



EVROPSKÁ UNIE
Evropský fond pro
regionální rozvoj



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

„Projekt je podpořen Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci programu Evropská územní spolupráce Rakousko - Česká republika 2007-13.“

Fond mikroprojektů Sekundární produkty révy vinné - nové turistické lákadlo vinařských regionů

„Spolufinancováno Evropskou unií z
Evropského fondu pro regionální rozvoj“
„Gemeinsam mehr erreichen. Společně
dosáhneme více“.

1.

VINAŘSKÝ A OVOCNÁŘSKÝ STATEK
KLÁŠTER KLOSTERNEUBURG

2. Vinařství již 900 let

- 1114 založení kláštera Leopoldem III.
- 1133 předání kláštera mužskému řádu Augustiniánů
- 1730-1740 výstavba císařské rezidence
- 1860 založení vinařské školy v Klosterneuburgu

3. Klášterní vinařství

- nejstarší vinařství Rakouska bohaté na tradice
- 108 hektarů a 4 různé vinařské obce
- optimální teroir pro každou odrůdu

4. Klosterneuburg

- 10 km severně od Vídně
- 25 hektarů
- písčité a vápencová půda
- Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Sauvignon blanc

5. Wien

- vinice leží severozápadně od Vídně
- 25 hektarů
- slín a jílovitá půda
- klimaticky ovlivněn Dunajem

- Rulandské bílé, Rulandské červené, Chardonnay, Tramín, směs bílá

6. Gumpoldskirchen

- 20 km jižně od Vídně
- 5 hektarů
- Zierfandler, Rotgipfler, Neuburg
- vápenec
- příjemné panonské klima

7. Tattendorf

- 25 km jižně od Vídně
- 55 hektarů
- Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Frankovka, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- aluviální štěrkové půdy s vrstvou hnědozemě
- trať „Stiftsbreite“ je největší vinicí Rakouska

8. Vinifikace

- zpracování hroznů v Klosterneuburgu
- regulování teploty při kvašení moštu
- nerezové tanky, velké dřevěné sudy, sudy barrique

9. Sortiment

- **3 linie vína**
 - tradiční: pro obchodní řetězce
 - klášterní vína: „klasik“
 - vína z tratí: top vína
- **sekty**
 - klášterní sekt: svěží ovocný rakouský sekt
 - MATHÄI brut: tradiční metoda
- **odrůdové jablečné šťávy přírodně zakalené**
- **ušlechtilé pálenky**
- **speciality:** olej z peciček révy vinné odrůdy Svatovavřínecké, vinné želé, čokoláda ze Svatovavříneckého atp.

10. Sortiment – tradice

- požitek z pití na nejvyšší úrovni
- místní a odrůdově typická vína
- hrozny vždy z jedné vinařské oblasti
- kvašení a zrání v nerezových tancích pro optimální ovocnost
- exkluzivně pro obchodní řetězce: Merkur, Billa, Interspar, Eurospar, Spar Gourmet, Pro-Kaufland, Tabor, Welas, Adeg (částečně), Sutterlütty

11. Klášterní vína

- odrůdově typická, charakterní

- ovocná, mladistvě svěží vína
- hrozny z různých vinic, ale vždy z jedné vinařské obce a odrůdy
- kvašení a zrání v nerezových tancích

12. Vína z tratí

- vína vhodná na dlouhé ležení s nezaměnitelným charakterem
- výběr nejlepších tratí, selekce a regulace úrody
- kvašení v nerezových tancích, zrání ve velkých dřevěných sudech a sudech barrique
- plnění až na počátku optimální zralosti k pití po 2 letech

13. Svatovavřínecké – výstavní odrůda

- 1860 poprvé vysazena
- klášter Klosterneuburg je světově největší producent odrůdy Svatovavřínecké
- 4 kvalitativní fáze:
 - Svatovavřínecké klášterní – svěží ovocné
 - Svatovavřínecké výběr – plné, hebké, pitelné
 - Svatovavřínecké reserva – plné, elegantní
 - Svatovavřínecké velká reserva – opulentní a plné

14. Úspěchy při hodnocení

• Decanter 2011, UK

Bronze Medaille - St. Laurent 2009

Bronze Medaille – Wiener Nussberg, Gemischter Satz 2010

Commended – Klostersekt brut

Commended – Zweigelt 2009

• Salon 2011

Mathäi brut 2009

• ÖGZ, Österreichs beste Rotweine 2011

5 Gläser (Höchstwertung) - St. Laurent Reserve 2008

• A LA CARTE - WINEGUIDE 2011

90 Punkte - St. Laurent Reserve 2008

88 Punkte - Weißburgunder Jungherrn 2009

87 Punkte - Riesling Franzhauser 2009

87 Punkte - St. Laurent Ausstich 2008

• WINE ENTHUSIAST Magazin

89 Punkte - Chorus 2008

89 Punkte - Grüner Veltliner Hengsberg 2009

87 Punkte - Riesling Franzhauser 2009

87 Punkte - Weisburgunder Jungherrn 2009

86 Punkte - St. Laurent Ausstich 2008

• falstaff Wein guide 2010

91 Punkte - Chorus 2008

90 Punkte - St. Laurent Reserve 2008

89 Punkte - St. Laurent Ausstich 2008

89 Punkte - Gewürztraminer 2009, Stiftswein

88 Punkte - Grüner Veltliner vom Schotter 2009

87 Punkte - Zierfandler-Rotgipfler 2009, Stiftswein

• Salon 2010

Mathäi brut 2008

• A LA CARTE - WINEGUIDE 2012

93 Punkte – St. Laurent Reserve 2009

92 Punkte – Chorus 2009

91 Punkte – Weißburgunder Jungherrn 2010

90 Punkte – St. Laurent Ausstich 2009

88 Punkte – Zierfandler-Rotgipfler Stiftswein 2010

• AUSTRIAN WINE CHALLENGE 2011/2012

Goldmedaille - St. Laurent Reserve 2009 -

Goldmedaille – Sauvignon Blanc 2010

Goldmedaille – Welschriesling Eiswein 2008

• **ÖGZ, Österreichs beste Rotweine 2011**

5 Gläser (Höchstwertung) – Grüner Veltliner Hengsberg 2010

5 Gläser (Höchstwertung) – Zierfandler-Rotgipfler 2010

4 Gläser – Weißburgunder Jungherrn 2010

4 Gläser – Wiener Nussberg Gemischter Satz, Stiftswein 2010

• **falstaff Wein guide 2011**

92 Punkte - Chorus 2009

92 Punkte - St. Laurent Reserve 2009

91 Punkte – Escorial 2009

91 Punkte – Riesling Franzhauser 2010

90 Punkte – St. Laurent Ausstich 2009

90 Punkte - Grüner Veltliner Hengsberg 2010

90 Punkte - Zierfandler-Rotgipfler 2009, Stiftswein

89 Punkte – Weißburgunder Jungherrn 2010

89 Punkte - Gewürztraminer 2010, Stiftswein

89 Punkte – Mathäi brut 2009

• **WINE ENTHUSIAST Magazin 2011**

88 Punkte - Grüner Veltliner Hengsberg 2010

86 Punkte – Grüner Veltliner Stiftswein 2010

15. Přírodně zakalené šťávy. V chuti lze poznat rozdíl!

- ovocnářský statek Donautal: na druhé straně Dunaje od Klosterneuburgu
- lisujeme 100% stolní ovoce!
- naše šťávy jsou vyráběny ze zdravého ovoce z našich přírodních sadů
- naše šťáva se skládá jen z ovoce a vitamínu C
- stejná výzva jako u vína: Plné aroma ovoce dát do lahve!

16. Čistý požitek ze 100% přírodní zakalené šťávy!

- Golden Delicious
- Jonagold
- Idared
- Granny Smith
- ovocná jablečno-hrušková šťáva
- ovocná jablečno-karotková šťáva
- šťáva z hroznu odrůdy Veltlínské Zelené
- šťáva z hroznu odrůdy Svatovavřínecké

17. Ochrana vytvořeného díla je naše zodpovědnost!

- začíná změna klimatických podmínek
- i v našem rakouském vinařství změnu pocítujeme
 - rozložení srážek
 - výskyt chorob
- půda a klima jsou základ naší existence

18. **Chceme přispět svou prací!**

- **intenzivní hospodaření:** využívat přirozený ekologický systém tak, aby se jeho charakter zachoval dlouhodobě
- z pohledu klimatu: vyrábět neutrálně ve vztahu ke klimatu
- některé z vlastních vinic obděláváme tak jako před 900 lety, chceme tak pracovat i příštích 900 let

19. **Naše opatření ve vztahu k ochraně klimatu**

- | 1. Vyvarovat se | 2. Snížit | 3. Vyrovnat |
|--|-----------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none">• kompletní využití biomasy pro tvorbu energie• snížit používání klimatizace, využívat přirozené klima ve sklepech• snížit zbytečnou spotřebu papíru• změny technologie v podniku• zpětný zisk tepla vzniklého při chlazení tanků• minimální zásahy při výrobě vína• nákupní politika citlivá ke spotřebě CO₂• investice do energeticky efektivní technologie• práce ve vinici s kombinovatelnými stroji• zůstatkové emise musí být vyrovnány, tzn. uspořeny jinde• snižování je omezeno technickými hranicemi• zlepšit hospodárnost | | |

20.

Náš cíl:

Naše víno vyrábět neutrálně ke klimatu!

- ve spolupráci s kompetentním partnerem zajistit výpočet stop CO₂ včetně vnitřních podnikových klimatických ochranných opatření
- klimaticky neutrální certifikace
- konsekventní další práce na kontinuálním snižování CO₂

21. **Trvalý požitek z pití vína**

- komunikace prostřednictvím všech etiket
- od ročníku 2009
- aby také nastupující generace měla životní základ!

22.

„Kdo si umí užívat, už víno nepije, ale ochutnává tajemství.“
Salvador Dalí