auch als moderner Janker zu Jeans.

Wahrscheinlich nicht zuletzt deshalb, weil der „Kalmuck“-Wein, ein pfeffriger Veltliner, den der Spitzer Winzer Franz-Josef Gritsch als typischen Wachauer Wein ausbaut, sowie das **Lokal „Kalmuck“**, das in Melk mit viel Liebe zu Speise und Wein seine jüngeren und älteren Gäste versorgt, in den letzten Jahren für Furore sorgten. www.kalmuck.at ■



BEWERTUNGEN

Ganz vorne dabei

Im neuen „A la Carte Guide 2008“ haben die Weine des Jahrganges 2006 der Freien Weingärtner Wachau wieder ausgezeichnete Bewertungen erhalten:



Domäne Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Achleiten..... 93 Punkte
Grüner Veltliner Smaragd Axpoin..... 91 Punkte

Pfarre Weißenkirchen

Grüner Veltliner Smaragd..... 93 Punkte
Riesling Smaragd 93 Punkte
Pinot Blanc Federspiel 92 Punkte
Grüner Veltliner Federspiel..... 91 Punkte
Riesling Federspiel 90 Punkte

Weinevents bei den Freien Weingärtern Wachau

Fr, 9. November 2007, 15 Uhr Weinsegnung

Die traditionelle Weinsegnung des Jungweines 2007 durch Abt Fürnsinn in unserem 300 Jahre alten Weinkeller – die Patin ist heuer „Mariandl“ Waltraud Haas! Genießen Sie im Anschluss ein Glas Jungwein und eine kleine Stärkung. Eintritt frei

Mo, 19. November 2007, 9 – 17 Uhr: Wachau-Sommelier

Die Ausbildung zum Wachau-Sommelier im Rahmen eines eintägigen Seminars, mit erfahrenen Vortragenden: theoretische Grundlagen und mehreren Verkostungsrunden zu den Wachauer Weinstilen und Rebsorten. € 79,- pro Person

Fr, 9. November 2007, ab 18 Uhr Martini-Gansl-Essen

Im Kellerschlüssel, mit Ausblick auf Donau und Wachau, können Sie ein herrliches Martini-Degustationsmenü mit Ganslsuppe, traditionellem Martinigansl und herblichem Dessert genießen. € 35,- pro Person

Sa, 8. Dezember 2007, 14 – 19 Uhr: Advent beim Kellerschlüssel

Besuchen Sie die Wachau und verbringen Sie in einen entspannten Samstagnachmittag mit Wachauer Edel-Glühwein und kulinarischen Schmankerln der Region vor dem Kellerschlüssel. Eintritt frei

Nähere Informationen und Anmeldung unter www.fww.at, event@fww.at oder 027 11/371-10

„Best Value“-Sieger des Wall Street Journal



In einer Verkostung der besten Grünen Veltliner Österreichs des „Wall Street Journal“ wurde der **Grüner Veltliner Terrassen Federspiel 2006** zum „Best Value“-Sieger. Die Weinprofis des USA-Wirtschaftsmagazins waren begeistert von der Qualität dieses „Domäne Wachau“-Weines, der durch seine Reife sowie den typischen weißen Pfeffer, etwas Zitrone und Noten von Grapefruit überzeugt. Vor allem die **Kombination Qualität-Preis** brachte den Grünen Veltliner der Freien Weingärtner Wachau auf das Siegerpodest der US-amerikanischen Zeitung.

Himmelstiege

Eine Traditionsmarke in neuem Gewand

Die Himmelstiege ist eine **traditionsreiche Marke** der Freien Weingärtner Wachau, die nun mit **großartigen Weinen wiederbelebt** wurde: hochwertige Federspiele aus Riesling und Grüner Veltliner, eine Selektion bester Dürnsteiner Terrassenlagen. Die Himmelstiege, bisher als **Exportmarke** in Deutschland und

den Niederlanden überaus erfolgreich, wird nun bald auch im **gehobenen Sortiment** des österreichischen Lebensmittelhandels zu finden sein.



Gästereigen bei den Freien Weingärtern Wachau

Viele Gäste aus der Weinfachwelt hatten die Freien Weingärtner Wachau über den Sommer:

Wiener Sommelierverein

Beim Präsidenten des Wiener Sommeliervereines, **im Bitzingers Weinbar**, konnten am 11. Juni Mitglieder des Wiener Sommeliervereines ihr Wissen um das **Wachauer Terroir** am Beispiel von Topweinen der Freien Weingärtner Wachau vertiefen.

„Pavillon“

Am **6. Juli** ging im Wiener „**Pavillon**“ im Volksgarten gastronomisch die Post ab: **Haubenkoch Jürgen Wolf** verwöhnte die Gäste mit feinen Spezialitäten vom Grill, **Kellermeister Heinz Frischengruber** sorgte mit einer fachkundigen Verkostung von Wachauer Weinen für die passende Weinbegleitung.



Oberösterreichischer Sommelierverein

Beeindruckt zeigten sich die Mitglieder des Wiener und des Oberösterreichischen Sommeliervereines. **Heinz Frischengruber** und **Roman Horvath** von



den Freien Weingärtern präsentierten im Restaurant **Almtalerhof** in Traun **ausgewählte Tropfen**, die das **Wachauer Terroir** in all seiner Vielfalt zeigten.

„Club der Weinakademiker“

Am 13. Juli 2007 besuchte der „Club der Weinakademiker“ die Freien Weingärtner Wachau. **Roman Horvath**, selbst Weinakademiker, erläuterte in einem Weinseminar **das spezielle Wachau-Terroir** und genoss gemeinsam mit mehr als 30 Teilnehmern die **Altweindegustation**.

A1 Beachvolleyball Grand Slam

Auch am sportlichen Topevent des Sommers, beim **A1 Beachvolleyball Grand Slam** Anfang



August am Wörther See, waren die Freien Weingärtner Wachau voll dabei: Sie sorgten mit einem ihrer **Salonweine** für die passende Erfrischung der mehr als **2.000 Gäste des VIP-Bereichs**.

Eröffnung des „Domäne-Wachau“-Kellers

Ein besonderes Event-Highlight war die Eröffnung des „**Domäne-Wachau**“-Kellers der Freien Weingärtner Wachau am 12. September 2007.



LH Dr. Erwin Pröll hielt die Festrede, zu den Gästen des Festaktes zählten unter anderem Österreichs Weinbaupräsident **Ing. Josef Pleil**, Wachauer Topwinzer, **Wilhelm Schwengler**, ehemaliger Direktor der Freien Weingärtner Wachau, sowie zahlreiche Mitglieder der Freien Weingärtner Wachau.

Wir gratulieren den Gewinnern

In der letzten Ausgabe der „Wachauer Weinblicke“ fragten wir, an welchem **Ort die Lage „Axpoin“** zu finden ist. Unter den zahlreichen Einsendern, die mit „Spitz an der Donau“ antworteten, zog die zweijährige Glücksfee **Leni Horvath** folgende Gewinner:

Herr Manfred Jöchl aus **Kitzbühel** gewann ein Wochenende in der Wachau für zwei Personen, die wertvollen Flaschensortiments der Freien Weingärtner Wachau gehen an **Sonja Szabo, Hans Schirz, Engelbert Hollinger, Richard Holzer** und **Dieter Malsch**.



Ein besonderes Dankeschön geht an die Familie **Weitzer** aus **Tirol** für die besonders aufwändig und liebevoll gestaltete Antwort.



IMPRESSUM

Impressum und Mediengesetz
Herausgeber und Medieninhaber: Freie Weingärtner Wachau reg. Gen. m.b.H., A-3601 Dürnstein 107
Gestaltung und Druck: gugler* cross media, www.gugler.at
Redaktion: FWW und Dialogium Agentur für Kommunikation
Fotos: FWW, gugler* cross media