

Wien und die weite Welt

FRANZ MICHAEL MAYER: Individualist mit Grinzinger Bodenhaftung und universaler Vinophilie.

Den „Mayer am Pfarrplatz“ zu kennen, gehört in Wien praktisch zur Allgemeinbildung. Erst kürzlich wurde der altherwürdige Grinzinger Traditionsheilige dem Wiener Weinimperium von Hans Schmid einverleibt.

Ein Spross der berühmten Weindynastie vom Pfarrplatz ist Franz Michael Mayer. Nachdem er in der Klosterneuburger Weinbauschule eine solide Ausbildung genossen hatte, zog es ihn Anfang der 1980er-Jahre hinaus in die weite Welt. Die heimatische Weinwelt war zu jener Zeit noch recht eng gewesen. Von einem österreichischen Qualitätsweinwunder, wie wir es in den vergangenen 15 Jahren erlebt haben, war zu jener Zeit noch lange keine Rede.

Mayers önologische Walz führte zuerst nach Deutschland und Frankreich, zumal er zunächst europäischen Traditionen nachspüren wollte. Weitere Studienreisen führ-

ten mehrfach nach Australien sowie nach Südafrika und Neuseeland.

1999 gründete Mayer in Grinzing ein völlig neues Weingut, um dort seine Visionen wahr werden zu lassen. „Ich setzte es mir zum Ziel, einen Brückenschlag zwischen den traditionellen Methoden meiner Heimat und den innovativen Verfahren, die ich bei meiner Weltreise kennen gelernt hatte, zu realisieren“, sagt Mayer.

Mit dem Mut des Tüchtigen pflanzte er die bis dahin in Österreich nicht gebräuchliche französische Rebsorte Sémillon aus, einen weiteren Weingarten bestockte er mit Mendoza-Chardonnay-Reben, die er selbst aus Argentinien importiert hatte. Daneben gibt es einen Weingarten mit dem angestammten Gemischten Satz sowie Rieden mit Grauburgunder und Gewürztraminer.

Exotischer Früchtekorb. Verkostungsweise konnten wir uns kürzlich von der feinen Qualität der Weine von Franz Michael Mayer überzeugen. Überaus gelungen ist der aktuelle Gemischte Satz „FM Wien Kult 2006“ mit apfeligen Anklängen im Bukett, der im Geschmacksbild (ganz so, wie es bei einem hochstehenden Wiener Gemischten Satz sein soll) eine stimmige Strenge und zugleich subtile Balance aufweist.

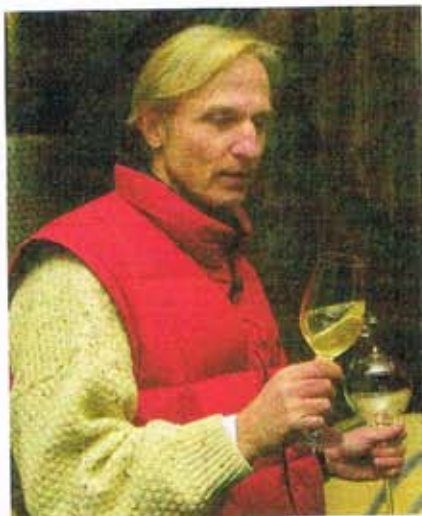
Dass die Sorte Sémillon gut nach Wien passt, ist mit Mayers „Sémio Creation 2006“ bewiesen, der in bestechender Reintönigkeit einen exotischen Früchtekorb zur Geltung bringt. Die Fassprobe des extraktreichen Mendoza-Chardonnay „Francisco Miguel 2007“ offenbarte ein



betörendes Bukett nach Banane und Limette; der dezente Holzeinsatz ist vollauf gelungen. Im Akazienfass ausgebaut wurde der Grauburgunder „Platinum 2007“, der als Fassprobe schon recht zugänglich ist und eine feine Kräuterwürze mit schöner Mineralität und eigenständigem Charakter aufblitzen lässt.

Premiumwein ist der „Nußdozza 2007“, dessen Mendoza-Chardonnay-Trauben vom Wiener Nussberg stammen. In amerikanischer Eiche ausgebaut, stehen bei diesem Edeltropfen derzeit noch deutliche Holznoten im Vordergrund, dahinter sind – von einer stimmigen Säure getragen – exotische Fruchtanklänge wahrnehmbar. Der Wein wird im März gefüllt und sollte zumindest zwei bis drei Jahre in der Flasche nachreifen. Binnen kurzem konnte Mayer seine Tröpfchen in Wiener Nobellokalen, etwa im Steirerack, im Vestibül und im Restaurant Meinel am Graben, positionieren.

info: www.fm-vitikultur.at



Franz Michael Mayer, Wien.

■ WEINQUIZ

Wann wurde Grinzing nach Wien eingemeindet?

Preis: 3 Weine von Franz Michael Mayer
Einsendungen an: welquiz@wienerzeitung.at
bzw. an die Redaktion.

Auflösung vom letzten Quiz:
Eine exotische Weinqualität

Gewinner der Ausgabe Nr. 50: Dr. Klaus Piril, 1060 Wien
Gewinner der Ausgabe Nr. 51: Wolfgang Fink, 1220 Wien