

Am Puls der Zeit

Einst totgesagt, jetzt ein Welthit: Der Wein aus Wien ist so köstlich wie noch nie.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

Weinliebhaber:innen nach Grinzing einzuladen war um die Jahrtausendwende keine gute Idee. Zwar unterhielten Schrammelmusikanten in vielen Heurigen gekonnt die in Busladungen herangekarrten Touristen, aber auf der Weinkarte standen mitunter nur zwei Sorten: „weiß“ oder „rot“. Beide Varianten waren mit Glück genießbar, wenn

man sie mit ausreichend Soda spritzte – aber wer trinkt schon einen roten Spritzer? Die Weingärten unter dem Kahlenberg sahen zum Teil wüst aus oder wurden in Erwartung einer baldigen Baugenehmigung gerodet. Während der österreichische Wein aus anderen Gebieten bereits internationale Höhenflüge feierte, war der Wiener Wein gefühlt tot.

Zu dieser Zeit wollte ein junger Heurigenwinzer von der anderen Donauuferseite, aus Stammersdorf, hoch hinaus, aber das war in mehrfacher Hinsicht nicht einfach: „Meine Eltern haben sich immer um eine hohe Qualität ihres Weins bemüht, aber den Gästen war das damals nicht so wichtig“, sagt Fritz Wieninger heute. Das Heurigengeschäft war lange Zeit lukrativ, daher

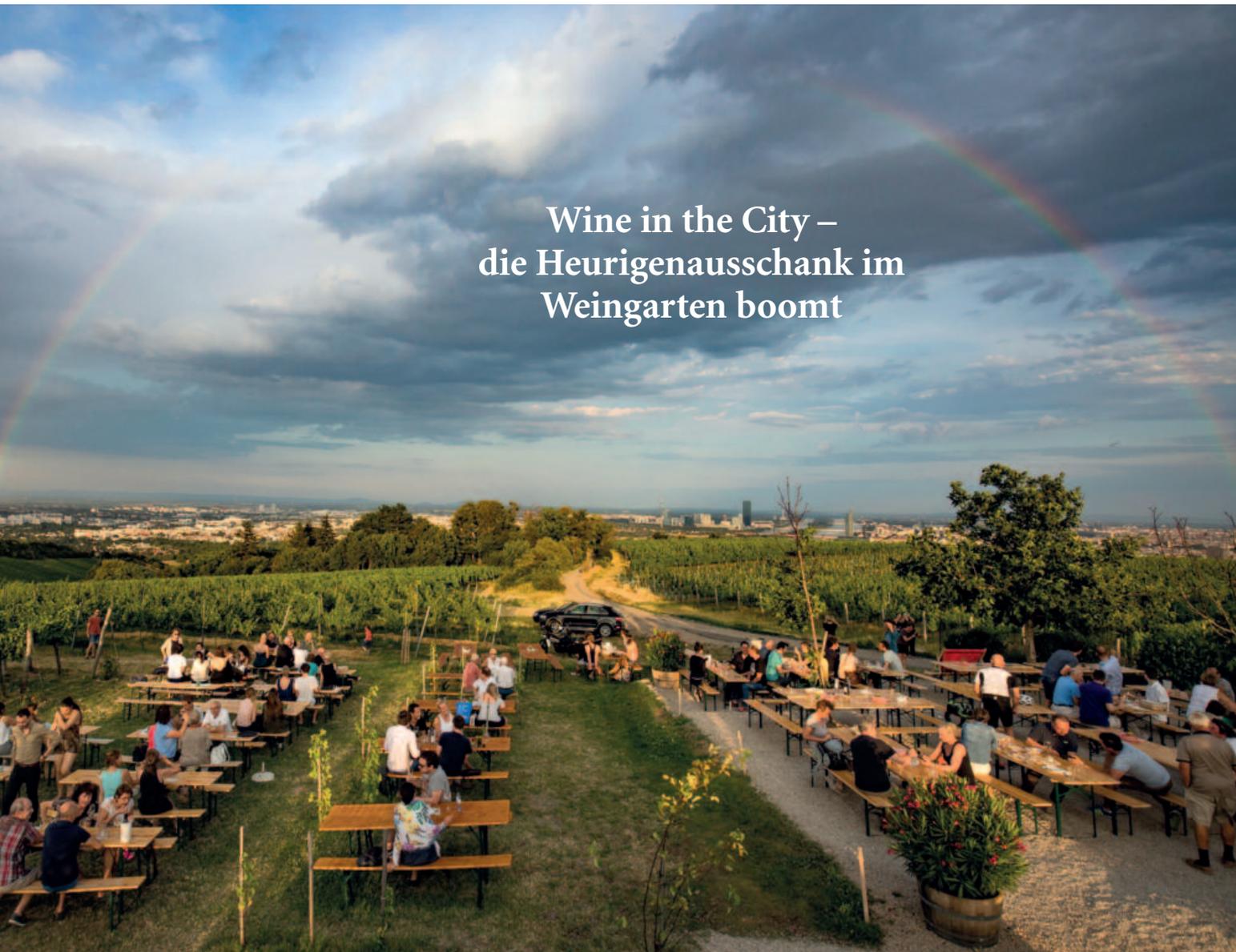


■ Thomas Podsednik beim Kontrollgang durch die Weingärten des Weinguts Cobenzl



sahen nur wenige Winzer die Notwendigkeit zur Innovation. Bis sich die Konsumenten in den 1990er-Jahren, motiviert durch die guten Gewächse rund um Wien, langsam aber sicher für Qualitätsweine zu interessieren begannen. Damals träumte der junge Fritz Wieninger, der u. a. in Kalifornien berufliche Erfahrungen gemacht hatte, davon, die Weine seiner Familie der gehobenen Gastronomie schmackhaft zu machen. „Dort hat freilich niemand auf mich gewartet. Als ich mit dem Wiener Kennzeichen zu den Arlberger Hotels gefahren

Wine in the City – die Heurigenausschank im Weingarten boomt



■ **Das Weingut Wieninger** schenkt unter anderem auf dem Nussberg aus. **Winzer und Eigentümer Fritz Wieninger hat vieles im Betrieb, seit der Übernahme von den Eltern, modernisiert.**

bin, hat man mich anfangs dementsprechend behandelt. Aber ich war ‚goschert‘ und ließ nicht locker, bin sogar nach Manhattan geflogen, weil ich dort in den besten Restaurants vertreten sein wollte.“ Heute ist Fritz Wieninger so

etwas wie der Doyen des modernen Wiener Weinbaus. Einige Jahre nach seinen ersten Erfolgen tauchten bei diversen Wettbewerben andere, teils noch jüngere Winzer aus Wien auf, die er bis dato nicht gekannt hatte – Michael

Edlmoser, Richard Zahel und Rainer Christ – und traf sich mit ihnen zum Abendessen im Steirereck. Der Rest ist Geschichte: Die vier gründeten die Winzervereinigung WienWein und einigten sich auf den Gemischten Satz – Wein, bei dem die Trauben von mehreren Rebsorten zeitgleich geerntet und gemeinsam vergoren werden – als regionaltypisches Zugpferd. Seit 2017 unterliegt die Herstellung von Gemischtem Satz als DAC-Wein zudem auch aus behördlicher Sicht bestimmten Regeln. Von Beginn an war es dem Verein ein

großes Anliegen, die teilweise verwilderten Weingärten zu erneuern oder zumindest zu erhalten, und sie setzten sich daher bei Neuübernahmen für eine Auspflanzungsverpflichtung ein. Eines der sechs WienWein-Güter ist heute das Weingut Cobenzl, das sich im Eigentum der Stadt Wien befindet. Thomas Podsednik wurde dort ungefähr zu jener Zeit Betriebsleiter als Fritz Wieninger das elterliche Weingut übernahm, allerdings fing der damals 21-Jährige quasi bei null an. „Es gab nur zwei Bewerber für den Job, da können Sie sich

vorstellen, welchen Ruf der Wein hier gehabt hat.“ Seither wurde die Produktionsstätte modernisiert, die Anbaufläche auf 60 Hektar verdreifacht, und die Liste der Auszeichnungen immer länger.

Wunderbar vielschichtig, mit angenehmen Zitrusnoten bei gleichzeitiger Cremigkeit, ist der Gemischte Satz aus der Grinzinger Ried Steinberg, den wir bei unserem Besuch verkosten. Es handelt sich dabei um eine von drei „Erste Lagen“, auf denen Podsednik das volle Potenzial der besten Weingärten ausschöpft. Diese Bezeichnung geht auf die Österreichischen Traditionsweingüter zurück – einer weiteren Vereinigung von Weingütern, die fast alle Weingebiete entlang des Donautals, vom Kremstal bis Carnuntum (also mit Ausnahme der Wachau), umfasst. Seit 2017 sind alle WienWein-Güter zusätzlich Teil der Österreichischen Traditionsweingüter, und somit quasi auch offiziell in der österreichischen – und somit internationalen – Oberliga angekommen.

International findet man die Wiener Weine längst auf den Weinkarten der besten Restaurants der Welt und es scheint heute absurd, dass die Wiener Weingärten noch vor gar nicht allzu langer Zeit vom Verfall bedroht waren. Immerhin eignen sich die Böden am Rande der Stadt hervorragend für den Weinbau. Die meisten Weinflächen findet man im Norden, im Wiener Teil des Bisambergs, wo Löss dominiert und extrovertierte, aromatische Weine gekeltert wer-



■ **Vielleicht der beste Winzer der Stadt: Franz Michael Mayer versorgt als Ein-Personen-Unternehmen vor allem die Spitzen-gastronomie.**

den, und in Döbling um die Großlage Nussberg, deren höher gelegene Lagen ein mit Quarzadern durchzogenes Urgestein aufweisen, was mineralische, cremige und in der Regel weniger parfümierte Weine hervorbringt. Darüber hinaus gibt es in Ottakring die bekannte Lage Alsegg, die Weingärten in Mauer sowie weitere 30 Hektar Weinfläche in Oberlaa, die vom pannonischen Klima beeinflusst sind. Wie bereits vielerorts üblich, setzen die meisten Winzer in Wien auf eine möglichst naturnahe Produktion. Viele sind bio-zertifiziert, entweder biologisch-organisch wie das Weingut Cobenzl oder sogar biodynamisch wie das Weingut Wieninger. Auch wenn der Wein eine lange Tradition hat, ist seine Produktion einer ständigen Weiterentwicklung unterworfen. Der Klimawandel ist im Weinbau nicht zu leugnen, die Weine erreichen

einen höheren Reifegrad als noch vor zwanzig Jahren. Podsednik vom Weingut Cobenzl rechnet außerdem damit, dass neue pilzresistente „Piwi“-Rebsorten, die den Pflanzenschutz-Aufwand um mehr als die Hälfte reduzieren, in den kommenden Jahren in Wien Einzug halten werden. Neben den bekannten großen Weingütern existieren freilich Geheimtipps, unter denen das Ein-Personen-Unternehmen FM Mayer Vitikultur vielleicht der spannendste ist. Vor etwas mehr als zwanzig Jahren begann Franz Michael Mayer auf den Muschelkalkhängen des Nussbergs Rebsorten auszupflanzen, die er im Laufe seiner Auslandspraktika kennen- und schätzen gelernt hatte, etwa die Bordeaux-Rebsorte Sémillon oder einen argentinischen Chardonnay-Klon. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke und zugleich elegante, mineralische Weine, die trotz ihrer

österreichischen Handschrift eine hohe Eigenständigkeit aufweisen. Auch Mayers Weißburgunder aus 50 Jahre alten Rebstöcken und sein Grauburgunder, der länger auf der Maische liegt und in Akazienfässern ausgebaut wird, sind ziemlich einzigartig. Franz Michael Mayers Weine werden in erster Linie von informierten Sommeliers in der Spitzen-gastronomie eingesetzt, können aber auch gegen Voranmeldung in der Eroicagasse verkostet und gekauft werden. Und weil wir bei den Geheimtipps sind: Suchen Sie auch die Weine von Wolfgang Wagner („Wagner im Preysl“), der im Nebenerwerb köstliche Gemischte Sätze und Rieslinge und in manchen Jahren auch gelungene Orange-Naturweine produziert.

Fazit: Die Wiener Winzer sind in qualitativer Hinsicht längst top. Auf den Lorbeeren ausruhen sollten sie sich aber nicht, meint Fritz Wieninger: „Stillstand ist Rückschritt – an der Qualität muss man immer weiterarbeiten, man darf keinesfalls bequem werden.“

www.wieninger.at
www.weingutcobenzl.at
www.fm-vitikultur.at
Wagner im Preysl:
 Tel: +43 664 5103813,
wagnerwolfgang@aon.at