

Der FEINSCHMECKER⁴ - Wein aus Österreich

WIEN



Rainer Christ, Wien

Weintipps: Wiener Gemischter Satz
Bisamberg, Grüner Veltliner Bruch,
Weißburgunder Der Vollmondwein

Cobenzl, Wien

Weintipps: Wiener Satz Classic,
Riesling Grüner Veltliner, Syrah,
Weißburgunder, Gelber Muskateller

Edlmoser, Wien

Weintipps: Wiener Gemischter Satz,
Sauvignon blanc Reisberg,
Grüner Veltliner, St. Laurent Grande
Reserve, Syrah La Paz

bau. Die Weine bestehen aus mehreren Rebsorten, die nicht erst nach der Vergärung zur Cuvée verschnitten werden, sondern bereits im Weinberg als Sortenmix wachsen. So können die feinen Unterschiede der Böden und des Kleinklimas genutzt und Jahrgangsschwankungen ausgeglichen werden, die durch unterschiedliche Reifegrade der Trauben entstehen.

Wieninger bietet den Gemischten Satz in zwei Varianten an: mal spritzig-frisch, unkompliziert leicht und fruchtig mit einer angenehmen Würze sowie als feinaromatischen, facettenreichen Wein von Alten Reben mit Kraft und mineralischer Länge. Für den Winzer gehört der Gemischte Satz zur Stadt wie die Sachertorte und die Fiaker.

Diese Ansicht teilt er mit seinen Kollegen Rainer Christ im Bezirk Jedlersdorf, Michael Edlmoser und Richard Zabel, beide in Wien-Mauer wohnhaft. Die vier Winzer haben sich Anfang 2006 unter dem Label „WienWein“ zusammenschlossen, möchten neue Qualitätsstandards setzen, vom billigen Schankwein-Image loskommen und über Österreichs Grenzen hinaus beweisen, dass in Wien erstklassige Weine produziert werden, die keinen Vergleich zu scheuen brauchen und einen festen Platz in der internationalen Spitzengruppe verdienen.

Für Thomas Hofinger, den Kellermeister des Weingutes Cobenzl, kommt die Qualitätsinitiative der Kollegen und die damit verbundene Aufmerksamkeit in den Medien gerade recht. Denn von dem neuen positiven Weinimage profitiert auch sein Betrieb, der kurz vor dem Aus stand und lange Zeit in Fachkreisen den Ruf hatte, nur banale Weine hervorzubringen.

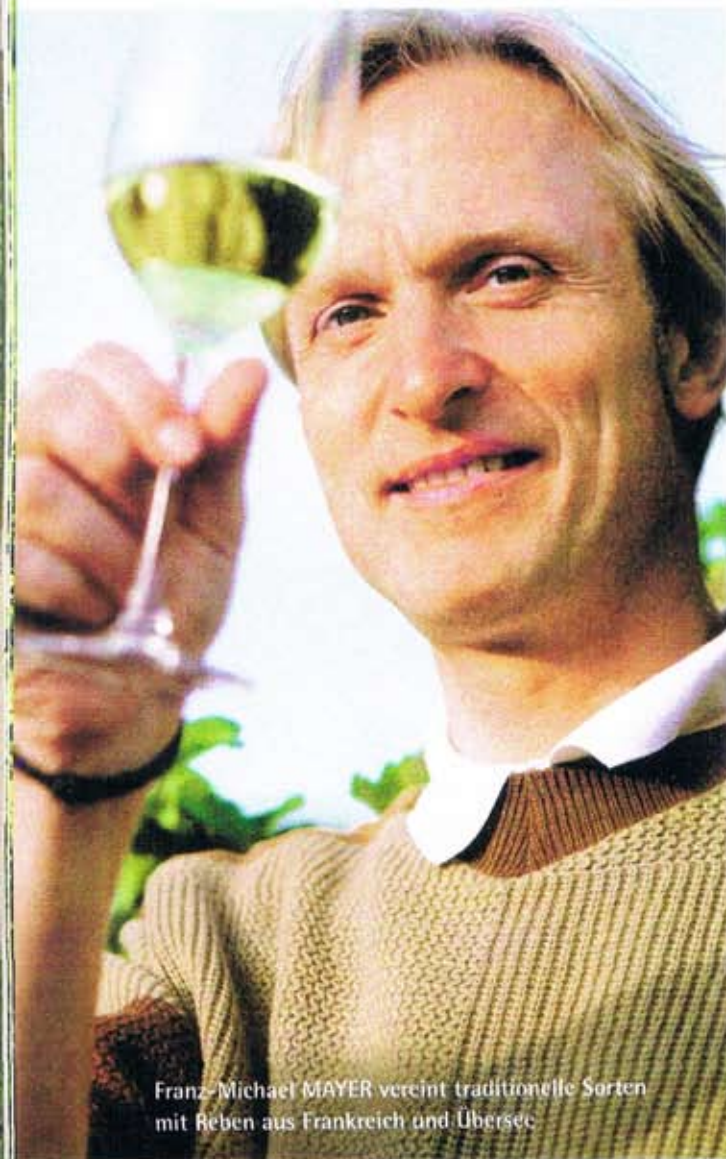
Die Stadt Wien, der das Weingut seit rund 100 Jahren gehört, sorgte mit neuen engagierten Mitarbeitern unter der Führung von Gutsleiter Thomas Podsednik und beträchtlichen Investitionen für eine Kehrtwende. Heute erstrahlen die Gebäude auf dem Cobenzl in neuem Glanz, der Keller ist auf dem aktuellen Stand der Technik, und die Weinqualität hat sich deutlich gesteigert. Die Angebotspalette reicht vom klassischen Grünen Veltliner über erfrischenden Riesling, schmeichelnden Chardonnay, komplexen Weißburgunder bis zum saftigen und kraftvollen Blauen Zweigelt und feinfruchtig-eleganten Pinot noir.

Weniger mit vinologischen Alllasten behaftet ist Stefan Hajszan. Der junge Geschäftsmann mit einer Hotelfachausbildung betreibt im 9. Bezirk das Universitätsbräuhaus mit dem Schwerpunkt Bier. 2001, als ihm zwei betagte Stammgäste 1000 Quadratmeter Weinberg überließen, hat ihn das Weinfieber gepackt. Vorhanden waren nur ein paar Rebstöcke, es gab keinen Keller, und Hajszan wusste nicht, wie man aus Trauben Wein macht. Doch es reichte für eine Vision. Mittlerweile ist der Selfmade-Winzer Herr über stolze 14 Hektar Rebfläche, die biodynamisch bewirtschaftet werden. Natürlich gehört ein moderner, funktioneller Weinkeller dazu, der „Gläserne Keller“ in der Grinzingstraße ist von außen einsehbar.

Damit der Wein gleich vor Ort getrunken werden kann, hat der umtriebige Hajszan in den alten Gewölben des ehemaligen Heiligenstättler Kurbads, wo sich schon Ludwig van Beethoven von einem Leberleiden kuriert haben soll, ein schickes Weinrestaurant eröffnet. Und während die Gäste den Wein sowie die dazu passende Wiener Küche und internationale Spezialitäten genießen, schauen sie in die illuminierten Gewölbe, wo die Fässer mit den Wiener Spezialitäten liegen: Gemischter Satz, Grüner Veltliner und Chardonnay vom Nussberg, ein Riesling vom Steinberg und die „Quadriga“, eine komplexe und kraftvolle Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Blauem Portugieser und Cabernet Sauvignon.

Franz-Michael Mayer wiederum stammt aus einer der bekanntesten und ältesten Wiener Weindynastien. Zurück zu seinen Wurzeln fand er nach Wanderjahren in Europa und Übersee, 1999 begann er mit einer

PHOTO: LEHMANN (3)



Franz-Michael MAYER vereint traditionelle Sorten mit Reben aus Frankreich und Übersee



Außer auf Gemischten Satz und Grünen Veltliner setzt Michael EDLMOSER auch auf Rotweine aus Zweigelt und Syrah

eigenen Weinlinie, die traditionelle Sorten und Methoden aus der Heimat mit innovativen Verfahren und Rebsorten aus der Neuen Welt vereint. Mit seinem Sémillon, der bis dato im Wiener Weinbau nicht auftauchte, gelangte Mayer vor rund zehn Jahren erstmals in die Schlagzeilen. Der erste Jahrgang, von dem nur rund 100 Liter zur Verfügung standen, wurde unfiltriert in Halbliterflaschen abgefüllt und handschriftlich etikettiert. Auch die Kombination von Chardonnay-Reben aus Argentinien und Frankreich für seinen „Francisco Miguel“ war ungewöhnlich, ebenso die „Double Cuvée“ aus jeweils 50 Prozent Sémillon und Sauvignon blanc. Den Wiener Klassiker hat der eigensinnige Weinkünstler dennoch nicht aus den Augen verloren: Mayers „Wien.Kult“ ist eine gelungene Komposition aus Weißburgunder, Grünem Veltliner, Neuburger und alten Edelsorten, alles gemeinsam gelesen, gepresst, vergoren, ausgebaut und gereift.

Eine Wiener Weininstitution stellen die Weingüter Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus dar. Die beiden stehen unter der gleichen Leitung, haben die gleiche Adresse und ergänzen sich in ihrem Angebot. Der Gemischte Satz Ried Nussberg auf Basis Grüner Veltliner, Riesling, weißer Burgunder-Sorten sowie Rotgipfler und Zierfandler ist der Klassiker von Mayer am Pfarrplatz. Das Weingut Rotes Haus, benannt nach einem Gebäude, das seit den 1970er-Jahren mitten in den Weinbergen steht und einen sensationellen Blick auf die Stadt hat, pflegt die Tradition des Gemischten Satzes mit einer „Classic“ Version im vollmundigen Weißburgunder-Traminer-Charakter, dazu die Version Nussberger Gemischter Satz „Reserve“, ein großer Lagenwein mit enormem Entwicklungspotenzial.

Sie werden nicht nur im traditionsreichen Heurigen der beiden Weingüter am Pfarrplatz und im neuen Gasthaus „Pfarrwirt“ ausgeschenkt, sondern auch im angesagten Wiener Restaurant „Kim kocht“ von Sohyi Kim. Die Koreanerin schätzt die Weine aus dem 19. Bezirk zu ihren asiatischen Kochkreationen. Ein weinkultureller Brückenschlag, der die Wiener Gewächse auch jenen Gästen näherbringt, die keine Heurigenromantik suchen.

IS



Stefan Hajszan, Wien

Weintipps: Gemischter Satz Weißeblau, Grüner Veltliner Nussberg, Riesling Steinberg, Weißburgunder

Franz-Michael Mayer, Wien

Weintipps: Wien.Kult Weißburgunder, Wien.Kult Gemischter Satz, Sémio Creation (Sémillon)

Mayer am Pfarrplatz, Wien

Weintipps: Wiener Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Riesling Nussberg, Sauvignon blanc, Pinot noir

Rotes Haus, Wien

Weintipps: Wiener Gemischter Satz Classic, Gemischter Satz Reserve, Grüner Veltliner Obere Schos

Ausführliche Infos zu den Weingütern sowie Hotel- und Restauranttips ab Seite 178. Bewertungssystem auf Seite 218