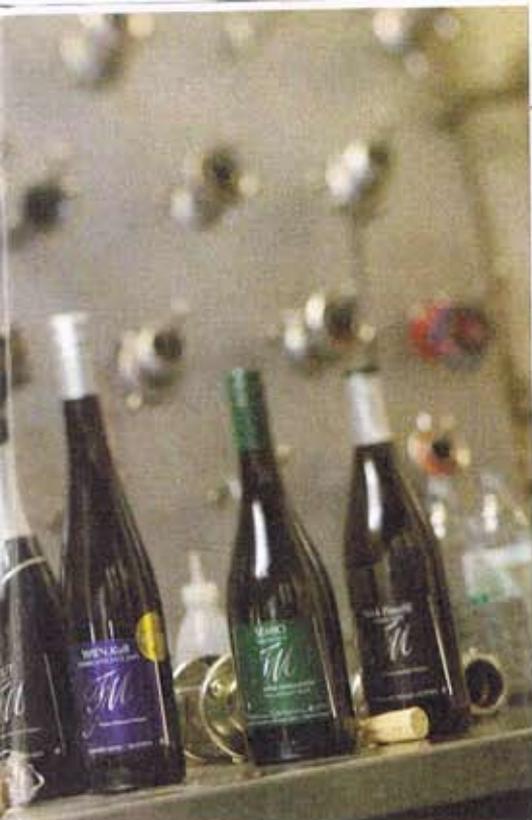


Der Weinpionier

# Mensch, Mayer!

**NEUE WELT-WEINE** am Nussberg zu ziehen ist seine Mission. Querdenker Franz Michael Mayer bedient den vorherrschenden Geschmack nicht. Sondern fordert ihn heraus.

Ein Porträt. TEXT: CHARLES SUTHARD · FOTOS: RAINER FEHRINGER



**I**ch habe lange darüber nachgedacht“, sagt Franz Michael Mayer. „Es gibt keinen Beruf wie den des Winzers, in dem man von der Wurzel bis zum Endprodukt alles in der Hand hält.“ Dass er als Spross einer Winzerfamilie heute im Weinberg arbeitet und nicht in einem Büro, stand dennoch lange Zeit nicht ausgemacht. „Nach 15 Jahren bei der Hagelversicherung im mittleren Management habe ich mich schließlich gefragt, ob das schon alles war?“, rekapituliert Mayer. Und beschloss darauf hin, seinen guten Stern herauszufordern. Er pflanzte 1999 seinen ersten Wein aus während er noch bei der Hagelversicherung arbeitete. Seine Zweitausbildung auf der Wirtschaftsuniversität schloss er Ende 2002 ab. Und besitzt heute 2,4 Hektar von sieben Weingärten am Nussberg – in den besten Lagen.

**Übervater.** Mittlerweile stört es ihn auch nicht, auf seinen Vater angesprochen zu werden – den Weindoyen Franz Mayer. Mayer Junior: „Er war die Persönlichkeit für den Wiener Weinbau schlechthin. Aber ich bin nicht er, und gehe meinen eigenen Weg.“ Abseits der Fußstapfen des Vaters führte ihn dieser Weg um die halbe Welt: Neben Studien- und Arbeitsaufenthalten im Elsass und der Toskana zog es ihn nach Australien, Neuseeland und Südafrika. Dort sammelte er die Erfahrung, die heute sein Kapital ist. FM Mayer: „Bei meinem Wiedereinstieg hatte ich die Möglichkeit, in alte



„Die Bewahrung des Alten allein, bedeutet schon Rückschritt.“

Kerben zu schlagen und etwa Grünen Veltliner oder Zweigelt anzubauen. Oder aber, etwas völlig Neuwertiges anzugehen“. Mayer entschied sich für letzteres und pflanzte als erster Österreicher am Nussberg Sémillon aus. „Ich habe mich in diesen Wein bei einem Aufenthalt in Südafrika vernarrt, wo diese alte französische Sorte in einer unglaublichen Vielfalt kultiviert wird – vom Tafelwein bis zum Barrique-Ausbau.“ Genau diese Breite beflügelte ihn. Aus der Intuition, dass die Sorte und das Nussberger Terroir perfekt miteinander harmonieren, entwickelte er seine Vision für einen Wiener Sémillon, den er als „Sémio“ erfolgreich vermarktet.

**Weinhören.** Um seinen Sémio weiter zu veredeln, geht Mayer auch unorthodoxe Wege. In der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt Klosterneuburg, ging man 2009 erstmals daran, Weine über wasserdichte Lautsprecher – so genannte Interwasserlautsprecher – zu beschallen. Und zwar mit klassischer Musik. Mayer: „Durch die erzeugten Schwingungen wird die Hefe in ständiger Aktivität gehalten, was eine perfekte Vergärung garantiert. Konkret vollendete meinen Sémio ein Zusammenschritt der Neujahrskonzerte von Carlos Kleiber bis Lorin Maazel.“ Das Ergebnis: Die Weine geraten trockener. Und die Hefe gibt mehr Glyzerin ab, was normalerweise bei süßeren Weinen der Fall ist. „Aber diese Struktur wünsche ich mir gerade“, sagt Mayer. Und so bastelte der Geschmacksinnovator auch für den kommenden Jahrgang Ton für Ton weiter an seinen Ausbaupositionen.

**Prämiert.** Mit dem FM Wien.Kult 2009, Mayers Gemischtem Satz, wurde er für sein Weingespür auch schon prämiert. „Nachdem ich dreimal im Finale gestanden bin, hat es endlich für den Landessieger 2010 gereicht“, erzählt der

Goldmedaillengewinner stolz. Mit dieser Anerkennung vollendete sich auch die Gelassenheit, die zwischen Vater und Sohn seit längerem Einzug gehalten hat. „Ich bin nicht mehr so stürmisch wie in meiner Jugend, und auch mein Vater ist ruhiger geworden. Wir haben einen Weg gefunden, uns zu schätzen und zu lieben.“ Also was bitte, bleibt da noch zu sagen? Außer vielleicht: Wein gut, alles gut!



## WEINvorschau

**GEMISCHTER SATZ (2011).** Nachfolger vom Landessieger 2010. Diesmal eine gemischte Weinlese aus den Rebsorten Weißburgunder, Neuburger, Grauburgunder, Grüner Veltliner und Riesling. Mayer: „Wahrscheinlich der beste Wein, der mir je gelungen ist“.

**FM BRUT.** Ausbau im Eichenfass und dann flaschenvergehrter Sekt. Ein Trio aus Grünem Veltliner, Welschriesling und Gemischtem Satz. Reif, ausgewogen. Champagnisierend-hefig. Feines Mousseux, das apart im „Goscherl“ versiegt. Abgefüllt von Kattus.

**FRANCISCO MIGUEL (2011).** Trägt den spanischen Namen von FM Mayer. Fruchtbe-tonter Chardonnay-Pflanzimport aus Mendoza in Argentinien. Die Chardonnays aus der Neuen Welt, entwickeln durch die österreichischen, kühleren Nächte eine unglaubliche Aromatik. Das bestätigt dieser Wein.

**SÉMIO (SONOR-WEIN).** Dezent-fruchtig. Eine feine Zitruslinie mit Grapefruit-, Limetten- und Stachelbeer-Tönen. Über den Vorgänger-Sémio 2009 hieß es in der Falstaff Weinwertung 2010: „Einer der besten Österreichischen Weine“ (92 Punkte).